

cecotec

OLLA GM MODELO H DELUXE



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instrucțiehandleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití

Instrucciones de seguridad	4
PRECAUCIONES IMPORTANTES	4
Safety instructions	8
IMPORTANT PRECAUTIONS	8
Instructions de sécurité	12
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	12
Sicherheitshinweise	17
WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN	17
Istruzioni di sicurezza	23
PRECAUZIONI IMPORTANTI	23
Instruções de segurança	27
PRECAUÇÕES IMPORTANTES	27
Veiligheidsvoorschriften	32
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN	32
Instrukcje bezpieczeństwa	37
WAŻNE OSTRZEŻENIA	37
Bezpečnostní pokyny	42
DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ	42

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	47
2. Antes de usar	48
3. Panel de control	49
4. Información importante sobre la cocina a presión	51
5. Funcionamiento	52
6. Limpieza y mantenimiento	54
7. Anomalía y soluciones	56
8. Especificaciones técnicas	57
9. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	58
10. Garantía y SAT	58
11. Copyright	58

INDEX

1. Parts and components	59
2. Before use	60
3. Control panel	61
4. Important information on pressure cooking	63
5. Operation	64
6. Cleaning and maintenance	66
7. Troubleshooting	68
8. Technical specifications	69
9. Disposal of old electrical and electronic appliances	69
10. Technical support and warranty	70
11. Copyright	70

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	71
2. Avant utilisation	72
3. Panneau de contrôle	73
4. Informations importantes à propos de la cuisson sous pression	76
5. Fonctionnement	77
6. Nettoyage et entretien	78
7. Anomalies et solutions	81
8. Spécifications techniques	82
9. Recyclage des équipements électriques et électroniques	83
10. Garantie et SAV	83
11. Copyright	83

INHALT

1. Teile und Komponenten	84
2. Vor dem Gebrauch	85
3. Bedienfeld	86
4. Wichtige Informationen zum Druckgaren	89
5. Bedienung	90
6. Reinigung und Wartung	91
7. Fehler und Lösungen	94
8. Technische Spezifikationen	95
9. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	95
10. Garantie und Kundendienst	96
11. Copyright	96

INDICE

1. Parti e componenti	97
2. Prima dell'uso	98
3. Pannello di controllo	99
4. Informazioni importanti sulla cucina a pressione	101
5. Funzionamento	102
6. Pulizia e manutenzione	104
7. Anomalie e soluzioni	106
8. Specifiche tecniche	107
9. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	108
10. Garanzia e supporto tecnico	108
11. Copyright	108

ÍNDICE

1. Peças e componentes	109
2. Antes de usar	110
3. Painel de controlo	111
4. Informação importante sobre a cozinha a pressão	113
5. Funcionamento	114
6. Limpeza e manutenção	116
7. Resolução de problemas	118
8. Especificações técnicas	119
9. Reciclagem de eletrodomésticos	120
10. Garantia e SAT	120
11. Copyright	120

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	121
2. Vóór u het apparaat gebruikt	122
3. Bedieningspaneel	123
4. Belangrijke informatie over koken onder druk	125
5. Werking	126
6. Schoonmaak en onderhoud	128
7. Probleemoplossing	130
8. Technische specificaties	131
9. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	132
10. Garantie en technische ondersteuning	132
11. Copyright	132

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	133
2. Przed użyciem	134
3. Panel sterowania	135
4. Ważne informacje o szybkowarach	137
5. Funkcjonowanie	138
6. Czyszczenie i konserwacja	140
7. Anomalia i rozwiązania	142
8. Specyfikacja techniczna	143
9. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	144
10. Gwarancja i Serwis techniczny	144
11. Copyright	144

OBSAH

1. Části a složení	145
2. Před použitím	146
3. Kontrolní panel	147
4. Důležité informace o vaření s tlakem	149
5. Fungování	150
6. Čištění a údržba	152
7. Anomálie a řešení	154
8. Technické specifikace	155
9. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	155
10. Záruka a technický servis	156
11. Copyright	156

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD


PRECAUCIONES IMPORTANTES

Lea en su totalidad las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el aparato. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.

- Le sugerimos que visite el canal de YouTube de Ollas GM para recomendaciones de uso.
- Visite nuestra página web www.storeollasgm.com para consultar las condiciones generales e información relativa a cambios, devoluciones o reparaciones.
- No permita que los niños estén cerca de la olla a presión cuando esta se esté usando.
- No introduzca nunca esta olla dentro de un horno.
- Cuando esté cocinando a presión, evite mover la olla en la medida de lo posible o muévala con gran cuidado. No toque las superficies calientes, utilice las asas. Si fuera necesario, utilice protecciones.
- Advertencia: un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual.
- Este aparato cocina a presión. Un uso inapropiado de la olla a presión puede causar escaldado. Asegúrese de que la olla a presión se ha cerrado correctamente antes de aplicar calor. Lea atentamente las instrucciones de uso.
- No fuerce nunca la apertura de la olla a presión. No abra la olla hasta estar seguro de que la presión interior se ha eliminado completamente. Lea atentamente las instrucciones de uso.
- Nunca utilice la olla a presión sin añadir agua, esto la dañaría seriamente.
- No llene la olla más de $\frac{2}{3}$ de su capacidad. Cuando cocine

artículos alimenticios que pueden expandirse durante su cocción, como arroz o vegetales deshidratados, no llene la olla más de la mitad de su capacidad.

- La olla modelo H Deluxe dispone de una fuente de calor propia, no añada calor externo bajo ningún concepto, a no ser que utilice accesorios exclusivos de Ollas GM compatibles con este modelo.
- Después de cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey) que puede hincharse bajo los efectos de la presión, no pinche la carne mientras la piel está hinchada, podría escaldarse.
- Cuando cocine comida pastosa, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la eyección de la comida.
- Antes de cada uso, compruebe que las válvulas de vapor y de seguridad estén bien instaladas y no estén obstruidas. Lea atentamente las instrucciones de uso.
- Nunca use la olla a presión para freír alimentos en abundante aceite cuando esté funcionando a presión.
- No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en este manual de instrucciones.
- Solo debe emplear recambios autorizados para este modelo. En particular, el cuerpo principal y la tapa deben ser originales y compatibles.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben ser realizados por niños.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores externos o sistemas de control remoto externos.
- Sitúe el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor. Coloque el aparato de forma que evite el derramamiento de líquidos calientes, tenga especial cuidado con las asas.
- Advertencia: tome precauciones para evitar el derramamiento de líquidos sobre el conductor.
- La superficie del elemento calefactor está sometida a calor residual después del uso.
-  Este icono significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles son susceptibles de calentarse durante el uso.
- No encienda la olla si presenta daños.
- Los accesorios incluidos solo pueden usarse con la olla modelo H Deluxe, de otro modo podrían sufrir daños irreparables.
- No exponga la olla al sol o a los elementos.
- No utilice la olla sobre ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos, placas vitrocerámicas o placas de inducción encendidas, etc.; de lo contrario, podría dañarse.

- Utilice la olla únicamente para cocinar.
- El vapor que expulsa la válvula alcanza temperaturas muy altas; manténgase lejos para evitar quemaduras.
- No introduzca alimentos por encima de la marca de cantidad máxima de la cubeta.
- Asegúrese de que la olla esté bien cerrada cuando vaya a cocinar a presión.
- Verifique que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la etiqueta ubicada en la parte posterior de la olla antes de usarla.
- No ponga la olla en el borde de la encimera.
- Mantenga la olla alejada al menos 20 cm de cualquier tejido.
- No ponga la olla en el fregadero.
- No utilice ningún otro elemento como tapa, a no ser que esté indicado como tal por Ollas GM.
- No levante la olla entera con el asa de la tapa, esta está pensada solamente para levantar la tapa.
- Asegúrese de que la base de la olla y el sitio donde la coloque para usarla estén secos.
- Evite usar cubetas dañadas.
- No introduzca comida o líquidos en el interior de la olla sin la cubeta.
- No toque la válvula durante el uso.
- No use productos abrasivos para limpiar la olla, tapa de presión, la cubeta o el cabezal freidora dietética.
- Evite que utensilios metálicos como cuchillos, tenedores, etc., entren en contacto con la cubeta para preservar sus cualidades antiadherentes.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser sustituido por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.

- No intente desmontar o reparar el producto por su cuenta. Contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.
- Conserve este manual para futuras consultas.

OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA NORMATIVA ESPAÑOLA PARA LOS USUARIOS DE OLLAS A PRESIÓN

- En su condición de usuario de este producto, usted deberá, por virtud de la normativa aplicable:
- Conocer y aplicar las instrucciones de este manual en lo referente a la utilización, medidas de seguridad y mantenimiento del producto.
- No poner en servicio o impedir el funcionamiento del producto si no se cumplen los requisitos del presente manual.
- Utilizar el producto dentro de los límites de funcionamiento previstos en este manual y retirarlo del servicio si deja de disponer de los requisitos de seguridad necesarios.
- Realizar el mantenimiento de producto de acuerdo con las condiciones de operación y este manual de instrucciones, debiendo examinarlo al menos una vez al año.

SAFETY INSTRUCTIONS


IMPORTANT PRECAUTIONS

Before using the device, read all the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- We suggest you visit the Ollas GM YouTube channel for use recommendations.
- Visit our website www.storeollasgm.com for general terms and conditions and information regarding exchanges, returns or repairs.

- Keep the pressure cooker out of the reach of children when in use.
- Never put the cooker inside an oven.
- When pressure cooking, avoid moving the cooker as much as possible or move it very carefully. Do not touch hot surfaces. Use the handles. Use protective gloves if necessary.
- Warning: incorrect or improper use can be dangerous for both the device and the user. Use the device only for the purposes described in this manual.
- This device is intended for pressure cooking. An improper use of the pressure cooker can cause scalding. Make sure the pressure cooker is properly closed before turning up the heat. Read use instructions carefully.
- Never force the pressure cooker open. Do not open the cooker until pressure inside the cooker decreased completely. Read use instructions carefully.
- Always use the pressure cooker with water inside to avoid product damage.
- Do not exceed more than $\frac{2}{3}$ of the cooker's capacity. When cooking food that may expand, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill up the cooker more than half full.
- The cooker Model H Deluxe has its own heat source. Never add external heat sources, unless you are using accessories exclusive to GM cookers that are compatible with this model.
- After cooking meat with skin (e.g., beef tongue) which may swell under the effects of pressure, do not pierce the meat with the skin swollen, as this may cause scalding.
- When cooking pasty food, shake the cooker gently before opening the lid to prevent food ejection.
- Before each use, check that the steam and safety valves are properly installed and not blocked. Read use instructions carefully.

- Never use the pressure cooker to fry food in plenty of oil when it's operating under pressure.
- Do not tamper with any of the safety systems besides the ones specified in this instruction manual's maintenance instructions.
- Only use spare parts approved for this model. The main body and lid in particular.
- This device 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the device.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- The device should not be used by children. Keep this device and its power cord out of the reach of children.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the device in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- This device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the device on an even, stable, heat-resistant surface. Position the device in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handles.
- Warning: take precautions to avoid spillage of liquids on the cord.
- The surface of the heating element is exposed to residual heat after use.

-  This symbol means "Caution, Hot Surface". Accessible surfaces are likely to heat up during use.
- Do not switch on the cooker if damaged.
- The included accessories may only be used with the cooker model H Deluxe; otherwise, irreparable damage may occur.
- Do not expose to sunlight or weather conditions.
- Do not use the cooker on or near heat sources such as ovens, stoves, or ceramic/induction hobs; otherwise, it may get damaged.
- Use the cooker for cooking only.
- The steam expelled from the valve reaches very high temperatures; keep away to avoid burns.
- Do not exceed the maximum quantity mark on the bowl.
- Make sure the cooker is tightly closed when pressure cooking.
- Check that the mains voltage matches the voltage indicated on the label on the back of the appliance before using it.
- Do not place the cooker on the edge of the worktop.
- Keep the cooker at least 20 cm away from any textiles.
- Do not put the cooker in the sink.
- Do not use any other element as a lid, unless indicated as such by Ollas GM cookers.
- Do not lift the entire cooker with the lid handle, as it is intended only for lifting the lid.
- Make sure that the base of the cooker and the surface you place it on for use are dry.
- Avoid using damaged bowls.
- Do not put food or liquids inside the cooker without the bowl.
- Do not touch the valve during use.
- Do not use abrasive products to clean the cooker, pressure lid, or bowl.
- Prevent metal utensils such as knives, forks, etc. from

coming into contact with the bowl to preserve its non-stick qualities.

- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any danger.
- Do not try to disassemble or repair the product by yourself. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
- Keep this manual for future reference.

OBLIGATIONS ARISING FROM SPANISH REGULATIONS FOR USERS OF PRESSURE COOKERS

- As a user of this product, you shall, by virtue of the applicable regulations:
- Know and apply the instructions in this manual regarding the use, safety measures and maintenance of the product.
- Do not operate the product or hinder operation unless the requirements of this manual are complied with.
- Use the product within the operating limits provided for in this manual and stop using it no longer meets the necessary safety requirements.
- Maintain the product in accordance with the operating conditions and these operating instructions and inspect it at least once a year.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Nous vous recommandons de visiter notre page Youtube


Ollas GM pour plus de recommandations d'usage.

- Visitez notre page web www.storeollasgm.com pour consulter les conditions générales et les informations relatives aux échanges, retours ou réparations.
- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé.
- Ne placez jamais cet autocuiseur dans le four.
- Si l'autocuiseur est en train de cuisiner avec pression, déplacez-le avec soin ou évitez de le déplacer dans la mesure du possible. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées. Si nécessaire, utilisez des protections.
- Avertissement : une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Cet appareil cuisine sous pression. Une mauvaise utilisation de l'autocuiseur peut provoquer des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé avant d'appliquer de la chaleur. Lisez attentivement les instructions d'utilisation.
- Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur. N'ouvrez pas l'autocuiseur si la pression à l'intérieur de celui-ci n'a pas été complètement éliminée. Lisez attentivement les instructions d'utilisation.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur sans ajouter d'eau, car cela pourrait l'endommager gravement.
- Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de $\frac{2}{3}$ de sa capacité. Lorsque vous faites cuire des aliments qui peuvent augmenter de volume pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié.
- L'autocuiseur modèle H Deluxe possède une source de chaleur, n'ajoutez aucune chaleur externe sous aucun prétexte, sauf si vous utilisez des accessoires exclusifs

d'Ollas GM compatibles avec ce modèle.

- Après la cuisson d'une viande avec la peau (par exemple la langue de bœuf) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne percez pas la viande pendant que la peau est gonflée, vous pourriez vous brûler.
- Lors de la cuisson d'aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter la projection d'aliments.
- Avant chaque usage, vérifiez que les valves de vapeur et de sécurité sont bien installées et ne sont pas obstruées. Lisez attentivement les instructions d'utilisation.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur pour faire frire des aliments dans une grande quantité d'huile lorsqu'il fonctionne sous pression.
- Ne modifiez pas les systèmes de sécurité sans respecter les instructions d'entretien spécifiées dans ce manuel d'instructions.
- N'utilisez que des pièces de rechange autorisées pour ce modèle. Notamment, l'unité principale et le couvercle doivent être originaux et compatibles.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Empêchez les enfants de jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Les enfants ne peuvent pas utiliser cet appareil. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement

et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.

- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries externes ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur. Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds. Faites particulièrement attention aux poignées.
- Avertissement : faites attention à ne pas renverser de liquides sur le conducteur.
- La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
-  Cette icône signifie : attention ! Surface chaude. Les surfaces accessibles peuvent atteindre de températures élevées pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas l'autocuiseur s'il est endommagé.
- Les accessoires inclus doivent uniquement être utilisés avec l'autocuiseur modèle H Deluxe, dans le cas contraire, ils pourraient souffrir des dommages irréparables.
- N'exposez pas l'appareil au soleil.
- N'utilisez pas l'autocuiseur modèle D sur ni près de sources de chaleur comme des fours, des réchauds, des plaques en vitrocéramiques ou plaques à induction allumées, dans le cas contraire, il pourrait s'abîmer.
- Utilisez l'autocuiseur uniquement pour cuisiner.
- La vapeur expulsée par la valve de vapeur atteint des

températures très élevées ; éloignez-vous pour éviter les brûlures.

- N'introduisez pas d'aliments par-dessus la marque maximale de la cuve.
- Assurez-vous que l'autocuiseur soit bien fermé lorsque vous allez cuisiner avec pression.
- Vérifiez avant utilisation que le voltage de votre réseau électrique coïncide avec celui indiqué sur l'étiquette au niveau de la partie postérieure de l'autocuiseur.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord du plan de travail.
- Éloignez l'autocuiseur d'au moins 20 cm de tout tissu.
- Ne mettez pas l'autocuiseur dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez aucun autre objet comme couvercle mis à part ceux indiqués comme tel par Ollas GM.
- Ne soulevez pas l'ensemble de l'autocuiseur avec la poignée du couvercle, la poignée ne sert qu'à soulever le couvercle.
- Assurez-vous que la base de l'autocuiseur ou l'endroit sur lequel vous allez le placer pour utilisation, soit bien sec.
- Évitez d'utiliser des cuves abîmées.
- N'introduisez pas de nourriture ni liquide à l'intérieur de l'autocuiseur sans la cuve.
- Ne touchez pas la valve pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer l'autocuiseur, le couvercle ou la cuve.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques comme des couteaux, des fourchettes, etc., dans la cuve afin de préserver son antiadhérence.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être remplacé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'essayez pas de démonter ni de réparer vous-même

l'appareil. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

- Conservez ce manuel pour de futures références.

OBLIGATIONS DÉRIVÉES DE LA RÉGLEMENTATION ESPAGNOLE POUR LES UTILISATEURS D'AUTOUISEURS À PRESSION

- En tant qu'utilisateur de ce produit, vous devez, en vertu des réglementations applicables :
- Connaître et appliquer les instructions de ce manuel concernant l'utilisation, les mesures de sécurité et l'entretien du produit.
- Ne pas allumer l'appareil et éviter de le faire fonctionner si les exigences de ce manuel ne sont pas respectées.
- Utiliser le produit dans les limites de fonctionnement prévues par ce manuel et laisser de l'utiliser s'il ne répond plus aux exigences de sécurité nécessaires.
- Entretenir le produit conformément aux conditions d'utilisation et à ce manuel d'instructions et l'examiner au moins une fois par an.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Lesen Sie vollständig die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Es wird vorgeschlagen, den Ollas GM YouTube Kanal für Empfehlungen zu besuchen.
- Besuchen Sie unsere Site www.storeollasgm.com, um die AGB und Informationen über Umtausche, Rückgaben oder


Reparaturen zu bekommen.

- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Betrieb ist.
- Stellen Sie diese Pfanne niemals in den Backofen.
- Vermeiden Sie beim Druckgaren weitestgehend, den Topf zu bewegen; wenn es notwendig ist, bewegen Sie ihn mit besonderer Sorgfalt. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, sondern benutzen Sie die Griffe. Falls erforderlich, sind Schutzvorrichtungen zu verwenden.
- Hinweis: Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Dieses Gerät kocht unter Druck. Die unsachgemäße Verwendung des Schnellkochtopfs kann zu Verbrühungen führen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn erhitzen. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie den Kocher erst, wenn Sie sicher sind, dass der Druck im Inneren des Kochers vollständig abgebaut worden ist. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Wasser, da dies den Schnellkochtopf ernsthaft beschädigen kann.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mehr als $\frac{2}{3}$ ihres Fassungsvermögens. Wenn Sie Lebensmittel kochen, die sich während des Kochens ausdehnen können, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie die Pfanne nicht mehr als halb voll.
- Der Bratentopf Modell H Deluxe verfügt über eine eigene Wärmequelle. Verwenden Sie auf keinen Fall externe Wärmequellen, es sei denn, Sie verwenden exklusives

GM-Kochgeschirr, das mit diesem Modell kompatibel ist.

- Nach dem Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Rinderzunge), die unter Druckeinwirkung anschwellen kann, darf das Fleisch nicht angestochen werden, solange die Haut angeschwollen ist, da dies zu Verbrühungen führen kann.
- Schütteln Sie beim Garen von pastösen Speisen die Pfanne vor dem Öffnen des Deckels leicht, um ein Herausspritzen der Speisen zu vermeiden.
- Prüfen Sie die Dampfventile vor jedem Gebrauch darauf, dass sie richtig installiert und nicht verstopft sind. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zum Braten von Speisen in reichlich Öl, wenn er unter Druck arbeitet.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitssystemen vor, die über die in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Wartungsanweisungen hinausgehen.
- Es sollten nur für dieses Modell zugelassene Ersatzteile verwendet werden. Insbesondere müssen das Hauptgehäuse und der Deckel original und kompatibel sein.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und

darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.

- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über externe Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf die Griffe.
- Warnung: Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Kanal gelangen.
- Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Abwärme ausgesetzt.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Zugängliche Flächen können sich bei der Benutzung erwärmen.
- Schalten Sie den Topf nicht, wenn er Schäden vorliegt.
- Das mitgelieferte Zubehör darf nur mit dem Bratentopf Modell H Deluxe verwendet werden, da es sonst irreparabel beschädigt werden kann.
- Der Topf darf keinem Sonnenlicht bzw. Regen u.a. ausgesetzt werden.
- Verwenden Sie den Topf auf bzw. bei Wärmequelle wie Öfen, Kocher, angeschaltete Glaskeramiken bzw. Induktionskochfelder usw.; andernfalls könnte er beschädigt werden.
- Verwenden Sie den Topf nur zum Kochen.
- Der Dampf, den das Ventil ausstößt, erreicht hohe

Temperaturen; Halten Sie davon fern, um Brandwunden zu vermeiden.

- Gießen Sie kein Essen über dem Zeichen von Höchstmenge des Kocheimers.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topf vor Druckgaren richtig geschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Rückseite des Herdes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Stellen Sie den Topf nicht an den Rändern der Arbeitsfläche.
- Halten Sie den Topf mindestens 20 cm von Stoffen entfernt.
- Stellen Sie den Topf nicht in der Spüle.
- Verwenden Sie keine andere Teile wie Deckel, es sei denn, dass Ollas GM sie empfehlen.
- Heben Sie den Topf nicht vom Griff des Deckels. Dieser Griff darf nur verwendet werden, um den Deckel zu heben.
- Vergewissern Sie sich, dass die Grundlage und die Fläche, auf die Sie ihn stellen, trocken sind.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Kocheimer.
- Gießen Sie kein Nahrungsmittel bzw. Flüssigkeiten in den Topf ohne den Kocheimer.
- Berühren Sie nicht beim Betrieb das Ventil.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, um den Kocher, den Deckel des Schnellkochtopfes, die Schüssel oder den Kopf der Fritteuse zu reinigen.
- Vermeiden Sie, dass der Kocheimer in Berührung mit Messern, Gabeln, u.a. kommt, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

- Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für späteren Gebrauch.

VERPFLICHTUNGEN AUS DEN SPANISCHEN RECHTSVORSCHRIFTEN FÜR BENUTZER VON SCHNELLKOCHTÖPFEN

- Als Benutzer dieses Produkts sind Sie aufgrund der geltenden Vorschriften verpflichtet:
- Kennen und befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung bezüglich der Verwendung, der Sicherheitsmaßnahmen und der Wartung des Produkts.
- Nehmen Sie das Produkt nicht in Betrieb und verhindern Sie nicht, dass es in Betrieb genommen wird, wenn die Anforderungen dieser Bedienungsanleitung nicht erfüllt sind.
- Verwenden Sie das Produkt innerhalb der in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Betriebsgrenzen und nehmen Sie es außer Betrieb, wenn es nicht mehr den erforderlichen Sicherheitsanforderungen entspricht.
- Warten Sie das Produkt entsprechend den Betriebsbedingungen und dieser Betriebsanleitung und überprüfen Sie es mindestens einmal jährlich.


ISTRUZIONI DI SICUREZZA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente e completamente le seguenti istruzioni. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Sugeriamo di visitare il canale YouTube di Ollas GM per i consigli d'uso.
- Visitare la pagina web www.storeollasgm.com per consultare le condizioni generali e informazioni relative a cambi, sostituzioni o riparazioni.
- Non lasciare che i bambini si avvicinino alla pentola a pressione quando è in funzione.
- Non collocare mai questa pentola all'interno di un forno.
- Quando si cucina a pressione, evitare di muovere la pentola il meno possibile o spostarla facendo molta attenzione. Non toccare le superfici calde, utilizzare i manici. Se necessario, utilizzare delle protezioni.
- Avvertenza: un uso incorretto o improprio può mettere in pericolo l'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- Questo apparecchio cucina a pressione. L'uso improprio della pentola a pressione può causare scottature. Assicurarsi che la pentola a pressione sia ben chiusa prima di applicare il calore. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Non aprire la pentola finché non si è certi che si sia completamente depressurizzata.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua per evitare danni irreparabili.
- Non riempire la pentola oltre i $\frac{2}{3}$ della sua capacità. Quando si cucinano alimenti che possono espandersi durante la cottura, come il riso o le verdure disidratate, non riempire la

- pentola oltre la metà della sua capacità.
- La pentola modello H Deluxe è dotata di una propria fonte di calore; non aggiungere in nessun caso calore esterno, a meno che non si utilizzino accessori esclusivi di Ollas GM compatibili con questo modello.
 - Dopo la cottura di carni con pelle (ad esempio, lingua di manzo) che possono gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non forare la carne mentre la pelle è gonfia per evitare di scottarsi.
 - Quando si cucinano cibi pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare che il cibo venga espulso.
 - Prima dell'uso, verificare che le valvole del vapore e di sicurezza siano ben installate e non ostruite. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
 - Non utilizzare mai la pentola a pressione per friggere gli alimenti in abbondante olio quando è in funzione sotto pressione.
 - Non manomettere i sistemi di sicurezza al di là delle istruzioni di manutenzione specificate in questo manuale di istruzioni.
 - Utilizzare solo i ricambi approvati per questo modello. In particolare, la struttura principale e il coperchio devono essere originali e compatibili.
 - Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
 - I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
 - La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
 - L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana, stabile e resistente al calore. Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione ai manici.
- Avvertenza: prendere le dovute precauzioni per evitare la fuoriuscita di liquidi sulle connessioni elettriche.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. Le superfici accessibili sono suscettibili a riscaldamento durante l'uso.
- Non accendere la pentola se è danneggiata.
- Gli accessori inclusi possono essere usati solamente con la Olla Modello H Deluxe, altrimenti potrebbero provocare danni irreparabili.
- Non esporre la pentola al sole o ad altri elementi.
- Non utilizzare la pentola sopra o vicino a fonti di calore come forni, fornelli, piastre in vetroceramica o piastre a induzione accese, ecc., poiché potrebbe danneggiarsi.
- Utilizzare la pentola solamente per cucinare.
- Il vapore espulso dalla valvola raggiunge temperature molto alte; tenersi lontani per evitare ustioni.

- Non introdurre alimenti al di sopra della quantità massima segnata sulla vaschetta.
- Verificare che la pentola sia ben chiusa quando si cucina a pressione.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta sul retro della pentola prima di utilizzarla.
- Non mettere la pentola sul bordo del piano di lavoro.
- Mantenere la pentola ad una distanza di almeno 20 cm da qualsiasi tessuto.
- Non mettere la pentola nel lavandino.
- Non utilizzare nessun altro elemento come coperchio, a meno che non sia indicato come tale da Ollas GM.
- Non sollevare l'intera pentola dal manico; quest'ultimo serve solo a sollevare il coperchio.
- Verificare che la base della pentola e la superficie di appoggio per l'uso siano asciutti.
- Evitare di usare vaschette danneggiate.
- Non introdurre cibo o liquidi all'interno della pentola senza la vaschetta.
- Non toccare la valvola durante l'uso.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per pulire la pentola, il coperchio a pressione o la vaschetta.
- Evitare che gli utensili metallici come coltelli, forchette, ecc. entrino a contatto con la vaschetta per preservare le sue qualità antiaderenti.
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare eventuali pericoli.
- Non tentare di smontare o riparare il prodotto per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale

di Cecotec.

- Conservare questo manuale per future consultazioni.

OBBLIGHI DERIVANTI DALLA NORMATIVA SPAGNOLA PER GLI UTENTI DI PENTOLE A PRESSIONE

- L'utente di questo prodotto deve, in virtù della normativa in vigore:
- Conoscere e seguire le istruzioni di questo manuale per quanto riguarda l'uso, le misure di sicurezza e la manutenzione del prodotto.
- Non mettere in funzione il prodotto o impedirne il funzionamento se i requisiti di questo manuale non sono soddisfatti.
- Utilizzare il prodotto entro i limiti di funzionamento specificati in questo manuale e smettere di usarlo se non soddisfa più i requisiti di sicurezza necessari.
- Mantenere il prodotto in conformità con le condizioni di funzionamento e con questo manuale di istruzioni e ispezionarlo almeno una volta all'anno.


INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Leia atentamente as seguintes instruções originais antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Recomendamos que visite o nosso canal de YouTube "Ollas GM" para dicas de utilização.
- Visite a nossa página web www.sotreollasgm.com para consultar as condições gerais de informação relativas a trocas, devoluções ou reparações.
- Não permita às crianças ficar perto da panela de pressão quando esta estiver a ser utilizada.

- Nunca coloque esta panela dentro de um forno.
- Se estiver a cozinhar por pressão, evite mover a panela, se possível, ou mova-a com muito cuidado. Não toque nas superfícies quentes, utilize as pegas. Se necessário, utilize proteções.
- Aviso: o uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Este aparelho cozinha por pressão. O uso inadequado da panela de pressão pode causar queimaduras. Verifique que a panela de pressão esteja devidamente fechada antes de aplicar calor. Leia atentamente as instruções de utilização.
- Nunca force a panela de pressão a abrir-se. Não abra a panela até ter a certeza de que a pressão dentro da panela foi completamente eliminada. Leia atentamente as instruções de utilização.
- Nunca utilize a panela de pressão sem adicionar água, uma vez que isto a danificaria seriamente.
- Não encha a panela mais do que $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que possam expandir-se durante a cozedura, tais como arroz ou vegetais desidratados, não encha a panela mais de metade da sua capacidade.
- A panela Modelo H Deluxe dispõe de uma fonte própria de calor. Não adicione calor externo sob nenhuma circunstância, exceto se utilizar acessórios exclusivos de Painéis Ollas GM compatíveis.
- Após cozinhar carne com pele (por exemplo, língua de vaca) que se possa avolumar sob os efeitos da pressão, não perfure a carne enquanto a pele estiver inchada, pois isto pode causar escaldões.
- Ao cozinhar alimentos moles, abane suavemente a panela antes de abrir a tampa para evitar a ejeção de alimentos.
- Antes de cada uso, verifique que as válvulas de vapor e de segurança estejam bem instaladas e não obstruídas. Leia atentamente as instruções de utilização.
- Nunca utilize a panela de pressão para fritar alimentos em óleo abundante quando estiver a funcionar sob pressão.
- Não mexa em nenhum dos sistemas de segurança para além das instruções de manutenção especificadas no presente manual de instruções.
- Utilizar apenas peças sobressalentes aprovadas para este modelo. Nomeadamente, o corpo principal e a tampa devem ser originais e compatíveis.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada a supervisão ou as instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o aparelho.
- Este produto não foi concebido para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

- Situe o produto numa superfície plana, estável e resistente ao calor. Posicione o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com as pegas.
- Aviso: tome precauções para evitar o entornado de líquidos por cima das conexões elétricas.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após a sua utilização.
-  Este ícone significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização.
- Não ligue a panela se apresenta danos visíveis.
- Os acessórios incluídos só podem ser usados com a panela Modelo H Deluxe. Caso contrário, poderão sofrer danos irreparáveis.
- Não exponha a panela ao sol ou ao calor.
- Não utilize a panela sobre nem perto de focos de calor como fornos, placas de indução ou vitrocerâmica ligadas, etc. Caso contrário, poderá causar danos irreparáveis à panela.
- Utilize a panela unicamente para cozinhar.
- O vapor que a válvula expulsa alcança temperaturas muito altas, mantenha-se longe para evitar queimaduras.
- Não introduza alimentos por cima da marca de quantidade máxima da tigela.
- Certifique-se de que a panela está bem fechada quando cozinhar à pressão.
- Verifique que a tensão da corrente elétrica coincida com aquela indicada na etiqueta localizada na parte posterior da panela, antes de usá-la.
- Não ponha a panela na borda da bancada da cozinha.
- Mantenha a panela longe pelo menos 20 cm de qualquer tecido.
- Não ponha a panela no lavatório.

- Não utilize nenhum outro elemento como tampa, a não ser que esteja indicado como tal por Ollas GM.
- Não levante a panela inteira com a pega da tampa, esta está pensada somente para levantar a tampa.
- Certifique-se de que a base da panela e o sítio onde será colocada estejam bem secos.
- Evite usar tigelas danificadas.
- Não introduza comida ou líquidos no interior da panela sem a tigela posta.
- Não toque na válvula durante o uso.
- Não utilize produtos abrasivos para limpar a panela, a tampa, a tigela ou o complemento para fritar.
- Evite que utensílios metálicos como facas, garfos, colheres etc., entrem em contacto com a tigela, para preservar as suas qualidades antiaderentes.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não tente desmontar ou reparar o produto por conta própria. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Conserve este manual para futuras consultas.

OBRIGAÇÕES DECORRENTES DOS REGULAMENTOS ESPANHÓIS PARA OS UTILIZADORES DE PANEAS DE PRESSÃO

- Como utilizador deste produto, em virtude dos regulamentos aplicáveis, o utilizador deverá:
- Conhecer e aplicar as instruções deste manual relativamente à utilização, medidas de segurança e manutenção do produto.
- Não colocar o produto em serviço ou impedi-lo de funcionar, a menos que os requisitos deste manual sejam cumpridos.

- Utilizar o produto dentro dos limites de funcionamento previstos neste manual e retirá-lo de serviço se deixar de cumprir os requisitos de segurança necessários.
- Manter o produto de acordo com as condições de funcionamento e as presentes instruções de funcionamento e inspeccioná-lo pelo menos uma vez por ano.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- We raden u aan het Ollas GM YouTube-kanaal te bezoeken voor gebruiksaanbevelingen.
- Bezoek onze website www.storeollasgm.com voor de algemene voorwaarden en informatie over omruilen, retourneren of repareren.
- Laat kinderen niet in de buurt van de multicooker komen wanneer deze in gebruik is.
- Plaats deze multicooker nooit in een oven.
- Wanneer u onder druk kookt, moet u vermijden de pan te verplaatsen of de pan zeer voorzichtig verplaatsen. Raak geen hete oppervlakken aan, gebruik de handgrepen. Gebruik zo nodig bescherming.
- Waarschuwing: onjuist of oneigenlijk gebruik kan zowel het toestel als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Dit apparaat kookt onder druk. Verkeerd gebruik van de multicooker kan brandwonden veroorzaken. Zorg ervoor dat

de multicooker goed gesloten is voordat u hem verhit. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

- Forceer nooit het openen van de multicooker. Open de pan pas wanneer u er zeker van bent dat de druk in de pan volledig is verdwenen. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig.
- Gebruik de multicooker nooit zonder water toe te voegen, dit zal de multicooker ernstig beschadigen.
- Vul de pan niet meer dan $\frac{2}{3}$ van zijn capaciteit. Wanneer u voedsel kookt dat tijdens het koken kan uitzetten, zoals rijst of gedehydrateerde groenten, vul de pan dan niet meer dan halfvol.
- Het Model H Deluxe multicooker heeft zijn eigen warmtebron, voeg in geen geval externe warmte toe, tenzij u exclusieve Ollas GM accessoires gebruikt die compatibel zijn met dit model.
- Na het koken van vlees met vel (b.v. rundertong) dat onder druk kan opzwellen, mag niet in het vlees worden geprikt zolang het vel nog gezwollen is, want dan kan het vlees verbranden.
- Wanneer u deegachtig voedsel kookt, schudt de pan voorzichtig voordat u het deksel opent om te voorkomen dat er voedsel wordt uitgeworpen.
- Controleer voor elk gebruik of de stoom- en veiligheidskleppen goed zijn geïnstalleerd en niet geblokkeerd zijn. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig.
- Gebruik de multicooker nooit om voedsel te braden in veel olie wanneer deze onder druk staat.
- Laat alle veiligheidssystemen ongemoeid en volg de onderhoudsinstructies in deze gebruiksaanwijzing op.
- Alleen voor dit model goedgekeurde onderdelen mogen worden gebruikt. Met name de hoofdbehuizing en het deksel moeten origineel en compatibel zijn.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Dit toestel is niet ontworpen om te werken via externe timers of externe afstandsbedieningen.
- Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met de handgrepen.
- Waarschuwing: neem voorzorgsmaatregelen om morsen van vloeistoffen op de bestuurder te voorkomen.
- Het oppervlak van het verwarmingselement wordt na gebruik blootgesteld aan restwarmte.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken zijn gevoelig voor verhitting tijdens het gebruik.

- Zet de multicooker niet aan als het beschadigd is.
- De bijgeleverde accessoires mogen alleen worden gebruikt met het Model H Deluxe, anders kan er onherstelbare schade ontstaan.
- Stel de multicooker niet bloot aan de zon of de elementen.
- Gebruik de multicooker niet op of in de buurt van warmtebronnen zoals ovens, kookplaten, keramische kookplaten, inductiekookplaten, etc., anders kan het beschadigd raken.
- Gebruik de pan alleen om te koken.
- De stoom die uit het apparaat komt, bereikt zeer hoge temperaturen; blijf uit de buurt om brandwonden te voorkomen.
- Plaats geen voedsel boven de maximumhoeveelheid die op de pan is aangegeven.
- Zorg ervoor dat de multicooker goed gesloten is wanneer u onder druk kookt.
- Controleer vóór gebruik of de netspanning overeenkomt met de spanning die staat aangegeven op het etiket op de achterkant van het fornuis.
- Zet de pan niet op de rand van het aanrecht.
- Houd de multicooker op minstens 20 cm afstand van stof.
- Plaats de pan niet in de gootsteen.
- Gebruik geen ander element als deksel, tenzij als zodanig aangegeven door Ollas GM.
- Til niet de hele pan op met de handgreep van het deksel, de handgreep van het deksel is alleen bedoeld om het deksel op te tillen.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en de plaats waar u hem neerzet voor gebruik droog zijn.
- Vermijd het gebruik van beschadigde onderdelen
- Doe geen voedsel of vloeistoffen in de multicooker zonder

de binnenpan.

- Raak het klepje tijdens het gebruik niet aan.
- Gebruik geen schurende producten om onderdelen van de multicooker schoon te maken.
- Voorkom dat metalen keukengerei zoals messen, vorken, enz. in contact komen met de binnenpan om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Probeer niet om zelf het product uit elkaar te halen of te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

VERPLICHTINGEN DIE VOORTVLOEIEN UIT DE SPAANSE REGELGEVING VOOR GEBRUIKERS VAN MULTICOOKERS

- Als gebruiker van dit product bent u op grond van de toepasselijke regelgeving verplicht:
- De instructies in deze handleiding met betrekking tot het gebruik, de veiligheidsmaatregelen en het onderhoud van het product toepassen.
- Het product niet in gebruik nemen en voorkomen dat het in gebruik wordt genomen, tenzij aan de voorschriften in deze handleiding is voldaan.
- Het product gebruiken binnen de in deze handleiding aangegeven gebruiksdoelen en het buiten gebruik stellen als het niet meer aan de vereiste veiligheidseisen voldoet.
- Het product onderhouden in overeenstemming met de gebruiksomstandigheden en deze gebruiksaanwijzing en het ten minste eenmaal per jaar inspecteren.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE OSTRZEŻENIA


Przed użyciem urządzenia przeczytaj dokładnie poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Sugerujemy odwiedzenie kanału na YouTube, Ollas GM w celu uzyskania zaleceń dotyczących użytkowania.
- Odwiedź naszą stronę internetową www.storeollasgm.com, aby zapoznać się z ogólnymi warunkami i informacjami dotyczącymi zmian, zwrotów lub napraw.
- Nie pozwalaj dzieciom zbliżyć się do używanego urządzenia.
- Nigdy nie wkładaj tego garnka do piekarnika.
- Podczas gotowania pod ciśnieniem unikaj przesuwania urządzenia tak bardzo, jak to możliwe lub poruszaj nim bardzo ostrożnie. Nie dotykaj gorących powierzchni, używaj uchwytów. W razie potrzeby użyj zabezpieczeń.
- Ostrzeżenie: niewłaściwe użycie może zagrażać zarówno urządzeniu, jak i użytkownikowi. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować poparzenia. Upewnij się, że produkt został prawidłowo zamknięty przed użyciem ciepła. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie otwieraj urządzenia na siłę. Nie otwieraj urządzenia, dopóki nie upewnisz się, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie wyeliminowane. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie używaj szybkowaru bez dodawania wody, ponieważ spowoduje to jego poważne uszkodzenie.
- Nie napętniaj garnka więcej niż $\frac{2}{3}$ jego objętości. Podczas gotowania artykułów spożywczych, które mogą rozszerzać się podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa,

nie napętniaj garnka więcej niż do połowy.

- Urządzenie do gotowania Olla Model H Deluxe posiada własne źródło ciepła, pod żadnym pozorem nie należy ogrzewać urządzenia zewnątrz, chyba że korzysta się z ekskluzywnych akcesoriów do garnków Ollas GM kompatybilnych z tym modelem.
- Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. wołowy język), która może puchnąć pod naciskiem, nie przekłuwaj mięsa, gdy skóra jest spuchnięta, można się poparzyć.
- Podczas gotowania potraw o konsystencji ciasta delikatnie potrząśnij garnkiem przed otwarciem pokrywy, aby zapobiec wyrzuceniu jedzenia.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory pary i bezpieczeństwa są prawidłowo zainstalowane i czy nie są zatkane. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie używaj urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu, gdy pracuje pod ciśnieniem.
- Nie manipuluj przy żadnym z systemów bezpieczeństwa poza zaleceniami dotyczącymi konserwacji określonymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Należy używać wyłącznie części zatwierdzonych dla tego modelu. W szczególności korpus i okładka muszą być oryginalne i kompatybilne.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja, które mają być wykonywane

przez użytkownika, nie mogą być wykonywane przez dzieci.

- To urządzenie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych regulatorów czasowych lub zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Ustaw urządzenie w taki sposób, aby uniknąć rozlania gorących płynów, zwróć szczególną uwagę na uchwyty.
- Ostrzeżenie: Podejmij środki ostrożności, aby uniknąć rozlania płynów na kierowcę.
- Powierzchnia elementu grzejącego po użyciu podlega działaniu ciepła resztkowego.
-  Ta ikona oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Nie włączaj garnka, jeśli jest uszkodzony.
- Dołączone akcesoria mogą być używane tylko z garnkiem Olla Model H Deluxe, w przeciwnym razie mogą zostać uszkodzone nie do naprawienia.
- Nie wystawiaj garnka na działanie słońca ani innych warunków zewnętrznych.

- Nie używać garnka w źródłach ciepła, takich jak piekarniki, kuchenki, płyty ceramiczne lub włączone płyty indukcyjne, ani w ich pobliżu; w przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- Używaj garnka tylko do gotowania.
- Para wydalana przez zawór osiąga bardzo wysokie temperatury; trzymaj się z daleka, aby uniknąć oparzeń.
- Nie wkładaj żywności powyżej znaku maksymalnej ilości na wiadrze.
- Podczas gotowania pod ciśnieniem upewnij się, że urządzenie jest szczelnie zamknięte.
- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie sieci elektrycznej jest zgodne z podanym na etykiecie znajdującej się z tyłu urządzenia.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi blatu.
- Trzymaj urządzenie w odległości co najmniej 20 cm od jakiegokolwiek tkaniny.
- Nie wkładaj urządzenia do zlewu.
- Nie używaj żadnego innego elementu jako pokrywki, chyba że jest to wskazane przez GM Cookers.
- Nie podnoś całego urządzenia za uchwyt pokrywki, służy on jedynie do podnoszenia pokrywki.
- Upewnij się, że dno urządzenia i miejsce, w którym go postawisz, są suche.
- Unikaj używania uszkodzonych kuwet.
- Nie wkładaj jedzenia ani płynów do urządzenia bez pojemnika do gotowania.
- Nie dotykać zaworu podczas użytkowania.
- Nie używaj produktów żrących do czyszczenia urządzenia, pokrywy ciśnieniowej, miski lub głowicy frytownicy dietetycznej.
- Unikaj metalowych przyborów, takich jak noże, widelce itp. wejść w kontakt z miską, aby zachować jej właściwości

zapobiegające przywieraniu.

- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie próbuj samodzielnie rozmontowywać lub naprawiać produktu. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
- Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.

WYMOGI POCHODZĄCE Z NORMATYWY HISZPAŃSKIEJ DLA UŻYTKOWNIKÓW CIŚNIENIOWYCH URZĄDZEŃ DO GOTOWANIA

- Jako użytkownik tego produktu musisz, zgodnie z obowiązującymi przepisami:
- Poznać i zastosować się do instrukcji tej instrukcji obsługi w odniesieniu do użytkowania tego produktu, środków ostrożności i utrzymania produktu w dobrym stanie.
- Nie należy oddawać produktu do użytku ani uniemożliwiać jego działania, jeśli wymagania niniejszej instrukcji nie są spełnione.
- Używaj produktu w granicach użytkowania określonych w niniejszej instrukcji i wycofaj go z eksploatacji, jeśli nie są już spełniane niezbędne wymagania bezpieczeństwa.
- Konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z warunkami eksploatacji i niniejszą instrukcją obsługi, sprawdzając ją co najmniej raz w roku.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ


Před použitím spotřebiče si prosím pečlivě přečtěte celý následující návod. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Doporučujeme vám, abyste navštívili YouTube kanál Ollas GM, abyste se seznámili s doporučeními pro použití přístroje.
- Navštivte naši webovou stránku www.storeollasgm.com, abyste se seznámili s všeobecnými podmínkami a informacemi, které souvisí s výměnou, vrácením nebo opravami.
- Nedovolte dětem v blízkosti tlakového hrnce, když je v provozu.
- Nikdy nevkládejte tento sporák do trouby.
- Když vaříte pod tlakem, vyvarujte se pohybu hrnce co možná nejvíce nebo jej přemísťujte velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých povrchů, používejte rukojeti. V případě potřeby použijte ochrany.
- Upozornění: Nesprávné použití nebo nesprávné použití může představovat nebezpečí pro zařízení i uživatele. Používejte tento pořístroj pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.
- Tento spotřebič vaří pod tlakem. Nesprávné použití tlakového hrnce může způsobit opaření. Před použitím tepla se ujistěte, že je tlakový hrncem řádně uzavřen. Přečtěte si pozorně návod k použití.
- Tlakový hrncem nikdy neotevírejte násilím. Neotevírejte sporák, dokud si nejste jisti, že vnitřní tlak zcela povolil. Přečtěte si pozorně návod k použití.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrncem bez přidání vody, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.
- Neplňte hrncem více než z $\frac{2}{3}$ plného. Při vaření potravin, které se mohou během vaření roztáhnout, jako je rýže

nebo dehydrovaná zelenina, nenaplňujte hrncem více než do poloviny.

- Vařič Olla model H Deluxe má vlastní zdroj tepla, za žádných okolností nepřidávejte externí teplo, pokud nepoužíváte exkluzivní příslušenství GM Cooker kompatibilní s tímto modelem.
- Po uvaření masa s kůží (např. hovězí jazyk), která může pod tlakem nabobtnat, nepropichujte maso, dokud kůže nabobtná, jinak se může opařit.
- Při vaření těstovitého jídla před otevřením víka hrncem jemně zatřeste, abyste zabránili vysunutí jídla.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou parní a pojistné ventily správně nainstalovány a zda nejsou ucpané. Přečtěte si pozorně návod k použití.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrncem k fritování potravin, pokud je v provozu pod tlakem.
- Nemanipulujte s žádným z bezpečnostních systémů nad rámec pokynů pro údržbu uvedených v tomto návodu k použití.
- Měli byste používat pouze díly schválené pro tento model. Zejména hlavní tělo a kryt musí být originální a kompatibilní.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut náležitý dohled nebo školení týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti.
- Tento spotřebič nesmí používat děti. Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je

vyložen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.

- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Tento spotřebič není určen k provozu prostřednictvím externích časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Umístěte spotřebič na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch. Umístěte spotřebič tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, zvláštní pozornost věnujte rukojetím.
- Varování: Proveďte preventivní opatření, aby nedošlo k rozlití kapaliny na vodič.
- Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
-  Tato ikona znamená: pozor, horký povrch. Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání.
- Hrnec nezapínejte, pokud vykazuje poškození.
- Přiložené příslušenství je možné používat pouze s hrncem Model H, jinak by mohlo dojít k neopravitelným škodám.
- Nevystavujte hrnec přímému slunečnímu záření ani jiným žvlům.
- Nepoužívejte hrnec na ani v blízkosti zdrojů tepla, jako jsou trouby, vařiče, vitrokeramické desky nebo zapnuté indukční desky atd., v opačném případě by se mohl hrnec poškodit.
- Používejte hrnec pouze na vaření.
- Pára, která vychází z ventilu je velmi horká. Držte se v bezpečné vzdálenosti, abyste se vyhnuli popálení.
- Nevkládejte potraviny nad značku, která ukazuje maximální možné naplnění nádoby.
- Ujistěte se, že víko je správně zavřené, pokud budete vařit s

tlakem.

- Zkontrolujte, jestli napětí elektrické sítě je v souladu s etiketou umístěnou na zadní straně přístroje, před tím, než ho budete používat.
- Nedávejte hrnec na okraj pracovní desky.
- Postavte přístroj alespoň 20 cm od jakékoli látky.
- Nedávejte hrnec do dřezu.
- Nepoužívejte žádný jiný element jako víko, pokud to není přímo specifikováno Ollas GM.
- Nezvedejte celý hrnec pouze za držák víka, je určen pouze ke zvednutí víka.
- Ujistěte se, že základna hrnce a místo, kam ho postavíte, jsou suché.
- Vyhněte se používání poškozených nádob.
- Nevkládejte jídlo ani tekutiny dovnitř hrnce bez nádoby.
- Nedotýkejte se ventilu během používání.
- Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání.
- Zabraňte tomu, aby se kovové kuchyňské náčiní jako jsou nože, vidličky atd. dostaly do kontaktu s nádobou, abyste zachovali její nepřilnavost.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Je-li kabel poškozen, musí jej vyměnit oficiální servisní služba Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
- Uchovejte tento manuál pro pozdější použití.

POVINNOSTI VYPLÝVAJÍCÍ ZE ŠPANĚLSKÝCH PŘEDPISŮ PRO UŽIVATELE TLAKOVÝCH HRNCŮ

- Jako uživatel tohoto výrobku jste na základě platných předpisů povinni:
- Seznamte se s pokyny uvedenými v této příručce, které se týkají používání, bezpečnostních opatření a údržby výrobku, a dodržujte je.
- Výrobek neuvádějte do provozu a nezabraňujte jeho provozu, pokud nejsou dodrženy požadavky tohoto návodu.
- Výrobek používejte v rámci provozních omezení uvedených v této příručce a vyřadte jej z provozu, pokud již nesplňuje potřebné bezpečnostní požadavky.
- Výrobek udržujte v souladu s provozními podmínkami a tímto návodem k obsluze a nejméně jednou ročně jej zkontrolujte.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig.1

1. Tapón difusor de vapor
2. Válvula de presión
3. Asa
4. Selector apertura/cierre de la válvula de presión
5. Tapa
6. Cierre de seguridad
7. Válvula de seguridad
8. Contratapa
9. Aro de silicona
10. Cubeta interior
11. Depósito de agua residual
12. Cuerpo interior
13. Aro superior
14. Panel de control
15. Base
16. Cuerpo de acero
17. Asa

Accesorios

18. Cestillo: se usa para freír y también puede ser utilizado como bandeja de horneado.
19. Rejilla: se utiliza para hornear. Se sitúa en el interior de la cubeta y los alimentos que se vayan a hornear se colocan sobre la rejilla. También se usa para cocinar al vapor, en este caso, se pone en el interior de la cubeta con al menos 2 medidas de agua y los alimentos se sitúan sobre la rejilla.
20. Cuchara: fabricada con un material no corrosivo ideal para trabajar sobre superficies antiadherentes. No utilice utensilios corrosivos sobre las superficies antiadherentes de su olla programable.
21. Vaso medidor: referencia de medida para las recetas. Cuando una receta indica a una medida, se está refiriendo a un vaso medidor.
22. Cable de corriente.

Nota:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Olla GM modelo H Deluxe
- Cubeta Excelsior antiadherente
- Vaso medidor
- Cuchara
- Rejilla
- Cestillo
- Este manual de instrucciones
- Recetario-guía

Siga los siguientes pasos para comprobar el correcto funcionamiento y realizar la primera limpieza:

1. Quite todos los elementos del embalaje (tanto las pegatinas de la cubeta y de la válvula como el protector de la resistencia ubicado entre la cubeta y la olla).
2. Verifique el contenido del embalaje y compruebe que no falta nada.
3. Introduzca medio litro de agua en la cubeta y unas rodajas de limón. El limón ayuda a eliminar olores.
4. Compruebe que la contratapa y la válvula de seguridad están bien colocadas. Fig.2
5. Cierre la tapa con firmeza y encájela presionando ligeramente (esto es muy importante, ya que en muchos casos parece que la tapa está completamente cerrada, pero no es así).
6. Coloque la válvula en posición cerrada. Fig.3
7. Conecte la olla a la luz y pulse el botón Báscula/Limpieza durante 5 segundos; inmediatamente después empezará el proceso, que dura 9 minutos.
8. No toque la tapa durante todo el proceso.
9. Una vez finalizado el proceso, abra la válvula para despresurizar la olla. Evite el contacto directo de la piel con el vapor. No podrá quitar la tapa hasta que la olla no haya despresurizado por completo, por lo que no fuerce la tapa si no se abre. Para abrir la tapa, gírela en sentido horario.
10. Si la olla no ha dado ningún error durante este proceso, funciona correctamente.

3. PANEL DE CONTROL

Fig.4

1. Botón GM
2. Selector
3. Botón Menú
4. Botón modo ECO
5. Botón Presión
6. Botón Programar hora
7. Botón Temperatura/Mute
8. Botón Báscula/Limpieza
9. Indicador Menú Turbo
10. Indicador Menú Presión
11. Indicador Menú Vapor
12. Indicador Menú Guiso
13. Indicador Menú Fuego Lento
14. Indicador Menú Escalfar
15. Indicador Menú Confitar
16. Indicador Menú Fermentar
17. Indicador Menú Pan
18. Indicador Menú Postre
19. Indicador Menú Arroz
20. Indicador Menú Pasta
21. Indicador Menú Plancha
22. Indicador Menú Sofreír
23. Indicador Menú Freír
24. Indicador Menú Horno
25. Pantalla LCD

Programar hora

Pulse el icono de reloj (botón 6 Fig.4) para ajustar la hora a la que quiere que la comida esté preparada. Gire el selector para establecer la hora y presione el botón GM para fijarla. Gire de nuevo el selector para establecer los minutos y pulse el botón Menú para seleccionar el menú a realizar. No es aconsejable programar menos de 3 horas.

Menú

Tras configurar la hora, pulse este botón y navegue con el selector para seleccionar el menú deseado.

Selector

Gire el selector para navegar por los diferentes menús, aumentar los minutos y horas (en sentido horario) y disminuirlos (en sentido antihorario).

Sugerencia: si no quiere programar la hora, gire el selector y elija el menú deseado, de esta forma no tendrá que pulsar el botón Menú.

Temperatura

Seleccionado el menú, pulse el botón de temperatura (botón 7 Fig.4) para ajustarla; elíjala en base a los ingredientes, menús y recetas. Hay menús en los que pueden configurarse la presión y la temperatura y en otros solo la presión o la temperatura. En los menús Escalfar, Confitar y Fermentar solo se puede ajustar el tiempo de cocción.

Presión

Seleccionado el menú pulse el botón 5 (Fig.4) para ajustar la presión. Elija la presión según la receta. Para los platos de cuchara, seleccione presiones muy altas; para guisos de carnes duras como ternera, seleccione presiones altas; para guisos de carnes más delicadas tipo pollo o verduras, presión media, y para platos secos, presión baja. No seleccione presión cuando utilice la olla con función horno, plancha o grill.

Botón GM

La principal función de este botón es confirmar cada paso. Además de esto, también sirve para iniciar las funciones de mantener caliente y recalentar; pulse el botón una o dos veces respectivamente para activarlas. Por último, manténgalo pulsado durante más de un segundo para modificar el tiempo de cocción o la programación en cualquier momento y reiniciar el proceso.

Modo ECO

Esta función permite ahorrar hasta un 50 % de energía durante la cocción. Además, reparte uniformemente la temperatura en la cubeta, lo que aumenta sus propiedades antiadherentes y evita que los alimentos se peguen para aumentar su durabilidad. Se puede utilizar con cualquier menú, siempre y cuando la temperatura no supere los 140 °C. En caso contrario, es aconsejable activar el modo Eco una vez finalizado el precalentamiento e iniciado el tiempo de cocción. Usar el modo Eco para precalentar en menús con temperaturas que superen los 140 °C aumentará significativamente el tiempo de precalentamiento.

Báscula / Limpieza

Para activar la báscula pulse el botón 8 de la Fig.4. Introduzca los ingredientes en la cubeta y la olla le mostrará el peso. Presione de nuevo el botón cuando quiera tarar la báscula. Para salir de la función báscula pulse el botón GM, la olla emitirá un sonido de confirmación. Fig.5 Para la limpieza introduzca dos vasos de agua y medio limón en la cubeta, cierre la tapa y verifique que la válvula está cerrada. Mantenga presionado 5 segundos el botón báscula/limpieza y automáticamente la limpieza se pondrá en marcha durante 9 minutos.

Instrucciones para la calibración de la báscula

Para calibrar la báscula, introduzca 1 kg de peso en la cubeta. Si la pantalla muestra un peso entre 990 y 1010 g, la báscula está bien calibrada. Asegúrese de que la olla se encuentre en una superficie plana. Si el resultado no fuera correcto, proceda de la siguiente manera:

1. Mantenga pulsado el botón "P" mientras enchufa la olla a la red eléctrica.
2. En la esquina superior derecha de la pantalla observará una cifra parpadeando. Cuando el número a la derecha del guión sea "0", pulse el botón de la báscula una vez.
3. Tras 4 segundos, gire el selector en sentido horario para seleccionar "1" e introduzca un kilo de peso en la cubeta.
4. Confirme presionando el botón báscula. Tras 4 segundos confirme de nuevo presionando el botón menú.
5. Gire el selector de nuevo hasta mostrar "1" en el mismo lugar y presione el botón GM para confirmar la selección.

Una vez confirmado, presione el botón báscula y compruebe que el funcionamiento es correcto.

Indicadores de menús

La olla cuenta con 16 menús diferentes (Fig.4) para que pueda cocinar todos los platos que imagine. Cada menú se desarrolla ampliamente en el recetario y en las vídeo-recetas que podrá consultar accediendo a nuestra web www.storeollasgm.com.

Navegación por voz

La olla GM modelo H Deluxe dispone de control por voz para guiar todos sus pasos. Hay 6 idiomas disponibles: español, inglés, francés, alemán, italiano y portugués. El idioma por defecto es el español, si desea cambiarlo, pulse el botón ECO unos 3 segundos y seleccione el idioma con el selector. Confirme el idioma pulsando el botón GM. Si quiere desactivar el control por voz, pulse unos 5 segundos el botón de temperatura y confirme presionando el botón GM. Repita este proceso cuando desee volver a activarla.

4. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA COCINA A PRESIÓN

Tapón difusor de presión: colóquelo sobre la válvula de presión siempre que vaya a cocinar. Gire en sentido horario para colocarlo y en sentido antihorario para quitarlo.

Capacidad cubeta

- Ponga siempre las cantidades adecuadas de comida/líquidos en la cubeta.
- Nunca sobrepase los niveles máximos de capacidad de la cubeta.
- Para alimentos que se expanden (arroz, legumbres, cereales, etc.) no sobrepase la mitad de su capacidad.
- Asegúrese de rellenar la cubeta al menos al mínimo de su capacidad para evitar daños térmicos. Fig.6

Cierre de la tapa

1. Asegúrese de que el aro de silicona está bien puesto en la contratapa.
2. Gire la tapa para abrir y cerrar, no la fuerce. Deberá cerrarse y encajar en su sitio con el mínimo esfuerzo.
3. Si la olla contiene comida caliente, podría ser necesario presionar ligeramente para cerrar la tapa, debido al efecto de la presión.
4. Cuando limpie la goma de la válvula de seguridad, tenga especial cuidado en volver a colocarla correctamente.

Consulte los vídeos aclarativos en nuestro canal de YouTube de Ollas GM.

Apertura de la tapa

- Si ha cocinado a presión, abra la válvula con ayuda de un paño o utensilio de cocina, evitando el contacto directo con el vapor antes de abrir la tapa, en caso contrario, le resultará difícil. Recuerde que se abre en sentido horario. Fig.7
- Si no puede abrir la tapa de la olla, no la fuerce, esto indica que puede quedar algo de presión en el interior. Esto es debido al sistema de seguridad de la olla. Si esto ocurre espere y en breve podrá abrir la tapa.

Aviso:

No fuerce nunca la apertura de la olla a presión. No abra la olla hasta estar seguro de que la presión interior se ha eliminado completamente.

Preparación del modelo H

1. Abra la tapa girando en sentido horario.
2. Lave la tapa y el aro de silicona con agua caliente y jabón y seque posteriormente.
3. El aro de silicona es reversible, asegúrese de que está colocado en la posición adecuada.
4. La tapa solo tiene una posición y debe ponerse en la posición correcta. Si no estuviera bien cerrada, podría coger presión y la comida rebosaría por los lados de la olla.
5. Limpie la cubeta y asegúrese de que todo hace contacto correctamente.
6. Verifique que el depósito de restos ubicado en la parte posterior de la olla está en su sitio.
7. Conecte la olla a la luz. La olla se pondrá en marcha, fije los ajustes según sus preferencias.

5. FUNCIONAMIENTO

- Abra la tapa girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que haga tope, entonces se levantará.
- Introduzca todos los ingredientes en la cubeta y si fuera necesario, alguno de los accesorios, tal y como indique el recetario.
- En el interior de la cubeta hay unas marcas que, en el caso de presión (en especial alta presión), no deben sobrepasarse en su línea máxima por ninguna clase de líquido, y deben llegar al límite mínimo para evitar daños térmicos. En caso de utilizar la tapa, antes de

empezar a cocinar, verifique que está bien cerrada.

- Seguidamente, seleccione el menú siguiendo el recetario. Una vez seleccionado el menú, fije el tiempo de cocción. Para ello, use el selector, que incrementa de 1 en 1 los minutos de cocción girándola en sentido horario, y disminuye el tiempo girándola en sentido antihorario. Es recomendable seguir los tiempos marcados en el recetario, pero también puede modificarlos a su gusto.
- Si desea cancelar el proceso seleccionado, mantenga pulsado el botón GM y la olla se reseteará.
- Seleccione el nivel de presión al que desea cocinar. Recuerde que en los menús Horno, Fuego lento, Freír, Sofreír, Postre, Pan, Fermentar, Confitar, Escalfar y Plancha no se cocina con presión, por lo que únicamente podrá modificar temperatura y tiempo. En estos menús es aconsejable dejar abierta la válvula o la tapa.
- Ajuste la temperatura, y si todos los parámetros están ajustados, presione el botón GM para que comience el proceso de cocción. Automáticamente la olla comenzará el precalentamiento.
- Durante el precalentamiento, las llamas que aparecen en el icono de la olla parpadearán (Fig.8). Al finalizar se mostrará el tiempo de cocción seleccionado y se realizará una cuenta atrás, descontándose cada minuto transcurrido del originalmente programado. Fig.9
- Cuando el cocinado haya finalizado, la olla le avisará por voz: "la comida está lista", desde este momento, siempre y cuando haya elegido un menú con una temperatura de cocción superior a 80 °C, se conectará la función mantener caliente de manera indefinida (excepto en Fermentar, Confitar y Escalfar) y será avisado al escuchar la frase: "la comida se mantiene caliente". Su olla mantendrá la comida caliente hasta el momento en que usted decida comerla. Fig.10
- Además, podrá activar esta función siempre que lo desee pulsando el botón GM en cualquier momento, solo se cancelará pulsando el botón GM más de 1 segundo.
- También puede recalentar sin sobrecocinar, presionando el botón GM 2 veces. Fig.11
- Para abrir la tapa, deberá asegurarse de que no hay presión en el interior de la olla desplazando la válvula de presión en la posición abierta mediante el selector de posición (de otro modo no podrá abrir la tapa). La olla expulsará todo el vapor que haya en su interior. Asegúrese de que la presión en el interior se ha eliminado completamente antes de abrir la tapa. Nunca toque las partes metálicas de la olla mientras cocina o recién acabada la cocción. Fig.12

Cómo programar la comida para una hora determinada

- Siempre que encienda la olla, el control por voz le sugerirá elegir un menú para cocinar en el momento o programar la hora de comer para más tarde. Para ajustar la hora a la que quiere que acabe el cocinado deberá pulsar el botón de reloj, entonces seleccionará dentro de cuántas horas quiere la comida lista, presione el botón GM para confirmar. Si quiere configurar también los minutos, deberá seleccionarlos una vez haya fijado las horas, girando el selector.

- Posteriormente establezca el menú, el tiempo de cocción, la temperatura y la presión, como se ha descrito en el apartado anterior. Por último, presione el botón GM para fijar su programación.
- La olla calcula automáticamente cuándo tiene que comenzar para que la comida esté recién hecha a la hora programada. En caso de que el tiempo de cocción sea mayor que el tiempo hasta la hora fijada de comer, su olla comenzará automáticamente el proceso de cocción para acercarse lo máximo posible a la hora preconfigurada.
- Si programara la olla para dentro de menos de 3 horas, empezaría a cocinar inmediatamente y mantendría la comida caliente hasta la hora de comer. La olla cuenta con una memoria EPROM, si mientras cocina o está en espera se produce un corte de corriente la olla reanudará el proceso de cocción inmediatamente.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el producto antes de proceder a la limpieza o manipulación.
- Deje enfriar antes de limpiar.
- Todas las partes y los componentes del producto que entren en contacto con alimentos deben lavarse después de cada uso.
- Limpie con regularidad tanto la válvula de presión como la de seguridad.

Leyenda de la figura 13.2:

1. Pasador izquierdo
2. Aro de silicona pequeño

Para limpiar la válvula de presión

1. Desenrosque el tapón difusor de vapor (1. Fig. 1) y estire de la válvula de presión (2. Fig. 1) hasta que salga de su alojamiento.
2. Limpie ambos con agua y un jabón suave, séquelos y proceda de nuevo a su colocación.

Para limpiar la válvula de seguridad

1. Retire la contratapa (fig 13.1) y retire el aro de silicona pequeño (Fig. 13.2).
2. Para extraer la válvula de seguridad, presione el pasador izquierdo (Fig. 13.2) y se liberará de forma automática.
3. Limpie ambos con agua y un jabón suave y séquelos.

Para volverlo a montar

1. Introducir la válvula de seguridad por su lado de menor diámetro a través del orificio exterior de la tapa.
2. Una vez introducido, pulsar de nuevo el pasador izquierdo (Fig. 13.2).
3. Volver a colocar el aro de silicona (Fig. 13.2) y la contratapa (Fig. 13.3).

- Utilice un paño húmedo, agua y jabón para limpiar el interior del producto, enjuáguelo y séquelo a fondo con un paño seco.
- Limpie el aro de sellado de silicona después de cada uso. Para ello, retírelo de la tapa y lávelo por separado con agua y jabón. Luego, enjuáguelo con agua y séquelo con un trapo seco.
- Retire la cubeta y lávela con agua y jabón. Luego, enjuáguela con agua y séquela con un trapo seco.
- No utilice productos químicos abrasivos porque pueden dañar la superficie del producto.
- No sumerja el producto en agua ni cualquier otro líquido.
- Asegúrese de que el producto está totalmente seco antes de almacenarlo o usarlo de nuevo.

Aviso

La cubeta es apta para lavavajillas, pero se recomienda lavarla a mano para mantener el recubrimiento en mejores condiciones durante más tiempo.

- Utilice un paño suave y húmedo o una esponja para limpiar la superficie exterior del producto.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos o químicos para limpiar el producto.
- No sumerja la carcasa exterior del producto ni su cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie la base del producto con un paño seco y suave.
- Es recomendable hacer dos veces al mes una limpieza utilizando el programa de limpieza. Para ello, introduzca medio litro de agua en la cubeta y unas rodajas de limón, pulse el botón báscula/limpieza durante 5 segundos y deje que la olla finalice el programa. Con esta limpieza, la tapa y contratapa quedarán libres de cualquier olor y perfectas para volver a utilizarse.

Después de la limpieza

- Asegúrese de colocar el aro de sellado de silicona correctamente de nuevo en su posición.
- Compruebe la presión y las válvulas y asegúrese de que funcionan correctamente.
- Asegúrese de que todos los componentes están instalados correctamente en su posición y de que están completamente secos antes de utilizar el producto de nuevo.

Seguridad

La olla programable dispone de 14 sistemas de seguridad entrelazados que actúan simultáneamente y que hacen imposible que suceda ningún fallo. El sistema exclusivo de la válvula de seguridad impide la apertura de su olla siempre y cuando haya presión en su interior, por lo tanto, para poder abrir o cerrar su olla, es fundamental que eliminemos el vapor que haya en su interior colocando la válvula de presión en la posición abierta. Fig. 14

Leyenda de la figura 14:

1. Escape automático de vapor por sobrepresión
2. Control inteligente de los sistemas de seguridad
3. Sistema de control máximo de temperatura
4. Sistema de límite de presión
5. Sistema antibloqueo de la válvula
6. Sistema de seguridad de apertura de la tapa
7. Sensor de presión
8. Control de sobrecalentamiento

7. ANOMALÍA Y SOLUCIONES

Anomalía	Solución
La olla no alcanza presión Observaciones: las ollas GM pueden trabajar con presión siempre y cuando las condiciones lo requieran. Esto depende de varios factores, cantidad de líquidos, sólidos, aceite en la cubeta, además de temperatura ambiental y temperatura de los contenidos. No hay que confundir que coja presión o no con el hecho de que cocine y funcione correctamente. Si la olla ha calentado y cocinado en el tiempo seleccionado funciona correctamente y no se puede determinar que exista error.	Compruebe que la contratapa y el aro de silicona están correctamente colocados. Compruebe que válvula de presión está en posición de cerrado. Compruebe que la válvula de seguridad está correctamente colocada. Presione fuertemente la tapa después de girar para cerrar. Añada 1 l de agua, seleccione menú Presión, 20 minutos, presión media, 200 °C y cocinar. Haga esto también con los menús Vapor y Presión. Si coge presión la olla funciona correctamente. Para que la olla coja presión, la temperatura seleccionada debe ser superior a 130 °C y contener suficiente líquido en la cubeta. Las gomas están en mal estado, reemplácelas.
La olla no se enciende	Compruebe que el cable de alimentación está bien colocado en la olla. Pruebe en otro enchufe. Pruebe otro cable (los ordenadores de sobremesa tienen el mismo).

¿Se puede abrir la olla mientras cocina?	Siempre y cuando la olla no haya alcanzado presión, aunque no es aconsejable porque pierde vapor.
Error E1 en la pantalla digital	Fallo de circuito. Contacte con el SAT.
La olla no habla	Consulte el apdo. 3. y verifique la configuración. Si el problema persiste contacte con el SAT.
La olla descuenta el tiempo nada más programarla (+ de 3 horas) o nada más seleccionar el menú	Consulte el apdo. 6 y verifique la configuración. Si el problema persiste contacte con el SAT.
La olla no calienta	Ponga 1 l de agua y seleccione el menú horno a 200 °C, 10 minutos.
Error E4 en la pantalla digital	Consulte el apdo. 5 y revise los estados de cocción de la olla. El presostato falla. Contacte con el SAT.
Error E3 en la pantalla digital	Sobrecalentamiento. Deje enfriar la olla sin uso al menos 24 h. Añada líquido siempre por encima del marcador mínimo de la cubeta y seleccione un menú. Si el error aparece nada más conectar la máquina a la red eléctrica contacte con el SAT.
Error E2 en la pantalla digital	Contacte con el SAT.

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Olla GM modelo H Deluxe

Referencia del producto: 02033

Potencia: 1000 W

Voltaje y frecuencia: 220-240 V~ 50/60 Hz

Presión de trabajo: 70 kPa

Presión máxima admisible: 125 kPa

Capacidad útil: 4,7 l

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

9. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

10. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Steam diffuser cap
2. Pressure valve
3. Handle
4. Pressure valve open/close knob
5. Lid
6. Safety lock
7. Safety valve
8. Back lid
9. Silicone ring
10. Bowl
11. Waste-water tank
12. Inner body
13. Top ring
14. Control panel
15. Base
16. Stainless-steel body
17. Handle

Accessories

18. Basket: it is used for frying and also as a baking tray.
19. Rack: it is used for baking. It is placed inside the bowl and the food to be baked is placed on top of it. It is also used for steaming; in this case, it is placed inside the bowl filled with at least two cups of water and food is placed on the rack.
20. Spoon: made of a non-corrosive material, ideal for use on non-stick surfaces. Do not use corrosive utensils on the non-stick surfaces of the cooker.
21. Measuring cup: measurement reference for recipes. When a recipe indicates a measure, it refers to this measuring cup.
22. Power cord.

Note:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the product.

2. BEFORE USE

- This device is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent product damage when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- GM cooker model H Deluxe
- Non-stick Excelsior bowl
- Measuring cup
- Measuring spoon
- Rack
- Basket
- Instruction manual
- Recipe book-guide

Follow the steps below to ensure proper operation and carry out the first cleaning:

1. Remove all packaging materials present (both the stickers on the bowl and valve as well as the heating element cover located between the bowl and the cooker).
2. Check the contents of the packaging and make sure nothing is missing.
3. Add half a litre of water in the bowl and a few slices of lemon. Lemon helps to eliminate odours.
4. Check the back lid and the safety valve are correctly placed. Fig.2
5. Close the lid firmly and press it lightly into place (this is very important, as in many cases it looks as if the lid is completely closed, but it is not).
6. Place the valve in the closed position. Fig.3
7. Plug the cooker in and press the Scale/Clean button for 5 seconds: the cleaning process will start immediately after and last 9 minutes.
8. Do not touch the lid during the entire process.
9. Once the process is complete, open the valve to depressurise the cooker. Avoid direct skin contact with the steam. You cannot remove the lid until the cooker has completely depressurised, so do not force the lid if it does not open. To open the lid, turn it clockwise.
10. If the cooker has not given any error during this process, it is working properly.

3. CONTROL PANEL

Fig.4

1. GM button
2. Knob
3. Menu button
4. ECO mode button
5. Pressure button
6. Time Setting button
7. Temperature/Mute button
8. Scale/Clean button
9. Turbo Menu indicator
10. Pressure Menu indicator
11. Steam Menu indicator
12. Stew Menu Indicator
13. Low-Heat Menu indicator
14. Poach Menu indicator
15. Confit Menu indicator
16. Ferment Menu indicator
17. Bread Menu indicator
18. Dessert Menu indicator
19. Rice Menu indicator
20. Pasta Menu indicator
21. Broil Menu indicator
22. Stir-fry Menu indicator
23. Fry Menu indicator
24. Oven Menu Indicator
25. LCD display

Setting the time

Press the clock icon (button 6 Fig. 4) to set the time you prefer the food to be ready. Turn the knob to set the time and press the GM button to confirm it. Turn the knob again to set the minutes and press the Menu button to select the menu to be cooked. It is not advisable to set less than 3 hours.

Menu

After setting the time, press this button and navigate with the knob to select the desired menu.

Knob

Turn the knob to navigate through the different menus, increase the minutes and hours (clockwise), and decrease them (counterclockwise).

Tip: if you do not want to set the time, turn the knob and choose the desired menu, so you do not have to press the Menu button.

Temperature

Once the menu has been selected, press the temperature button (button 7 in Fig. 4) to set the temperature; choose the temperature based on the ingredients, menus and recipes. There are menus in which pressure and temperature can be set and others in which only pressure or temperature can be set. Only the cooking time can be set in the Poach, Confit and Ferment menus.

Pressure

When the menu is selected, press button 5 (Fig. 4) to set the pressure. Choose the pressure according to the recipe. For spoon dishes, select very high pressure; for hard meat stews such as veal, select high pressure; for more delicate meat stews such as chicken or vegetables, medium pressure; and for dry dishes, low pressure. Do not select pressure when using the cooker with oven, griddle or grill function.

GM button

The main function of this button is to confirm each step. In addition to this, it is also used to start the keep warm and reheat functions; press the button once or twice respectively to activate them. Finally, press and hold for more than one second to change the cooking time or programming at any time and restart the process.

ECO mode

With the ECO mode you can save up to 50% power when cooking. In addition, it evenly distributes the temperature in the bowl, increasing its non-stick properties and preventing food from sticking for increased durability. It can be used with any menu, as long as the temperature does not exceed 140°C. If this is not the case, it is advisable to activate the ECO mode after preheating has finished and cooking time has started. Using the Eco mode for preheating in menus with temperatures above 140°C will significantly increase the preheating time.

Scale/Cleaning

To activate the scale press button 8 in Fig. 4. Place the ingredients in the bowl for the cooker to show their weight. Press the button again when you want to tare the scale. To exit the scale function, press the GM button, the cooker will emit a sound to confirm. Fig .5

To clean the cooker, pour 2 cups of water and place half a lemon in the bowl, close the lid, and check that the valve is closed. Hold down the Scale/Clean button for 5 seconds: cleaning will automatically run for 9 minutes.

Instructions on calibrating the scale

To calibrate the scale, place a weight of 1 kg in the bowl. If the display shows a weight between

990 and 1010 g, the scale is properly calibrated. Make sure the cooker is on a flat surface. Should the scale not be calibrated, proceed as follows:

1. Hold down the "P" button while plugging the cooker into the mains.
2. You will see a flashing number in the top right-hand corner of the display. When the number to the right of the dash is "0", press the Scale button once.
3. After 4 seconds, turn the knob clockwise to select "1" and insert one kilogram of weight into the bowl.
4. Press the Scale button to confirm. After 4 seconds, confirm again by pressing the Menu button.
5. Turn the knob again until "1" appears in the same place on the display and press the GM button to confirm selection.

Once confirmed, press the Scale button and check for correct calibration and operation.

Menu indicators

The cooker features 16 different menus (Fig. 4) for you to cook every dish you can imagine. Each menu is fully developed in the recipe booklet and in the video-recipes that you can consult on our website www.storeollasgm.com.

Voice control

The GM cooker Model H Deluxe Fry features a voice control to guide you through every step. There are 6 languages available. The default language is Spanish, if you prefer to change it, press the ECO button for about 3 seconds and select the language with the knob. Confirm the language by pressing the GM button. If you prefer to deactivate the voice control, hold down the temperature button for about 5 seconds and confirm by pressing the GM button. Repeat this process when you want to re-activate it.

4. IMPORTANT INFORMATION ON PRESSURE COOKING

Pressure diffuser cap: place it on the pressure valve whenever you are cooking. Turn it clockwise to place it and counterclockwise to remove it.

Bowl capacity

- Always put the right amount of food/liquids in the bowl.
- Never exceed the maximum capacity levels of the bowl.
- For foods that expand (rice, legumes, cereals, etc.), do not exceed half their capacity.
- Make sure to always fill up the bowl halfway to avoid thermal damage. Fig .6

Closing the lid

1. Make sure the silicone ring is correctly placed in the back lid.
2. Turn the lid to open and close it, do not force it. It must close and fit into place effortlessly.

3. If the electric cooker contains hot food, you may need to press it slightly for the lid to close due to the pressure.
 4. When cleaning the safety valve rubber, be especially careful when placing it back.
- Check the explanatory videos on our Ollas GM YouTube channel.

Opening the lid

- After high-pressure cooking, open the valve with a cloth or a kitchen utensil, avoiding direct contact with the steam before opening the lid. Otherwise, you will not be able to open it. It is opened clockwise. Fig. 7
- If you cannot open the lid of the cooker, do not force it open: this indicates that some pressure may remain inside. This is due to the safety system of the cooker. If this happens, wait and you will be able to open the lid shortly after.

Note:

Never force the pressure cooker open. Do not open the cooker until pressure inside has decreased completely.

Preparation of the model H

1. Open the lid by turning it clockwise.
2. Wash the lid and the silicone ring with hot soapy water and dry afterwards.
3. The silicone ring is reversible, make sure it is placed in the right position.
4. The lid has only one position and must be placed in the correct position. If it was not properly closed, it could become pressurised, and the food would overflow out of the sides of the cooker.
5. Clean the bowl and make sure that everything makes proper contact.
6. Check that the waste water tank at the back of the cooker is in place.
7. Connect the cooker to the mains. The cooker will start, set the settings according to your preference.

5. OPERATION

- Open the lid by turning it clockwise until it stops, then it will lift up.
- Put all the ingredients in the bowl and, if necessary, some of the accessories, as indicated in the recipe book.
- There are marks on the interior of the bowl which, in case of pressure (especially high pressure), should not be exceeded by any kind of liquid, and must reach the minimum limit to avoid thermal damage. If the lid is used, check that it is properly closed before starting to cook.
- Then select the menu according to the recipe book. Once the menu has been selected, set the cooking time. To do this, use the knob, which increases the cooking time by 1 minute by

turning it clockwise, and decreases the time by turning it counterclockwise. It is advisable to follow the times specified on the recipe book, but you can also modify them to your liking.

- If you prefer to cancel the selected process, press and hold the GM button and the cooker will reset.
- Select the pressure level at which you prefer to cook. In Oven, Low heat, Fry, Stir-fry, Dessert, Bread, Ferment, Confit, Poach and Broil menus, pressure cooking is not possible, so you can only set the temperature and time. In these menus it is recommended to leave the valve or the lid open.
- Set the temperature and if all parameters are set, press the GM button to start the cooking process. The cooker will automatically start preheating.
- During preheat, the flames in the cooker icon will flash (Fig. 8). At the end it will show the cooking time selected and it will start a countdown, deducting every minute from the originally programmed time. Fig. 9
- When the cooking has finished, the cooker will alert you by voice: "Food is ready". From this moment on and if you have chosen a menu with a cooking temperature over 80 °C, the Keep Warm function will be on indefinitely (except for the Ferment, Comfit and Poach menus) and you will be alerted by voice: "Food is being kept warm". Your cooker will keep the food warm until you decide to eat it. Fig. 10
- In addition, you can activate this function whenever you prefer by pressing the GM button at any time, it will only be cancelled by pressing the GM button for more than 1 second.
- You can also reheat without overcooking by pressing the GM button twice. Fig. 11
- To open the lid, you must ensure that there is no pressure inside the cooker by moving the pressure valve to the open position using the position knob (otherwise you will not be able to open the lid). The cooker will release all the steam inside. Make sure the pressure inside has completely dissipated before opening the lid. Never touch the metal parts of the cooker while cooking or just after cooking. Fig. 12

Schedule a meal for a specific time

- Whenever you turn on the cooker, the voice control will suggest you choose a menu to cook on the spot or to set the eating time for later. To set the time you want the cooking to finish, press the Time button. Then, choose the desired schedule by setting the number of hours and press the GM button to confirm. If you prefer to set the minutes as well, select them once the hours have been set by turning the knob.
- Then set the menu, cooking time, temperature and pressure as described in the previous section. Finally, press the GM button to set your programming.
- The cooker automatically calculates when to start so that the food is freshly cooked at the set time. In case the cooking time is over the time set to eat, your cooker will automatically start the cooking process to get as close as possible to the pre-set time.
- If you set the cooker for less than 3 hours from now, it would start cooking immediately and keep the food warm until the eating time. The cooker has an EPROM memory, if during

cooking or standby there is a power failure the cooker will remember its programming and as soon as the power comes back on it will continue the cooking process.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance before cleaning or maintenance.
- Let it cool down before cleaning.
- All parts and components of the product that come into contact with food must be washed after each use.
- Regularly clean both the pressure valve and the safety valve.

Fig. 13.2 key:

1. Left-hand pin
2. Small silicone ring

Cleaning the pressure valve

1. Unscrew the steam diffuser cap (1. Fig. 1) and pull the pressure valve (2. Fig. 1) out of its housing.
2. Clean both with mild soap and water, remove them, and put them back in place.

Cleaning the safety valve

1. Remove the back lid (Fig. 13.1) and remove the small silicone ring (Fig. 13.2).
2. To remove the safety valve, press the left pin (Fig. 13.2) and it will release automatically.
3. Clean both with mild soap and water and dry.

Re-installing the safety valve

1. Insert the safety valve by the side with the smallest diameter through the outer hole of the lid.
 2. Once inserted, press the left pin again (Fig. 13.2).
 3. Refit the silicone ring (Fig. 13.2) and the back lid (Fig. 13.3).
- Use a damp cloth, soap and water to clean the interior of the product and then rinse it.
 - Clean the silicone sealing ring after each use. To do this, remove it from the lid and wash it separately with soap and water. Then rinse it with water and dry it with a dry cloth.
 - Remove the bowl and wash it with soap and water. Then rinse it with water and dry it with a dry cloth.
 - Do not use abrasive chemicals, as they may damage the surface of the product.
 - Do not immerse the product in water or other liquids.
 - Make sure the product is completely dry before storing or using it again.

Warning

The bowl is dishwasher safe, but it is recommended to wash it by hand to keep the coating in better condition for longer.

- Use a soft, damp cloth to clean the outside surface of the product.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Do not immerse the exterior housing of the product or the power cord in water or any other liquid.
- Clean the base of the product with a dry, soft cloth.
- It is recommended to clean it twice a month with the cleaning programme. To do this, put half a litre of water in the bowl and a few slices of lemon, press the Scale/Clean button for 5 seconds, and let the programme run. Once finished, the lid and the back lid will be free from any bad odour and perfect for re-use.

After cleaning

- Make sure to place the silicone sealing ring correctly back into position.
- Check pressure and valves and make sure they are working properly.
- Make sure that all components are correctly installed in position and completely dry before using the product again.

Safety

The programmable cooker has 14 interlocked safety systems that operate simultaneously and ensure there are no failures. The exclusive safety valve system prevents your cooker from opening as long as there is pressure inside, therefore, in order to open or close your cooker, it is essential that we eliminate the steam inside by placing the pressure valve in the open position. Fig. 14

Fig. 14 key:

1. Automatic overpressure-steam release
2. Smart safety-system control
3. Maximum-temperature control system
4. Pressure-limit system
5. Valve anti-lock system
6. Lid-opening safety system
7. Pressure sensor
8. Overheating control

7. TROUBLESHOOTING

Abnormal operation	Solution
The cooker does not reach pressure. Ollas GM cookers can work with pressure as long as the conditions require it. This depends on several factors, amount of liquids, solids, oil in the tank, as well as room temperature and the temperature of the contents. Do not confuse pressure build-up with the fact that it cooks and works properly. If the cooker has heated up and cooked within the selected time, it functions correctly, and no error can be determined.	<p>Check that the back lid and the silicone ring are correctly placed.</p> <p>Check that the pressure valve is in the closed position.</p> <p>Check that the safety valve is correctly positioned.</p> <p>Press down hard on the lid after turning it to close.</p> <p>Add 1 litre of water, select the Pressure menu, 20 minutes, medium pressure, 200 °C and cook. -Do this also with the Steam and Pressure menus. If the pressure builds up, the cooker works properly.</p> <p>In order for the cooker to come to pressure, the selected temperature must be above 130°C and there must be enough liquid in the bowl.</p> <p>The rubbers are in bad condition. Replace them.</p>
The cooker does not turn on.	<p>Check the power cord is properly plugged in.</p> <p>Check by using another socket.</p> <p>Try another cord (desktops have the same one).</p>
The cooker does not heat up Add 1 litre of water and select the oven menu at 200 °C for 10 minutes.	As long as the cooker has not reached pressure, although it is advisable not to open it as it will release the steam.
E1 error on the digital display.	Circuit failure. Contact the Technical Support Service.
The cooker does not talk.	Check section 3 and the setting. If the problem persists, contact the Technical Support Service.
The cooker deducts time right after programming it (for more than 3 hours) or right after selecting the menu.	Check section 6 and the setting. If the problem persists, contact the Technical Support Service.

The cooker does not heat up.	Pour 1 litre of water and select the Oven menu at 200°C for 10 minutes.
E4 error on the digital display.	<p>Check section 5 and the cooking stage of the cooker.</p> <p>The pressure switch fails. Contact the Technical Support Service.</p>
E3 error on the digital display.	<p>Overheating. Let the cooker cool down without using it for at least 24 hours.</p> <p>Add liquid always over the minimum mark on the inner pot and select a menu.</p> <p>If the error appears right after connecting the machine to the mains, contact the Technical Support Service.</p>
E2 error on the digital display.	Contact the Technical Support Service.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Olla GM cooker Model H Deluxe

Product reference: 02033

Power: 1000 W

Voltage and frequency: 220-240 V~ 50/60 Hz

Operating pressure: 70 kPa

Maximum permissible pressure: 125 kPa

Usable capacity: 4.7 l

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

10. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

11. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Bouchon d'évacuation de la vapeur
2. Valve de pression
3. Poignée
4. Sélecteur ouverture/fermeture de la valve de pression
5. Couvercle
6. Fermeture de sécurité
7. Valve de sécurité
8. Contre-couvercle
9. Joint en silicone
10. Cuve intérieure
11. Réservoir de condensation
12. Unité inférieure
13. Joint supérieur
14. Panneau de contrôle
15. Base
16. Unité en acier
17. Poignée

Accessoires

18. Le panier s'utilise pour la fonction Frire mais peut aussi être utilisé comme plateau de four.
19. Grille : s'utilise avec la fonction Four. Elle se situe à l'intérieur de la cuve et les aliments doivent être posés dessus. Elle peut aussi être utilisée pour cuisiner à la vapeur. Dans ce cas, placez la grille à l'intérieur de la cuve avec au moins 2 mesures d'eau et les aliments par-dessus.
20. La louche est fabriquée avec un matériel non corrosif, elle est idéale pour travailler sur des surfaces anti-adhérentes. N'utilisez pas d'ustensiles corrosifs sur les surfaces anti-adhérentes de votre autocuiseur programmable.
21. Le verre mesureur sert de référence de mesure pour les recettes. Lorsqu'une recette indique une mesure, elle se réfère à un verre mesureur.
22. Câble d'alimentation.

Note

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.



2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Autocuiseur Olla GM modèle H Deluxe
- Cuve Excelsior antiadhésive
- Verre mesureur
- Cuillère
- Grille
- Panier
- Manuel d'instructions
- Livre de recettes

Veuillez suivre les étapes suivantes pour vérifier le correct fonctionnement de l'appareil et réaliser le premier nettoyage :


1. Enlevez tous les éléments de l'emballage (les autocollants de la cuve et de la valve et le protecteur de la résistance situé entre la cuve et l'autocuiseur).
2. Vérifiez le contenu de l'emballage et vérifiez qu'il ne manque rien.
3. Introduisez un demi-litre d'eau dans la cuve et quelques tranches de citron. Le citron aide à éliminer les odeurs.
4. Vérifiez que le contre-couvercle et la valve de sécurité soient bien placés. 
5. Fermez bien le couvercle et appuyez légèrement dessus pour vérifier qu'il est fermé (cela est très important, car bien souvent, le couvercle semble fermé mais il ne l'est pas correctement).
6. Placez la valve en position « fermée ». 
7. Branchez l'autocuiseur et appuyez sur le bouton Balance / Nettoyage pendant 5 secondes ; immédiatement après, le processus commencera et prendra 9 minutes.
8. Ne touchez pas le couvercle pendant le processus.
9. Une fois le processus terminé, ouvrez la valve pour dépressuriser l'autocuiseur. Évitez le contact direct de la peau avec la vapeur. Vous ne pourrez pas retirer le couvercle tant que l'autocuiseur n'aura pas été entièrement dépressurisée, ne forcez pas le couvercle s'il ne s'ouvre pas. Pour ouvrir le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
10. Si votre autocuiseur n'a affiché aucune erreur pendant ce processus, c'est qu'il fonctionne correctement.

3. PANNEAU DE CONTRÔLE

Img. 4

1. Bouton GM
2. Sélecteur
3. Bouton Menu
4. Bouton mode Eco
5. Bouton Pression
6. Bouton pour programmer l'heure
7. Bouton Température / Mute
8. Bouton Balance / Nettoyage
9. Indicateur Menu Turbo
10. Indicateur Menu Cuisine à pression
11. Indicateur Menu Cuisine à vapeur
12. Indicateur Menu Mijoter
13. Indicateur Menu Feu lent
14. Indicateur Menu Pocher
15. Indicateur Menu Confire
16. Indicateur Menu Fermenter
17. Indicateur Menu Pain
18. Indicateur Menu Dessert
19. Indicateur Menu Riz
20. Indicateur Menu Pâtes
21. Indicateur Menu Grill
22. Indicateur Menu Faire revenir
23. Indicateur Menu Frirer
24. Indicateur Menu Four
25. Écran LCD

Programmer l'heure

Appuyez sur l'icône de l'horloge (bouton 6 ) pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le repas soit prêt. Tournez le sélecteur pour établir l'heure et appuyez sur le bouton GM pour la fixer. Tournez à nouveau le sélecteur pour établir les minutes et appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le menu que vous souhaitez réaliser. Il n'est pas conseillé de programmer moins de 3 heures.

Menu

Après avoir configuré l'heure, appuyez sur ce bouton et tournez le sélecteur pour sélectionner le menu souhaité.

Sélecteur

Tournez le sélecteur pour naviguer à travers les différents menus, augmenter les minutes et les heures (sens des aiguilles d'une montre) ou les diminuer (sens contraire des aiguilles d'une montre).

Conseil : si vous n'allez pas programmer l'heure, tournez le sélecteur et choisissez le menu souhaité, de cette manière vous n'aurez pas à appuyer sur le bouton Menu.

Température

Une fois le menu sélectionné, appuyez sur le bouton de température (bouton 7 de l'image 4) pour l'ajuster. Choisissez la température en fonction des ingrédients, des menus et des recettes. Il y a des menus qui peuvent être configurés avec pression et température, d'autres uniquement avec pression ou uniquement avec température. Pour les menus Pocher, Confire et Fermenter seulement peut être ajusté le temps de cuisson.

Pression

Une fois le menu sélectionné appuyez sur le bouton 5 (img. 4) pour ajuster la pression. Sélectionnez la pression en fonction de la recette. Pour les ragoûts, vous devez sélectionner la pression très élevée, si vous faites des mijotés de viandes dures comme le bœuf, utilisez la pression élevée, si ce sont des mijotés de viandes plus délicates comme le poulet ou si ce sont des légumes, utilisez la pression moyenne et si ce sont des plats secs, la pression basse. Ne sélectionnez pas la pression lorsque vous utilisez l'autocuiseur avec la fonction Four ou Grill.

Bouton GM


La fonction principale de ce bouton est de confirmer chaque étape. En outre, il sert également à lancer les fonctions Maintenir chaud et Réchauffer ; appuyez sur ce bouton une ou deux fois respectivement pour les activer. Pour modifier le temps de cuisson ou la programmation à tout moment et recommencer le processus depuis le début, maintenez appuyé plusieurs secondes de plus ce bouton.

Mode Eco

Cette fonction permet d'économiser jusqu'à 50 % d'énergie pendant la cuisson. De plus, il permet de répartir la température de manière plus uniforme dans la cuve, augmentant les propriétés anti-adhérentes et la durabilité en évitant que les aliments ne collent. Vous pouvez l'utiliser avec n'importe quel menu si la température à atteindre n'est pas supérieure à 140 °C. Dans le cas contraire, il est recommandé d'activer le mode Eco une fois le préchauffage terminé, en démarrant le temps de cuisson. Utiliser le mode Eco pour préchauffer des menus avec températures supérieures à 140 °C augmentera significativement le temps de préchauffage.

Balance / Nettoyage

Pour activer la balance, appuyez sur le bouton 8 de l'image 4. Introduisez ensuite les ingrédients dans la cuve et l'autocuiseur affichera le poids. Appuyez de nouveau sur le bouton

lorsque vous voulez tarer la balance. Pour quitter la fonction balance, appuyez sur le bouton GM, l'autocuiseur émettra un bip de confirmation. 

Pour le nettoyage, introduisez 2 verres d'eau et un demi-citron dans la cuve, fermez le couvercle et vérifiez que la valve est fermée. Maintenez appuyé le bouton Balance / Nettoyage pendant 5 secondes et le nettoyage commencera automatiquement pendant 9 minutes.


Instructions pour calibrer la balance

Pour calibrer la balance, insérez 1 kg de poids dans la cuve. Si l'écran affiche un poids compris entre 990 et 1010 g, cela veut dire que la balance est correctement calibrée. Assurez-vous que l'autocuiseur est sur une surface plane. Si le résultat n'est pas correct, procédez comme suit :

1. Maintenez appuyé le bouton « P » pendant que vous branchez l'autocuiseur.
2. Dans le coin supérieur droit de l'écran, vous verrez un chiffre clignotant. Lorsque le chiffre à droite du tiret est « 0 », appuyez une fois sur le bouton de la balance.
3. Après 4 secondes, tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner « 1 » et insérez un kilogramme de poids dans la cuve.
4. Confirmez en appuyant sur le bouton Balance. Après 4 secondes, confirmez à nouveau en appuyant sur le bouton Menu.
5. Tournez de nouveau le sélecteur jusqu'à ce que « 1 » s'affiche et appuyez sur le bouton GM pour confirmer la sélection.

Une fois confirmée, appuyez sur le bouton Balance et vérifiez que le fonctionnement est correct.

Indicateurs de menus

L'autocuiseur possède 16 menus différents () pour que vous puissiez cuisiner tous les plats que vous imaginez. Chaque menu est détaillé dans le livre de recettes et dans les vidéos-recettes que vous pourrez consulter en accédant à notre page web : www.storeollasgm.com.


Fonction vocale

L'autocuiseur Olla GM modèle H Deluxe possède la fonction vocale pour vous guider dans toutes les étapes. Il y a 6 langues disponibles : espagnol, anglais, portugais, français, italien et allemand. La langue par défaut est l'espagnol, si vous souhaitez la modifier, appuyez sur le bouton ECO pendant 3 secondes et sélectionnez la langue à l'aide du sélecteur. Confirmez la langue en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez désactiver le contrôle vocal, appuyez pendant 5 secondes sur le bouton de température et confirmez en appuyant sur le bouton GM. Répétez ce processus lorsque vous souhaitez la réactiver.

4. INFORMATIONS IMPORTANTES À PROPOS DE LA CUISSON SOUS PRESSION

Bouchon d'évacuation de la vapeur : placez-le sur la valve de pression lorsque vous cuisinez. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre en place et dans le sens inverse pour le retirer.


Capacité de la cuve

- Placez toujours les quantités adéquates de nourriture/liquide dans la cuve.
- Ne dépassez jamais les niveaux maximaux de capacité de la cuve.
- Pour les aliments qui prennent du volume (riz, légumes, céréales...), ne dépassez pas la moitié de la capacité.
- Assurez-vous de remplir la cuve au moins jusqu'au minimum de sa capacité pour éviter des dommages thermiques.  6

Fermer le couvercle

1. Assurez-vous que le joint en silicone soit bien installé sur le contre-couvercle.
2. Tournez le couvercle pour l'ouvrir ou le fermer, ne forcez pas. Il doit se fermer et s'emboîter à sa place avec un effort minime.
3. Si l'autocuiseur contient de la nourriture chaude, vous devrez peut-être devoir appuyer légèrement pour fermer le couvercle, à cause de l'effet de la pression.
4. Lorsque vous nettoyez la gomme de la valve de sécurité, remettez-la bien correctement. Consultez les vidéos explicatives sur notre chaîne Youtube Ollas GM.

Ouverture du couvercle

- Si vous avez cuisiné à pression, ouvrez la valve à l'aide d'un chiffon ou d'un ustensile de cuisine en évitant le contact direct de la vapeur avant d'ouvrir le couvercle. Dans le cas contraire, il vous sera difficile de la retirer. Le couvercle s'ouvre dans le sens des aiguilles d'une montre.  7
- Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle de l'autocuiseur, ne le forcez pas, car cela indique que de la pression peut rester à l'intérieur. Ceci est dû au système de sécurité de l'autocuiseur. Si cela se produit, attendez et vous pourrez ensuite ouvrir le couvercle.

Avertissement



Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur. N'ouvrez pas l'autocuiseur si la pression à l'intérieur de celui-ci n'a pas été complètement éliminée.

Préparation du modèle H

1. Ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Lavez le couvercle et l'anneau en silicone avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez.
3. Le joint en silicone est réversible, assurez-vous qu'il soit placé dans la bonne position.

4. Le couvercle possède une seule position et doit toujours être dans la bonne position. S'il n'est pas bien fermé, il pourrait prendre de la pression et la nourriture pourrait déborder par les côtés de l'autocuiseur.
5. Nettoyez la cuve et assurez-vous que tous les contacts se fassent correctement.
6. Vérifiez que le réservoir de restes situé au niveau de la partie postérieure de l'autocuiseur soit à sa place.
7. Branchez l'autocuiseur. L'autocuiseur se mettra en marche, fixez les réglages selon vos préférences.

5. FONCTIONNEMENT

- Ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, puis il se soulèvera.
- Puis, introduisez tous les ingrédients dans la cuve et, si nécessaire, certains accessoires, comme indiqué dans le livre de recettes.
- Il y a des marques à l'intérieur de la cuve. En cas de pression (surtout haute pression), la marque maximale ne doit être dépassée par aucune sorte de liquide, et la marque minimale doit être atteinte pour éviter des dommages thermiques. Si vous utilisez le couvercle, avant de commencer à cuisiner, vérifiez qu'il soit bien fermé.
- Tout de suite après, sélectionnez le menu selon la recette. Une fois le menu sélectionné, réglez le temps de cuisson. Pour cela, utilisez le sélecteur qui augmentera le temps de cuisson d'une minute en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et le diminuera en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Il est conseillé de suivre les temps indiqués dans le livre de recettes, mais vous pouvez aussi les modifier selon votre goût.
- Si vous souhaitez annuler le processus sélectionné, maintenez appuyé le bouton GM et l'autocuiseur redémarrera.
- Sélectionnez le niveau de pression auquel vous voulez cuisiner. N'oubliez pas qu'avec les menus Four, Feu lent, Frire, Faire revenir, Dessert, Pain, Fermenter, Confire, Pocher et Grill vous ne pourrez pas cuisiner avec la pression, vous pourrez donc uniquement modifier la température et le temps. Avec ces menus, il est conseillé de laisser la valve ou le couvercle ouvert.
- Réglez la température et, si tous les paramètres sont réglés, appuyez sur le bouton GM pour lancer le processus de cuisson. L'autocuiseur commencera automatiquement le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, les flammes qui apparaissent sur l'icône de l'autocuiseur clignoteront ( 8). À la fin, le temps de cuisson sélectionné s'affichera et un compte à rebours s'effectuera, chaque minute écoulée étant déduite du temps initialement programmé.  9
- Vous saurez que l'autocuiseur a terminé de cuisiner, car il vous préviendra par voix : « Le

repas est prêt ». Si vous avez choisi un menu avec température de cuisson supérieure à 80 °C, la fonction Maintenir chaud s'activera indéfiniment (sauf pour les menus Fermenter, Confire et Pocher) et vous serez averti(e) par la phrase : « Le repas reste chaud ». Votre autocuiseur maintiendra votre repas chaud jusqu'à ce que vous décidiez manger. Fig.10

- De plus, vous pourrez activer cette fonction chaque fois que vous en aurez envie en appuyant sur le bouton GM à tout moment, elle s'annulera uniquement lorsque vous appuierez plus d'une seconde sur le bouton GM.
- Vous pouvez aussi réchauffer sans surcuisiner en appuyant 2 fois sur le bouton GM. Fig.11
- Pour ouvrir le couvercle, vous devez vous assurer qu'il n'y ait pas de pression à l'intérieur de l'autocuiseur en déplaçant la valve de pression en position ouverte à l'aide du sélecteur de position (vous ne pourrez pas l'ouvrir sinon). L'autocuiseur expulsera toute la vapeur qui se trouve à l'intérieur. Assurez-vous d'abord qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur de l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle. Ne touchez jamais les parties métalliques de l'autocuiseur pendant cuisson ni immédiatement après. Fig.12

Comment programmer vos plats à une heure déterminée

- À chaque fois que vous allumez l'autocuiseur, le contrôle par voix vous proposera de choisir un menu pour cuisiner sur le moment ou de programmer l'heure à laquelle vous voulez manger. Pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, appuyez sur le bouton de l'horloge, puis sélectionnez dans combien d'heures vous souhaitez que la nourriture soit prête. Appuyez sur le bouton GM pour confirmer. Si vous souhaitez également régler les minutes, sélectionnez-les une fois que vous avez défini les heures en tournant le sélecteur.
- Établissez ensuite le menu, le temps de cuisson, la température et la pression, comme décrit dans le paragraphe antérieur. Enfin, appuyez sur le bouton GM pour fixer votre programmation.
- L'autocuiseur calcule automatiquement quand il doit commencer à cuisiner pour que le repas soit récemment cuisiné à l'heure programmée. Si le temps de cuisson est supérieur au temps qui sépare de l'heure du repas, votre autocuiseur commencera automatiquement le processus de cuisson pour se rapprocher au maximum de l'heure préconfigurée.
- Si vous programmez l'autocuiseur pour dans moins de 3 heures, il commencera à cuisiner immédiatement et maintiendra le repas chaud jusqu'à l'heure du repas. L'autocuiseur est doté d'une mémoire EPROM. Si, pendant la cuisson, une coupure de courant a lieu, l'autocuiseur se souviendra et reprendra le processus de cuisson immédiatement.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou de le manipuler.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Toutes les pièces et composants de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments

doivent être nettoyés après chaque utilisation.

- La valve de pression et la valve de sécurité doivent être nettoyées régulièrement.

Image 13.2

1. Goupille gauche
2. Petit anneau en silicone

Nettoyer la valve de pression

1. Pour nettoyer la valve de pression, dévissez le bouchon d'évacuation de la vapeur (1. Img. 1) et tirez sur la valve de pression (2. Img. 1) jusqu'à ce qu'elle sorte de son emplacement.
2. Nettoyez les deux avec de l'eau et du savon doux, séchez-les et remettez-les en place.

Nettoyer la valve de sécurité

1. Retirez le contre-couvercle (Img. 13.1) et le petit anneau en silicone (Img. 13.2).
2. Pour retirer la valve de sécurité, appuyez sur la goupille gauche (Img. 13.2) et elle se détachera automatiquement.
3. Nettoyez les deux avec de l'eau et du savon doux et séchez-les.

Placer de nouveau la valve de sécurité

1. Pour la placer de nouveau, insérez la valve de sécurité du côté ayant le plus petit diamètre à travers le trou extérieur du couvercle.
 2. Une fois insérée, appuyez à nouveau sur la goupille gauche (Img. 13.2).
 3. Remettez en place l'anneau en silicone (Img. 13.2) et le contre-couvercle (Img. 13.3).
- Utilisez un chiffon humide, de l'eau et du savon pour nettoyer l'intérieur de l'appareil puis rincez-le et séchez-le en profondeur avec un chiffon sec.
 - Nettoyez l'anneau de scellage en silicone après chaque utilisation. Pour cela, retirez-le du couvercle et lavez-le séparément avec de l'eau et du savon. Ensuite, rincez-le avec de l'eau et séchez-le avec un chiffon sec.
 - Retirez la cuve et lavez-la avec de l'eau et du savon. Ensuite, rincez-le avec de l'eau et séchez-le avec un chiffon sec.
 - N'utilisez pas de produits chimiques abrasifs car ils pourraient endommager la surface du produit.
 - Ne submergez pas le produit dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
 - Assurez-vous que le produit est complètement sec avant de le ranger ou de l'utiliser à nouveau.

Avertissement

La cuve ne convient pas pour un nettoyage dans le lave-vaisselle, il est recommandé de la laver à la main pour maintenir le revêtement dans de meilleures conditions plus longtemps.

- Utilisez un chiffon propre, doux et humide ou une éponge pour nettoyer la surface extérieure de l'appareil.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs ou chimiques pour nettoyer l'appareil.
- Ne submergez pas la coque extérieure de l'appareil ni son câble d'alimentation dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Nettoyez la base de l'appareil avec un chiffon propre, sec et doux.
- Il est conseillé d'effectuer un nettoyage deux fois par mois en utilisant le programme de nettoyage. Pour ce faire, introduisez un demi-litre d'eau dans la cuve et quelques tranches de citron, appuyez sur le bouton Balance / Nettoyage pendant 5 secondes et laissez l'autocuiseur terminer le programme. Grâce à ce nettoyage, le couvercle et le contre-couvercle seront exempts de toute odeur et parfaits pour être réutilisés.

Après le nettoyage

- Assurez-vous de réinstaller correctement l'anneau de scellage en silicone à sa place.
- Vérifiez la pression et les valves et assurez-vous qu'elles fonctionnent correctement.
- Assurez-vous que tous les composants soient bien installés correctement à leur place et qu'ils soient complètement secs avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

Sécurité


L'autocuiseur programmable possède 14 systèmes de sécurité entrelacés qui agissent simultanément et qui rendent impossible quelque erreur qu'elle soit. Le système exclusif de la valve de sécurité empêche l'ouverture de votre autocuiseur s'il y a de la pression à l'intérieur, pour cette raison, pour ouvrir ou fermer votre autocuiseur, il est fondamental que vous éliminiez la vapeur présente à l'intérieur en plaçant la valve de pression à sa place.  14

Image 14

1. Sortie automatique de la vapeur par surpression
2. Contrôle intelligent des systèmes de sécurité
3. Système de contrôle de la température maximale
4. Système de limitation de la pression
5. Système antiblocage de la valve
6. Système de sécurité d'ouverture du couvercle
7. Capteur de pression
8. Contrôle de surchauffe

7. ANOMALIES ET SOLUTIONS

Anomalie	Solution
La pression ne monte pas Observations : les autocuiseurs GM peuvent travailler avec pression lorsque les conditions le requièrent. Cela dépend de plusieurs facteurs : quantité de liquides et/ou de solides, huile dans la cuve, en plus de la température ambiante et de la température du contenu. Il ne faut pas confondre le fait que l'autocuiseur monte en pression ou non avec le fait que l'autocuiseur cuisine et fonctionne correctement. Si l'autocuiseur a cuisiné et fonctionné correctement pendant le temps sélectionné, aucune erreur ne peut être déterminée.	Vérifiez que le contre-couvercle et le joint en silicone soient correctement placés. Vérifiez que la valve de pression est en position « fermée ». Vérifiez que la valve de sécurité soit correctement placée. Appuyez fermement sur le couvercle après l'avoir tourné pour le fermer. Versez 1 L d'eau, sélectionnez le menu Cuisine à pression, 20 minutes, pression moyenne, 200 °C et cuisiner. Faites ceci avec les menus Cuisine à vapeur et à pression également. Si l'autocuiseur monte en pression, c'est qu'il fonctionne correctement. Pour que l'autocuiseur monte en pression, la température sélectionnée doit être supérieure à 130 °C et la cuve doit contenir suffisamment de liquide. Les parties en caoutchouc sont en mauvais état, remplacez-les.
L'autocuiseur ne s'allume pas	Vérifiez que le câble d'alimentation soit bien branché à l'autocuiseur. Essayez avec une autre prise. Vérifiez avec un autre câble (les ordinateurs ont le même).
L'autocuiseur peut-il être ouvert pendant cuisson ?	Si l'autocuiseur n'est pas monté en pression, oui, mais il est recommandé de ne pas le faire pour ne pas perdre de vapeur.
Erreur E1 sur l'écran numérique	Erreur au niveau du circuit. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
L'autocuiseur ne parle pas	Veuillez lire le paragraphe 3 et vérifiez la configuration. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

L'autocuiseur décompte le temps dès la programmation (+ de 3 heures) ou dès lors que vous sélectionnez le menu	Veillez lire le paragraphe 6 et vérifiez la configuration. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
L'autocuiseur ne chauffe pas	Versez 1 l d'eau et sélectionnez le menu Four à 200 °C pendant 10 minutes.
Erreur E4 sur l'écran numérique	Veillez lire le paragraphe 5 et vérifiez les états de cuisson de l'autocuiseur. Erreur au niveau du pressostat. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
Erreur E3 sur l'écran numérique	Surchauffe. Laissez refroidir l'autocuiseur sans aucune utilisation pendant au moins 24 h. Ajoutez un liquide, toujours par-dessus la marque minimale de la cuve et sélectionnez un menu. Si l'erreur apparaît dès que vous branchez l'appareil au réseau électrique, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
Erreur E2 sur l'écran numérique	Veillez contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Autocuiseur Olla GM modèle H Deluxe

Référence : 02033

Puissance : 1000 W

Voltage et fréquence : 220-240 V~ 50/60 Hz

Pression de travail : 70 kPa

Pression maximale admissible : 125 kPa

Capacité utile : 4,7 litres

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

9. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

10. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

11. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb.1

1. Deckel des Dampfdiffusors
2. Druckventil
3. Tragegriff
4. Wahlrad für Druckventil öffnen/schließen
5. Deckel
6. Sicherheitsverschluss
7. Sicherheitsventil
8. Innendeckel
9. Dichtungsring aus Silikon
10. Kocheimer
11. Abwassertank
12. Inneres Gehäuse
13. Oberer Ring
14. Bedienfeld
15. Basis
16. Stahlgehäuse
17. Tragegriff

Zubehör

18. Gareinsatz: Es kann als Backblech oder zum Frittieren verwendet werden.
19. Gitter: wird zum Backen verwendet. Er muss in den Kocheimer gestellt werden und die Nahrungsmittel sollten darauf legen. Man kann ihn auch zum Dampfaren verwenden; Wie früher muss man ihn in den Kocheimer stellen und Wasser darin gießen; die Nahrungsmittel sollten darauf legen.
20. Löffel: Wurde hergestellt mit einem korrosionsfesten Stoff perfekt für antihafbeschichtete Fläche. Verwenden Sie keine Scheuermittel auf die antihafbeschichtete Fläche des Topfs.
21. Messbecher: Messbezug für Rezepte. Wenn das Kochbuch eine Menge angibt, meint es bei dem Messbecher
22. Anschlusskabel.

Hinweis:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Sie können den Originalkarton und die andere Verpackung an einem sicheren Ort aufbewahren, um Schäden am Gerät zu vermeiden, falls Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Olla GM Kochtopf Modell H Deluxe
- Antihafbeschichtung Excelsior Topf
- Messbecher
- Löffel
- Gitter
- Frittierkorb
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft-Leitfaden

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um den ordnungsgemäßen Betrieb zu überprüfen und die erste Reinigung durchzuführen:

1. Entfernen Sie alle Verpackungselemente (sowohl die Aufkleber auf dem Kocheimer und dem Ventil als auch den Heizelementschutz, der sich zwischen Topf und Kocheimer befindet).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig ist.
3. Einen halben Liter Wasser und einige Zitronenscheiben in den Kocheimer geben. Zitrone hilft, Gerüche zu beseitigen.
4. Prüfen Sie, dass die Innenseite des Deckels und das Sicherheitsventil richtig gestellt sind. Abb.2
5. Schließen Sie den Deckel fest und passen Sie ihn, indem Sie Druck übt (das ist sehr wichtig, da häufig denkt man, dass der Deckel vollständig geschlossen ist, aber es stimmt nicht).
6. Bringen Sie das Ventil in geschlossener Stellung. Abb.3.
7. Schließen Sie den Kocher an das Licht an und drücken Sie die Taste Waage/Reinigung 5 Sekunden lang, woraufhin der 9-minütige Prozess beginnt.
8. Berühren Sie nicht beim Vorgang den Deckel.
9. Öffnen Sie nach dem Kochvorgang das Ventil, um den Druck freizulassen. Vermeiden Sie, dass der Dampf in Berührung mit Ihrer Haut kommt. Sie können den Deckel erst abnehmen, wenn der Druck im Kocher vollständig abgebaut ist; öffnen Sie den Deckel

nicht mit Gewalt, wenn er sich nicht öffnen lässt. Um den Deckel zu öffnen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.

10. Wenn es kein Problem damit gibt, bedeutet es, dass der Topf richtig funktioniert.

3. BEDIENFELD

Abb.4

1. GM-Taste
2. Wähler
3. Menü-Taste
4. ECO Modus-Taste
5. Druck-Taste
6. Zeitschaltuhr Einstellungen-Taste
7. Temperatur /Mute-Taste
8. Waage/Reinigung-Taste
9. Turbo Anzeiger
10. Druckgaren Anzeiger
11. Dampfgaren Anzeiger
12. Schmoren Anzeiger
13. Kleine Flamme Anzeiger
14. Pochieren Anzeiger
15. Zuckern Anzeiger
16. Gären Anzeiger
17. Brot Anzeiger
18. Nachtsch Anzeiger
19. Reis Anzeiger
20. Nudeln Anzeiger
21. Braten Anzeiger
22. Anschwitzen Anzeiger
23. Frittieren Anzeiger
24. Ofen Anzeiger
25. LED-Display

Zeit planen

Drücken Sie auf das Uhrensymbol (Taste 6 Abb.4), um die Zeit einzustellen, zu der das Essen fertig sein soll. Drehen Sie das Wahlrad, um die Zeit einzustellen, und drücken Sie die GM-Taste, um die Zeit einzustellen. Drehen Sie das Wahlrad erneut, um die Minuten einzustellen, und drücken Sie die Menütaste, um das auszuführende Menü auszuwählen. Es wird nicht empfohlen, weniger als 3 Stunden die Zeitschaltuhr einzustellen.

Menü

Drücken Sie nach dem Einstellen der Uhrzeit diese Taste und navigieren Sie mit der Auswahltaste, um das gewünschte Menü auszuwählen.

Wähler

Drehen Sie den Knopf, um durch die verschiedenen Menüs zu navigieren, erhöhen Sie die Minuten und Stunden (im Uhrzeigersinn) und verringern Sie sie (gegen den Uhrzeigersinn). Empfehlung: wenn Sie den Timer nicht einstellen möchten, drehen Sie den Regler und wählen Sie direkt das Menü aus, auf diese Weise müssen Sie die Menü-Taste nicht drücken.

Temperatur

Sobald das Menü ausgewählt ist, drücken Sie die Temperaturtaste (Taste 7 Abb.4), um die Temperatur einzustellen; wählen Sie die Temperatur je nach Zutaten, Menüs und Rezepten. Es gibt Menüs, bei denen beide Temperatur und Druck eingestellt werden können; bei anderen kann man nur Druck bzw. Temperatur einstellen. Bei den Menüs Pochieren, Zuckern und Gären kann man nur Kochzeit eingestellt werden.

Druck

Wenn das Menü ausgewählt ist, drücken Sie die Taste 5 (Abb. 4), um den Druck einzustellen. Wählen Sie den an das Rezept passenden Druck aus. Für Suppen und ähnliche wählen Sie höheren Druck aus; für Eintopfgerichte mit Fleisch wie Rind wählen Sie hohen Druck aus; für Eintopfgerichte mit Gemüse oder Fleisch wie Hähnchen wählen Sie mittleren Druck aus und für Gerichte ohne Brühe wählen Sie niedrigen Druck aus. Wählen Sie keinen Druck aus, wenn Sie der Topf als Ofen, Grill oder Grillplatte verwenden.

GM-Taste

Die Hauptfunktion dieser Taste ist, jeden Schritt zu bestätigen. Außerdem kann sie verwendet werden, um die Warmhalten- und Aufwärmenfunktion zu beginnen; drücken Sie die Taste einmal bzw. zweimal um sie zu aktivieren. Zum Schluss können Sie die Taste für mehr als eine Sekunde gedrückt halten, um die Kochzeit jederzeit zu verändern und den Vorgang neu starten.

Eco-Modus

Diese Funktion spart bis zu 50 % Energie beim Kochen. Außerdem verteilt sie die Temperatur in den Kocheimer, was der Antihafbeschichtung hilft und vermeidet, dass die Nahrungsmittel ankleben. Diese Funktion darf bei jeder Zubereitungsart verwendet werden, vorausgesetzt, dass die Temperatur nicht über 140 °C ist. Andernfalls wird es empfohlen, den ECO Modus nach Vorwärmung bei der Kochzeit zu aktivieren. Wenn er bei Vorwärmung Temperaturen über 140 °C verwendet wird, wird die Vorwärmungszeit steigern.

Waage / Reinigung

Um die Waage zu aktivieren, drücken Sie die Taste 8 in Abb.4. Geben Sie die Zutaten in die

Schüssel und der Kocher zeigt das Gewicht an. Drücken Sie die Taste erneut, wenn Sie die Waage tarieren wollen. Um die Waagenfunktion zu beenden, drücken Sie die GM-Taste, der Topf gibt einen Bestätigungston ab. Abb.5

Für die Reinigung geben Sie 2 Gläser Wasser und eine halbe Zitrone in den Kocheimer, schließen Sie den Deckel und überprüfen Sie, ob das Ventil geschlossen ist. Halten Sie die Waagen-/Reinigungstaste 5 Sekunden lang gedrückt, und die Reinigung läuft automatisch 9 Minuten lang.

Anweisungen zur Kalibrierung der Waage

Um die Waage zu kalibrieren, legen Sie 1 kg Gewicht in die Küvette. Wenn das Display ein Gewicht zwischen 990 und 1010 g anzeigt, ist die Waage korrekt kalibriert. Achten Sie darauf, dass die Pfanne auf einer ebenen Fläche steht. Wenn das Ergebnis nicht korrekt ist, gehen Sie wie folgt vor:

1. Halten Sie die Taste „P“ gedrückt, während Sie den Herd an das Stromnetz anschließen.
2. In der oberen rechten Ecke des Bildschirms sehen Sie eine blinkende Zahl. Wenn die Zahl rechts vom Strich „0“ ist, drücken Sie die Skalentaste einmal.
3. Drehen Sie den Knopf nach 4 Sekunden im Uhrzeigersinn, um „1“ zu wählen, und legen Sie ein Kilogramm Gewicht in die Küvette.
4. Bestätigen Sie durch Drücken der Waagentaste. Nach 4 Sekunden bestätigen Sie erneut durch Drücken der Menütaste.
5. Drehen Sie den Selektor erneut, bis „1“ an der gleichen Stelle angezeigt wird, und drücken Sie die GM-Taste, um die Auswahl zu bestätigen.

Drücken Sie nach der Bestätigung die Waagentaste und überprüfen Sie die korrekte Funktion.

Menüanzeige

Der Topf verfügt über 16 verschiedene Menüs (Abb. 4), so dass Sie alle Gerichte zubereiten können, die Sie sich vorstellen können. Jedes Menü wird im Rezeptheft und in den Videorezepten, die Sie auf unserer Website www.storeollasgm.com abrufen können, ausführlich beschrieben.

Sprachnavigation

Der GM Model H Deluxe Kocher verfügt über eine Sprachsteuerung, die Sie durch jeden Schritt führt. Es gibt 6 Sprachen verfügbar: Spanisch, Englisch, Portugiesisch, Französisch, Italienisch und Deutsch. Die voreingestellte Sprache ist Spanisch; wenn Sie sie wechseln möchte, halten Sie 3 Sekunden lang die ECO-Taste gedrückt und wählen Sie die Sprache mit dem Regler aus. Bestätigen Sie die Sprache, indem Sie die GM-Taste drücken. Wenn Sie die Sprachsteuerung deaktivieren möchten, halten Sie 5 Sekunden lang die Temperatur-Taste gedrückt und bestätigen Sie es mit der GM-Taste. Wiederholen Sie diesen Vorgang, wenn Sie ihn wieder aktivieren möchten.

4. WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM DRUCKGAREN

Deckel des Druckventils: stellen Sie ihn auf das Ventil, immer wenn Sie zubereiten. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu stellen oder gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen.

Kocheimer Kapazität

- Gießen Sie immer die geeignete Menge Nahrungsmittel bzw. Flüssigkeiten in den Kocheimer.
- Überschreiten Sie nie die höchste Menge, die der Kocheimer annimmt.
- Überschreiten Sie nie die Hälfte der höchsten Menge, wenn Sie Nahrungsmittel, die größer werden (Reis, Hülsenfrüchte, Getreide usw.), zubereiten.
- Füllen Sie den Kocheimer wenigstens auf die Mindestmenge, um thermische Schäden zu vermeiden. Abb.6

Deckel schließen

1. Prüfen Sie, dass der Silikonring richtig an der Innenseite des Deckels gestellt ist.
2. Drehen Sie den Deckel, um ihn zu öffnen bzw. schließen; üben Sie keine Gewalt darauf. Der Deckel sollte mühelos schließen und einrasten.
3. Falls der Topf heißes Essen enthält, könnte es notwendig sein, leichten Druck darauf ausüben, um den Deckel zu schließen. Das ist wegen des Drucks und ist ganz normal.
4. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung der Gummischeibe des Sicherheitsventils und stellen Sie sie richtig an dieselbe Stellung.

Sehen Sie sich die Erklärungsvideos auf unserem GM Cookware YouTube-Kanal an.

Deckelöffnung

- Wenn Sie unter Druck gekocht haben, öffnen Sie das Ventil mit Hilfe eines Tuchs oder eines Küchengeräts und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit dem Dampf, bevor Sie den Deckel öffnen. Das Ventil öffnet man im Uhrzeigersinn. Abb.7
- Wenn sich der Deckel des Kochers nicht öffnen lässt, öffnen Sie ihn nicht gewaltsam, da dies darauf hindeutet, dass im Inneren noch ein gewisser Druck herrscht. Dies ist auf das Sicherheitssystem des Topfes zurückzuführen. Warten Sie in diesem Fall und Sie werden den Deckel bald öffnen können.

Warnung:

Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie den Kocher erst, wenn Sie sicher sind, dass der Druck im Inneren des Kochers vollständig abgebaut worden ist.

Vorbereitung des Modells H

1. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um es zu öffnen.
2. Waschen Sie den Deckel und den Silikonring mit warmem Wasser und Seife und trocknen Sie sie danach.

3. Der Silikonring kann umgekehrt werden, vergewissern Sie sich, dass er richtig gestellt ist.
4. Der Deckel hat nur eine richtige Stellung, stellen Sie ihn nur auf diese Weise. Falls der Deckel nicht richtig gestellt wurde, könnten die Nahrungsmittel überschreiten.
5. Reinigen Sie den Kocheimer und Vergewissern Sie sich danach, dass alles an der richtigen Position ist.
6. Überprüfen Sie, dass der Müllbehälter an der Hinterseite des Topfs an der richtigen Position ist.
7. Verbinden Sie den Herd mit dem Licht. Der Topf wird starten, stellen Sie ihn nach Ihren Vorlieben ein.

5. BEDIENUNG

- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, dann wird er angehoben.
- Gießen Sie die Zutaten in den Kocheimer und stellen Sie nach dem Kochbuch die gegebenenfalls notwendigen Zubehörteile.
- In den Innenseite des Innentopfs gibt es Zeichen, die man nie über- bzw. unterschreiten muss, um thermische Schäden zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Kochvorgang richtig geschlossen ist.
- Wählen Sie danach nach dem Kochbuch die Zubereitungsart aus. Nach der Auswahl des Menüs stellen Sie die Garzeit ein. Drehen Sie dazu den Wählschalter im Uhrzeigersinn, um die Garzeit um 1 Minute zu verlängern, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verkürzen. Es ist ratsam, sich an die im Rezeptbuch angegebenen Zeiten zu halten, aber Sie können sie auch nach Ihrem Geschmack abändern.
- Wenn Sie den gewählten Vorgang abbrechen möchten, halten Sie die GM-Taste gedrückt und der Herd wird zurückgesetzt.
- Wählen Sie die Druckstufe, mit der Sie kochen möchten. Denken Sie daran, dass die Menüs Backofen, Slow Cooker, Braten, Anschwitzen, Nachtisch, Brot, Fermentieren, Konfitieren, Pochieren und Griddle nicht unter Druck kochen, so dass Sie nur die Temperatur und die Zeit ändern können. Bei diesen Menüs ist es ratsam, das Ventil oder den Deckel offen zu lassen.
- Stellen Sie die Temperatur ein und wenn alle Parameter eingestellt sind, drücken Sie die GM-Taste, um den Garvorgang zu starten. Der Topf beginnt automatisch mit dem Vorheizen.
- Während des Vorheizens blinken die Flammen auf dem Kochersymbol (Abb. 8). Am Ende der Garzeit wird die gewählte Garzeit angezeigt und ein Countdown durchgeführt, wobei jede abgelaufene Minute von der ursprünglich programmierten Zeit abgezogen wird. Abb.9
- Nach Beendigung des Garvorgangs meldet der Herd mit einer Sprachansage: „Das Essen ist fertig“. Von diesem Moment an wird die Warmhaltefunktion auf unbestimmte Zeit aktiviert (außer beim Gären, Konfitieren und Pochieren), sofern Sie ein Menü mit einer Gartemperatur von über 80 °C gewählt haben, und Sie werden mit dem Satz „Das Essen

wird warmgehalten“ gewarnt. Der Topf wird das Essen warmhalten, bis Sie es anrichten. Abb.10

- Außerdem können Sie diese Funktion jederseits aktivieren, indem die GM-Taste zu drücken. Man kann auch es stornieren, indem die GM-Taste mehr als 1 Sekunde gedrückt zu halten.
- Man kann auch das Essen aufwärmen, indem zweimal die GM-Taste zu drücken. Abb.11
- Um den Deckel zu öffnen, vergewissern Sie sich, dass es keinen Druck im Innentopf gibt, indem das Druckventil mithilfe des Positionsreglers zu öffnen (andernfalls können Sie den Deckel nicht öffnen.) Der Topf wird den Druck ausstoßen. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Deckels, dass der Druck im Inneren vollständig abgebaut wurde. Berühren Sie keine Metallenteile des Topfs bei bzw. nach dem Kochvorgang. Abb.12

Eine Mahlzeit für eine bestimmte Zeit programmieren

- Wenn Sie den Herd einschalten, schlägt Ihnen die Sprachsteuerung vor, ein Menü auszuwählen, das sofort gekocht werden kann, oder die Mahlzeit auf einen späteren Zeitpunkt zu verschieben. Um die Zeit einzustellen, zu der das Essen fertig sein soll, drücken Sie die Uhrentaste, dann wählen Sie, wie viele Stunden das Essen fertig sein soll, und drücken Sie zur Bestätigung die GM-Taste. Wenn Sie auch die Minuten einstellen wollen, müssen Sie diese nach der Einstellung der Stunden durch Drehen des Wahlschalters auswählen.
- Stellen Sie dann das Menü, die Kochzeit, die Temperatur und den Druck wie im vorherigen Abschnitt beschrieben ein. Drücken Sie zum Schluss die GM-Taste, um diese Einstellungen festzustellen.
- Der Topf berechnet, wann er beginnen muss, sodass die Nahrungsmittel bei der ausgewählten Essenzzeit zubereitet sind. Falls die Kochvorgang dauert so viel, dass die Essenzzeit nicht erfüllt werden kann, wird der Topf automatisch beginnen, zuzubereiten, sodass er nährt sich dem voreingestellten Essenzzeit.
- Falls man die Essenzzeit für früher als 3 Stunden einstellen, wird der Topf sofort zubereiten und das Essen bis der Essenzzeit warmhalten. Der Herd ist mit einem EPROM-Speicher (Memory) ausgestattet. Bei einem Stromausfall während des Kochens oder im Standby-Modus nimmt der Topf den Kochvorgang sofort wieder auf.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Produkt vor der Reinigung oder Handhabung aus.
- Vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch all die Bestandteile des Geräts, die in Berührung mit den Nahrungsmitteln waren.
- Reinigen Sie regelmäßig sowohl das Druckventil als auch das Sicherheitsventil.

Legende Abbildung 13.2:

1. Linke Nadel
2. Kleiner Silikonring

So reinigen Sie das Druckventil

1. Schrauben Sie den Stopfen des Dampfverteilers (1. Abb. 1) ab und ziehen Sie das Druckventil (2. Abb. 1) aus dem Gehäuse.
2. Reinigen Sie beide mit milder Seife und Wasser, trocknen Sie sie ab und bringen Sie sie wieder an.

So reinigen Sie das Sicherheitsventil

1. Nehmen Sie die hintere Abdeckung (Abb. 13.1) ab und entfernen Sie den kleinen Silikonring (Abb. 13.2).
2. Um das Sicherheitsventil zu entfernen, drücken Sie auf den linken Stift (Abb. 13.2) und es löst sich automatisch.
3. Reinigen Sie beides mit milder Seife und Wasser und trocknen Sie es ab.

Für den Wiederzusammenbau

1. Stecken Sie das Sicherheitsventil auf der Seite mit dem kleinsten Durchmesser durch das äußere Loch im Deckel.
 2. Nach dem Einsetzen drücken Sie erneut auf den linken Stift (Abb. 13.2).
 3. Bringen Sie den Silikonring (Abb. 13.2) und die hintere Abdeckung (Abb. 13.3) wieder an.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, Seife und Wasser, um das Innere des Produkts zu reinigen, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich mit einem trockenen Tuch.
 - Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Silikonring. Entnehmen Sie ihn daher und reinigen Sie ihn gesondert mit Wasser und Seife. Spülen und trocknen Sie ihn danach mit Wasser bzw. einem trocknen Tuch.
 - Entnehmen Sie den Kocheimer und reinigen Sie ihn mit Wasser und Seife. Spülen und trocknen Sie ihn danach mit Wasser bzw. einem trocknen Tuch.
 - Verwenden Sie keine scheuernden Chemikalien, da diese die Oberfläche des Produkts beschädigen können.
 - Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Produkt vollständig trocken ist, bevor Sie es aufbewahren oder wieder verwenden.

Hinweis

Der Kocheimer ist spülmaschinengeeignet, es wird doch empfohlen, ihn von Hand zu spülen, sodass die Antihafbeschichtung nicht schadet.

- Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch, um den Außenseite des Gerätes zu reinigen.

- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver, Schleifmittel oder Chemikalien, um das Gerät zu reinigen.
- Tauchen Sie Außengehäuse bzw. Netzkabel nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um den Gerätefuß zu reinigen
- Es ist ratsam, zweimal im Monat eine Reinigung mit dem Reinigungsprogramm durchzuführen. Geben Sie dazu einen halben Liter Wasser und einige Zitronenscheiben in den Topf, drücken Sie die Waage/Reinigungstaste 5 Sekunden lang und lassen Sie den Herd das Programm beenden. Nach dieser Reinigung sind der Deckel und die Rückwand geruchsfrei und können wieder verwendet werden.

Nach der Reinigung

- Stellen Sie erneut den Silikonring in die richtige Position.
- Prüfen Sie den Druck und die Ventile und vergewissern Sie sich, dass sie richtig funktionieren.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Bestandteile in der richtigen Position gestellt und gänzlich trocken sind, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

SICHERHEIT

Der programmierbare Kochtopf verfügt über 14 ineinander greifende Sicherheitssysteme, die gleichzeitig arbeiten und das Auftreten von Fehlfunktionen unmöglich machen. Das exklusive Sicherheitsventilsystem verhindert, dass sich Ihr Kocher öffnet, solange im Inneren Druck herrscht. Um Ihren Kocher zu öffnen oder zu schließen, ist es daher unerlässlich, den Dampf im Inneren zu beseitigen, indem das Druckventil in die offene Position gebracht wird. Abb. 14

Legende Abbildung 14:

1. Automatischer Überdruckdampfzug
2. Intelligente Steuerung von Sicherheitssystemen
3. System zur Kontrolle der Höchsttemperatur
4. Druckbegrenzungssystem
5. Anti-Blockier-Ventilsystem
6. Sicherheitssystem zum Öffnen des Deckels
7. Drucksensor
8. Überhitzungskontrolle

7. FEHLER UND UND LÖSUNGEN

Fehler	Lösung
Der Topf hat keinen Druck Hinweise: Diese Töpfe haben eine Druck-Funktion, die in bestimmten Fällen verwendet werden kann. Das ist abhängig von verschiedenen Faktoren wie die Menge Flüssigkeiten bzw. Nahrungsmittel, Raumtemperatur und Temperatur des Inhalts. Dieses Gerät kann mit bzw. ohne Druck Nahrungsmittel zubereiten. Auch wenn es keinen Druck gibt, kann der Topf richtig funktionieren. Wenn der Topf warm wird und bereitet Nahrungsmittel in der ausgewählten Zeit zu, hat es im Prinzip keinen Fehler.	Prüfen Sie, dass der innere Deckel und der Silikonring richtig gestellt sind. Überprüfen Sie, dass das Druckventil richtig geschlossen ist. Prüfen Sie, dass das Sicherheitsventil richtig gestellt ist. Drücken Sie nach dem Drehen stark den Deckel, um ihn zu schließen. Gießen Sie 1 L Wasser, wählen Sie Druck-Zubereitungsart, 20 Minuten, mittlerer Druck 200 °C aus und akzeptieren Sie. -Tun Sie das auch mit den Zubereitungsarten Dampf und Druck. Wenn es Druck gibt, funktioniert der Topf richtig. Damit der Topf Druck hat, muss die Temperatur höher als 130 °C sein und es muss genug Flüssigkeit im Kocheimer geben. Die Ringe sind in einem schlechten Zustand
Der Topf schaltet sich nicht ein:	Prüfen Sie, dass das Kabel richtig eingesetzt am Topf ist. Versuchen Sie, das Gerät an eine andere Steckdose anzuschließen. Versuchen Sie, das Kabel zu verändern (Tischcomputer haben das gleiche Kabel).
Darf man den Topf bei dem Kochvorgang öffnen?	Ja, vorausgesetzt, dass der Topf keinen Druck hat; es ist jedoch nicht empfohlen, da er Dampf ausstößt.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E1	Stromkreislauf Fehler Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Sprachführung funktioniert nicht	Verweisen Sie auf den Absatz 3. und überprüfen Sie die Konfiguration. Falls das Problem weiter besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Der Topf zieht die Zeit direkt nach Programmierung (mehr als 3 Stunden) bzw. Zubereitungsartsauswahl ab	Verweisen Sie auf den Absatz 6 und überprüfen Sie die Konfiguration. Falls das Problem weiter besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Topf erhitzt nicht	Gießen Sie 1 L Wasser, wählen Sie Ofen-Zubereitungsart bei 200 °C und 10 Minuten aus.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E4	Siehe Abschnitt 5 und überprüfen Sie den Kochstatus des Herdes. Der Druckschalter versagt. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E3	Überhitzung Lassen Sie den Topf abkühlen und verwenden Sie ihn nicht für 24 Std. Gießen Sie Flüssigkeiten immer über dem Mindestmenge-Strich des Kocheimers und wählen Sie eine Zubereitungsart aus. Falls der Fehler erscheint bei der Verbindung an der Stromversorgung kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E2	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Olla GM Kochtopf Modell H Deluxe

Referenz des Gerätes: 02033

Leistung: 1000 W

Spannung und Frequenz: 220-240 V~ 50/60 Hz

Betriebsdruck: 70 kPa

Maximal zulässiger Druck: 125 kPa

4,7 L Nützlicher Inhalt

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

9. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt

werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

10. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

11. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. vervielfältigt, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder Ähnliches) verbreitet werden.

1. PARTI E COMPONENTI

Fig.1

1. Tappo diffusore di vapore
2. Valvola di pressione
3. Manico
4. Manopola di apertura/chiusura della valvola di pressione
5. Coperchio
6. Chiusura di sicurezza
7. Valvola di sicurezza
8. Sottocoperchio
9. Guarnizione in silicone
10. Vaschetta interna
11. Serbatoio d'acqua residua
12. Struttura inferiore
13. Guarnizione superiore
14. Pannello di controllo
15. Base
16. Struttura in acciaio
17. Manico

Accessori

18. Cestello: si usa per friggere; utilizzabile anche come teglia.
19. Griglia: utilizzata per cotture al forno. Viene collocata all'interno della vaschetta; gli alimenti devono essere collocati sopra la griglia. Si usa anche per la cottura a vapore: in questo caso, si mette dentro la vaschetta con almeno 2 misurini d'acqua e gli alimenti vengono collocati sulla griglia.
20. Cucchiaino: fabbricato con un materiale non corrosivo, ideale per superfici antiaderenti. Non utilizzare utensili corrosivi sulle superfici antiaderenti della pentola programmabile.
21. Misurino: riferimento di misurazione per le ricette. Quando una ricetta indica una misura, si riferisce a questo misurino.
22. Cavo della corrente.

Nota:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Pentola Olla GM modello H Deluxe
- Vaschetta Excelsior antiaderente
- Misurino
- Cucchiaino
- Griglia
- Cestello interno
- Manuale di istruzioni
- Ricettario-guida

Seguire questi passaggi per verificare il corretto funzionamento ed effettuare la prima pulizia:

1. Rimuovere tutti gli elementi presenti nell'imballaggio (sia le etichette della vaschetta e della valvola che la protezione della resistenza collocata tra la vaschetta e la pentola).
2. Verificare il contenuto dell'imballaggio e che non vi siano parti mancanti.
3. Introdurre mezzo litro d'acqua nella vaschetta e qualche fetta di limone. Il limone aiuta a eliminare gli odori.
4. Verificare che il sottocoperchio e la valvola di sicurezza siano collocate correttamente. Fig. 2
5. Chiudere con fermezza il coperchio e posizionarlo premendo leggermente. È importante verificare che sia completamente chiuso.
6. Collocare la valvola in posizione di chiusura. Fig.3
7. Collegare la pentola alla corrente e premere per 5 secondi il tasto Bilancia/Pulizia: il processo di pulizia si avvierà e durerà 9 minuti.
8. Non toccare il coperchio durante tutto il processo.
9. Una volta terminato il processo, aprire la valvola per depressurizzare la pentola. Evitare il contatto diretto della pelle con il vapore. Non sarà possibile rimuovere il coperchio finché la pentola non si sarà depressurizzata completamente, quindi non forzare l'apertura del coperchio. Per aprire il coperchio, girarlo in senso orario.
10. Se la pentola non ha presentato errori durante il processo, significa che quest'ultimo è andato a buon fine.

3. PANNELLO DI CONTROLLO

Fig.4

1. Tasto GM
2. Manopola di selezione
3. Tasto Menù
4. Tasto modalità ECO
5. Tasto Pressione
6. Tasto d'impostazione del tempo
7. Tasto Temperatura/Mute
8. Tasto Bilancia/Pulizia
9. Indicatore menù Turbo
10. Indicatore menù Pressione
11. Indicatore menù Vapore
12. Indicatore menù Stufato
13. Indicatore menù Fuoco lento
14. Indicatore menù Sobbollire
15. Indicatore menù Confit
16. Indicatore menù Fermentare (lievitare)
17. Indicatore menù Pane
18. Indicatore menù Dessert
19. Indicatore menù Riso
20. Indicatore menù Pasta
21. Indicatore menù Piastra
22. Indicatore menù Soffritto
23. Indicatore menù Fritto
24. Indicatore menù Forno
25. Display LCD

Programmazione orario

Premere l'icona dell'orologio (tasto 6 Fig.4) per configurare l'orario in cui si desidera il pasto pronto. Girare la manopola di selezione per stabilire l'ora e premere il tasto GM per confermarla. Girare di nuovo la manopola di selezione per impostare i minuti e premere il tasto Menù per selezionare il menù desiderato. Si sconsiglia di impostare meno di 3 ore.

Menù

Dopo aver configurato l'ora, premere il tasto Menù e scorrere tra i menù disponibili con la manopola di selezione.

Manopola di selezione

Girare la manopola di selezione per scorrere tra i differenti menù, aumentare minuti e ore (in senso orario) e diminuirli (in senso antiorario).

Suggerimento: se non si desidera impostare il tempo, girare la manopola di selezione e scegliere il menù desiderato; in questo modo, non sarà necessario premere il tasto menù.

Temperatura

Una volta selezionato il menù, premere il tasto di temperatura (tasto 7, Fig.4) per configurarla; sceglierla in base agli ingredienti, menù e ricette. Vi sono menù in cui è possibile configurare la pressione e la temperatura e in altri solo la pressione o la temperatura. Nei menù Sobbollire, Confit e Fermentare è possibile configurare solamente il tempo di cottura.

Pressione

Una volta selezionato il menù, premere il tasto 5 (Fig.4) per impostare la pressione. Scegliere la pressione a seconda della ricetta. Per i piatti al cucchiaio, selezionare una pressione molto alta; per stufati di carne dure come vitello, selezionare una pressione alta; per stufati di carne più delicate come pollo o di verdure, selezionare una pressione media; e per piatti asciutti, una pressione bassa. Non selezionare la pressione quando si utilizza la pentola con funzione Forno, Piastra o Griglia.

Tasto GM

La principale funzione di questo tasto è confermare ogni passaggio. Inoltre, serve anche per avviare funzioni come Mantenimento a caldo e Riscaldamento; premere il tasto una o due volte rispettivamente per attivarle. Infine, mantenere premuto per più di un secondo per modificare il tempo di cottura o la programmazione in qualsiasi momento e riavviare il processo.

Modalità ECO

Questa funzione permette di risparmiare fino ad un 50 % di energia durante la cottura. Inoltre, distribuisce uniformemente il calore nella vaschetta, aumentando le sue proprietà antiaderenti ed evitando che gli alimenti si attacchino per aumentare la sua vita utile. Può essere utilizzata con qualsiasi menù, purché la temperatura non superi i 140 °C. In caso contrario, si consiglia di attivare la modalità ECO una volta terminato il preriscaldamento e iniziato il tempo di cottura. Usare la modalità ECO per preriscaldare in menù con temperature che superano i 140 °C aumenterà significativamente il tempo di preriscaldamento.

Bilancia/Pulizia

Per attivare la bilancia, premere il tasto 8 nella Fig.4. Inserire gli ingredienti nella vaschetta: la pentola mostrerà il peso. Premere nuovamente il tasto per calibrare la bilancia. Per uscire dalla funzione bilancia, premere il tasto GM: la pentola emetterà un segnale acustico di conferma. Fig.5

Per effettuare la pulizia, introdurre 2 bicchieri d'acqua e mezzo limone nella vaschetta, chiudere il coperchio e controllare che la valvola sia chiusa. Tenendo premuto il tasto Bilancia/Pulizia per 5 secondi, la pulizia viene eseguita automaticamente per 9 minuti.

Istruzioni di calibrazione della bilancia

Per calibrare la bilancia, inserire 1 kg di peso nella vaschetta. Se il display mostra un peso compreso tra 990 e 1010 g, la bilancia è calibrata correttamente. Assicurarsi che la pentola sia su una superficie piana. Se non si ottiene una buona calibrazione, procedere come segue:

1. Tenere premuto il tasto "P" mentre si collega la pentola alla corrente.
2. Nell'angolo superiore destro del display viene mostrato un numero lampeggiante. Quando il numero a destra del trattino è "0", premere una volta il tasto Bilancia.
3. Dopo 4 secondi, ruotare la manopola in senso orario per selezionare "1" e inserire un chilogrammo di peso nella vaschetta.
4. Confermare premendo il tasto Bilancia. Dopo 4 secondi, confermare nuovamente premendo il tasto Menù.
5. Ruotare nuovamente la manopola fino a visualizzare "1" nello stesso punto del display e premere il tasto GM per confermare la selezione.

Una volta confermato, premere il tasto Bilancia e verificare la corretta calibrazione e funzionamento.

Indicatori di menù

La pentola è dotata di 16 menù differenti (Fig.4) per cucinare tutti i tipi di piatti. Ogni menù viene ampiamente descritto nel ricettario e nelle video-ricette che è possibile consultare accedendo alla pagina web www.storeollasgm.com.

Navigazione vocale

La Pentola GM Modello H Deluxe dispone di controllo vocale per guidare l'utente in tutti i passaggi. Sono disponibili 6 lingue: spagnolo, inglese, francese, tedesco, italiano e portoghese. La lingua predefinita è lo spagnolo. Per cambiarla, premere il tasto ECO per circa 3 secondi e scegliere la lingua con la manopola di selezione. Confermare premendo il tasto GM. Se si desidera disattivare il controllo vocale, premere circa 5 secondi il tasto di temperatura e confermare premendo il tasto GM. Ripetere questa procedura quando si desidera riattivarlo.

4. INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA CUCINA A PRESSIONE

È essenziale che il tappo diffusore di pressione sia sempre collocato sulla valvola di pressione durante la cottura. Girare in senso orario per collocarlo e in senso antiorario per rimuoverlo.

Capacità della vaschetta

- Introdurre sempre quantità adeguate di cibo/liquidi nella vaschetta.
- Non oltrepassare i livelli massimi di capacità della vaschetta.
- Per alimenti che si espandono (riso, legumi, cereali, ecc.) non superare la metà della sua capacità.
- Verificare di riempire la vaschetta almeno al minimo della sua capacità per evitare danni termici. Fig.6

Chiusura del coperchio

1. Verificare che la guarnizione in silicone sia ben inserita nel sottocoperchio.
2. Girare il coperchio per aprirlo e chiuderlo, non forzarlo. Dovrebbe chiudersi e bloccarsi in posizione con uno sforzo minimo.
3. Se la pentola contiene alimenti caldi, potrebbe essere necessario premere leggermente per chiudere il coperchio a causa dell'effetto della pressione.
4. Quando si pulisce la gomma della valvola di sicurezza, prestare particolare attenzione a collocarla correttamente.

Consultare i video esplicativi sul nostro canale YouTube di Ollas GM.

Apertura del coperchio

- Dopo la cottura a pressione, aprire la valvola con l'aiuto di un canovaccio o di un utensile da cucina, evitando il contatto diretto con il vapore prima di aprire il coperchio. Ricordarsi di aprirlo in senso orario. Fig.7
- Se non si riesce ad aprire il coperchio, non forzarlo, poiché potrebbe rimanere della pressione all'interno. Ciò si deve al sistema di sicurezza della pentola. Se questo accade, aspettare e presto sarà possibile aprire il coperchio.

Avviso:

Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Non aprire la pentola finché non si è certi che la pentola si sia completamente depressurizzata.

Preparazione del modello H

1. Aprire il coperchio girandolo in senso orario.
2. Lavare il coperchio e la guarnizione in silicone con acqua calda e sapone, quindi asciugare.
3. La guarnizione in silicone è reversibile, verificare che sia collocata in posizione corretta.
4. Il coperchio ha solo una posizione e deve essere collocato in posizione corretta. Qualora non fosse chiuso correttamente, potrebbe creare pressione e il cibo potrebbe traboccare dai lati della pentola.
5. Pulire la vaschetta e assicurarsi che sia posizionata correttamente.
6. Controllare che il serbatoio dei residui situato nella parte posteriore della pentola sia collocato correttamente.
7. Collegare la pentola alla corrente. La pentola si avvierà, impostarla secondo le proprie preferenze.

5. FUNZIONAMENTO

- Aprire il coperchio girandolo in senso orario fino a quando si ferma, quindi si solleva.
- Introdurre tutti gli ingredienti nella vaschetta e, se necessario, alcuni degli accessori, come indicato nel ricettario.

- All'interno della vaschetta sono presenti segni che, in caso di pressione (nello specifico alta pressione), non devono essere superati da nessun tipo di liquido. Bisogna inoltre rispettare il limite minimo per evitare danni termici. Nel caso di utilizzare il coperchio, prima di cominciare a cucinare, verificare che sia chiuso bene.
- Successivamente, selezionare il menù seguendo il ricettario. Una volta selezionato il menù, impostare il tempo di cottura. Per far ciò, utilizzare la manopola di selezione, che aumenta il tempo di cottura di 1 minuto girandola in senso orario, e lo diminuisce girandola in senso antiorario. Si raccomanda di seguire i tempi indicati nel ricettario, tuttavia è possibile modificarli a proprio piacimento.
- Se si desidera annullare il processo selezionato, tenere premuto il tasto GM e la pentola si resetta.
- Selezionare il livello di pressione a cui si desidera cucinare. Ricordare che nei menù Forno, Fuoco lento, Fritto, Soffritto, Dessert, Pane, Fermentare, Confit, Sobbollire e Piastra non si cucina a pressione; quindi, è possibile modificare solo la temperatura e il tempo. In questi menù è consigliabile lasciare aperta la valvola o il coperchio.
- Regolare la temperatura, se tutti i parametri sono impostati premere il tasto GM per avviare il processo di cottura. La pentola inizia automaticamente il preriscaldamento.
- Durante il preriscaldamento, le fiamme mostrate sull'icona della pentola lampeggiano (Fig.8). Dopo il preriscaldamento verrà mostrato il tempo di cottura selezionato e verrà eseguito un conto alla rovescia del tempo impostato inizialmente. Fig. 9
- Al termine della cottura si sentirà un messaggio vocale: "Il pasto è pronto". Da questo momento in poi, se si è scelto un menù con una temperatura di cottura superiore a 80 °C, la funzione Mantenimento a caldo sarà attivata indefinitamente (tranne in Fermentare, Confit e Sobbollire). Ciò sarà segnalato dalla frase "Il pasto si mantiene caldo". La pentola manterrà il pasto caldo fino al momento di servirlo. Fig.10
- Inoltre, è possibile attivare questa funzione quando si desidera premendo il tasto GM in qualsiasi momento, si cancellerà solamente premendo il tasto GM per più di 1 secondo.
- È possibile riscaldare senza continuare a cuocere premendo il tasto GM per 2 volte. Fig.11
- Per aprire il coperchio, è necessario verificare che non ci sia pressione all'interno della pentola spostando la valvola di pressione in posizione aperta tramite la manopola di posizione (altrimenti non sarà possibile aprire il coperchio). La pentola rilascerà tutto il vapore contenuto al suo interno. Prima di aprire il coperchio, assicurarsi che la pentola sia del tutto depressurizzata. Non toccare mai le parti metalliche della pentola durante o subito dopo la cottura. Fig.12

Come programmare il pasto ad un'ora determinata

- Quando si accende la pentola, il controllo vocale suggerirà un menù per cucinare al momento o programmare l'orario del pasto. Per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura, premere il tasto dell'orologio; quindi, selezionare il numero di ore in cui si desidera che il cibo sia pronto e premere il tasto GM per confermare. Se si desidera impostare anche i minuti, è necessario selezionarli dopo aver impostato le ore ruotando la manopola.

- Successivamente, stabilire il menù, il tempo di cottura, la temperatura e la pressione come descritto nella sezione precedente. Infine, premere il tasto GM per confermare la programmazione.
- La pentola calcola automaticamente quando deve cominciare per terminare la cottura all'ora programmata. Nel caso in cui il tempo di cottura sia più lungo del tempo stabilito, la pentola programmabile si avvierà automaticamente per rispettare il più possibile l'ora prestabilita.
- Nel caso in cui la pentola venisse programmata per avere il pasto pronto meno di 3 ore dopo, inizierebbe a cucinare immediatamente e manterrebbe il pasto caldo fino all'ora impostata. La pentola è dotata della memoria EPROM: se mentre si cucina o si è in attesa si verifica un'interruzione di corrente, la pentola ricorderà le impostazioni e, non appena tornerà la corrente, continuerà il processo di cottura.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerne il prodotto prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Lasciare raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Tutte le parti e componenti del prodotto che entrano a contatto con alimenti devono lavarsi dopo ogni uso.
- Pulire regolarmente la valvola di pressione e la valvola di sicurezza.

Legenda della figura 13.2:

1. Perno sinistro
2. Guarnizione in silicone

Pulizia della valvola di pressione

1. Svitare il tappo diffusore di vapore (1. Fig. 1) ed estrarre la valvola di pressione (2. Fig. 1) dall'apposito alloggiamento.
2. Pulire entrambi con acqua e sapone neutro, asciugarli e rimetterli in posizione.

Pulizia della valvola di sicurezza

1. Rimuovere il sottocoperchio (fig. 13.1) e togliere la guarnizione in silicone (fig. 13.2).
2. Per rimuovere la valvola di sicurezza, premere il perno sinistro (fig. 13.2): la valvola si sgancerà automaticamente.
3. Pulire entrambi con acqua e sapone neutro e asciugarli.

Reinstallazione della valvola di sicurezza

1. Inserire la valvola di sicurezza dal lato del diametro più piccolo attraverso il foro esterno del coperchio.
2. Una volta inserito, premere nuovamente il perno sinistro (fig. 13.2).
3. Riposizionare la guarnizione in silicone (fig. 13.2) e il sottocoperchio (fig. 13.3).

- Utilizzare un panno umido, acqua e sapone per pulire l'interno del prodotto, risciacquare e asciugare a fondo con un panno asciutto.
- Pulire la guarnizione in silicone dopo ogni uso. Per far ciò, rimuoverla dal coperchio e lavarla separatamente con acqua e sapone. Successivamente, risciacquare con acqua e asciugare con un panno asciutto.
- Rimuovere la vaschetta e lavarla con acqua e sapone. Successivamente, risciacquare con acqua e asciugare con un panno asciutto.
- Non utilizzare prodotti chimici abrasivi, poiché potrebbero danneggiare la superficie del prodotto.
- Non sommergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi che il prodotto sia completamente asciutto prima di riporlo o utilizzarlo nuovamente.

Avviso

La vaschetta è lavabile in lavastoviglie, si consiglia di lavarla a mano per mantenere il rivestimento in migliori condizioni più a lungo.

- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie esterna del prodotto.
- Non utilizzare pagliette, polveri o prodotti di pulizia abrasivi per pulire il prodotto.
- Non sommergere l'alloggiamento esterno del prodotto né il suo cavo di alimentazione in acqua né in altri liquidi.
- Pulire la base del prodotto con un canovaccio asciutto e morbido.
- Si consiglia di effettuare una pulizia due volte al mese utilizzando il programma di pulizia. Per farlo, mettere mezzo litro d'acqua nella vaschetta e qualche fetta di limone, premere il tasto Bilancia/Pulizia per 5 secondi e lasciare che la pentola termini il programma. Con questa pulizia, il coperchio e il sottocoperchio saranno liberi da qualsiasi odore e perfetti per essere usati di nuovo.

Dopo la pulizia

- Assicurarsi di rimettere correttamente in posizione la guarnizione in silicone.
- Verificare la pressione e le valvole e assicurarsi che funzionino correttamente.
- Prima di utilizzare il prodotto verificare che tutti i componenti siano installati correttamente e che siano completamente asciutti.

Sicurezza

La pentola programmabile dispone di 14 sistemi che agiscono simultaneamente e che garantiscono il funzionamento della stessa. Il sistema esclusivo della valvola di sicurezza impedisce l'apertura della pentola quando è presente pressione al suo interno; di conseguenza, per poter aprire o chiudere la pentola, è fondamentale eliminare il vapore al suo interno collocando la valvola di pressione in posizione di apertura. Fig. 14

Legenda della figura 14:

1. Scarico automatico del vapore in sovrappressione
2. Controllo intelligente dei sistemi di sicurezza
3. Sistema di controllo della temperatura massima
4. Sistema di limite della pressione
5. Sistema antiblocco della valvola
6. Sistema di sicurezza di apertura del coperchio
7. Sensore della pressione
8. Controllo di surriscaldamento

7. ANOMALIE E SOLUZIONI

Anomalia	Soluzione
La pentola non raggiunge la pressione. Osservazioni: le pentole GM possono cucinare con pressione quando le condizioni lo richiedono. Ciò dipende da vari fattori, quantità di liquidi, solidi, olio nella vaschetta, temperatura ambiente e temperatura degli ingredienti. Non confondere il fatto che la pressione aumenti con il fatto che cuocia e funzioni correttamente. Se la pentola si è riscaldata e ha cucinato entro il tempo selezionato, funziona correttamente e non è possibile determinare alcun errore.	Verificare che il sottocoperchio e la guarnizione in silicone siano collocati correttamente. Verificare che la valvola di pressione sia in posizione di chiusura. Verificare che la valvola di sicurezza sia collocata correttamente. Premere in modo deciso il coperchio dopo averlo girato per chiuderlo. Aggiungere un litro d'acqua, selezionare il menù Pressione, 20 minuti, pressione media, 200 °C e cucinare. Ripetere lo stesso procedimento con i menù Vapore e Pressione. Se la pressione aumenta, la pentola funziona correttamente. Affinché la pentola raggiunga la pressione, deve contenere sufficiente liquido al suo interno e la temperatura selezionata deve essere superiore a 130 °C. Le gomme sono in cattivo stato, sostituirle.
La pentola non si accende.	Verificare che il cavo di alimentazione sia ben inserito nella pentola. Provare con un'altra presa. Provare un altro cavo (i computer portatili hanno lo stesso cavo).

È possibile aprire la pentola mentre si cucina?	Solo finché la pentola non ha raggiunto la pressione, anche se non è consigliabile, poiché perderà vapore.
Errore E1 nel display digitale.	Errore di circuito. Contattare il SAT.
La pentola non parla.	Consultare la sezione 3 e verificare la configurazione. Se il problema persiste contattare il SAT.
La pentola inizia il conto alla rovescia del tempo non appena programmata (+ di 3 ore) o non appena viene selezionato il menù.	Consultare la sezione 6 e verificare la configurazione. Se il problema persiste contattare il SAT.
La pentola non scalda.	Aggiungere un litro d'acqua e selezionare il menù forno a 200 °C per 10 minuti.
Errore E4 nel display digitale.	Consultare la sezione 5 e verificare gli stati di cottura della pentola. Il pressostato non funziona. Contattare il SAT.
Errore E3 nel display digitale.	Surriscaldamento. Lasciare raffreddare la pentola senza utilizzarla almeno 24 h. Aggiungere liquido sempre al di sopra dell'indicatore di limite minimo della vaschetta e selezionare un menù. Se l'errore compare al momento di collegare la macchina alla presa della corrente, contattare il SAT.
Errore E2 nel display digitale.	Contattare il SAT.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Olla GM Modello H Deluxe

Codice prodotto: 02033

Potenza: 1000 W

Tensione e frequenza: 220-240 V~ 50/60 Hz

Pressione di funzionamento: 70 kPa

Pressione massima ammissibile: 125 kPa

Capacità utile: 4,7 l

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

9. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

10. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Tampa difusora de vapor
2. Válvula de pressão
3. Pega
4. Seletor de abertura/fecho da válvula de pressão
5. Tampa
6. Fecho de segurança
7. Válvula de segurança
8. Tampa interior
9. Anel de vedação
10. Tigela interior
11. Depósito de água residual
12. Corpo inferior
13. Aro superior
14. Painel de controlo
15. Base
16. Corpo de aço
17. Pega

Acessórios

18. Cesto: é usado para fritar e também pode ser usado como bandeja de forno.
19. Grelha: utilizada para assar. Situa-se no interior da tigela e os alimentos que queira levar ao forno são colocados sobre esta grelha. Também é utilizada para cozinhar a vapor, neste caso, é colocada no interior da tigela com pelo menos 2 medidas de água e os alimentos sobre a grelha.
20. Colher: fabricada com um material não corrosivo ideal para trabalhar sobre superfícies antiaderentes. Não utilize utensílios corrosivos sobre as superfícies antiaderentes desta panela.
21. Copo doseador: referência de medida para receitas. Quando uma receita indicar uma medida, refere-se ao copo doseador.
22. Cabo de corrente.

Nota:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Panela Olla GM Modelo H Deluxe
- Tigela Excelsior antiaderente
- Copo de medição
- Colher
- Grelha
- Cesto
- Este manual de instruções
- Livro de receitas - Guia

Seguir os passos abaixo para verificar o bom funcionamento e efetuar a primeira limpeza:

1. Remova todos os elementos de embalagem presentes (tanto os autocolantes na panela e na válvula como o protetor do elemento de aquecimento localizado entre a tigela e a panela).
2. Verifique o conteúdo da embalagem e certifique-se de que não falta nada.
3. Coloque meio litro de água na tigela e algumas fatias de limão. O limão ajuda a eliminar os odores.
4. Verifique que a tampa interior e a válvula de segurança estejam bem colocadas. Fig. 2
5. Feche a tampa com firmeza e encaixe pressionando ligeiramente (isto é muito importante já que em muitos casos parece que a tampa está completamente fechada, mas não está).
6. Coloque a válvula na posição fechada. Fig. 3
7. Conecte a panela à corrente elétrica e prima o botão Balança/Limpeza durante 5 segundos; imediatamente depois começará o processo, que dura 9 minutos.
8. Não toque na tampa durante todo o processo.
9. Uma vez finalizado o processo, abra a válvula e despressurize a panela. Evite o contacto direto da pele com o vapor. Não poderá retirar a tampa até a panela estar completamente despressurizada, por isso não forçar a tampa se esta não abrir. Para abrir a tampa, rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio.
10. Se a panela não deu nenhum erro durante este processo, funcionará corretamente.

3. PAINEL DE CONTROLO

Fig. 4

1. Botão GM
2. Seletor
3. Botão Menu
4. Botão ECO
5. Botão Pressão
6. Botão Programar a hora
7. Botão Temperatura/Mute
8. Botão Balança/Limpeza
9. Indicador Menu Turbo
10. Indicador Menu Pressão
11. Indicador Menu Vapor
12. Indicador Menu Guisado
13. Indicador Menu Fogo Baixo
14. Indicador Menu Escalfar
15. Indicador Menu Confitar
16. Indicador Menu Fermentar
17. Indicador Menu Pão
18. Indicador Menu Sobremesa
19. Indicador Menu Arroz
20. Indicador Menu Pasta
21. Indicador Menu Grelhador
22. Indicador Menu Refogar
23. Indicador Menu Fritar
24. Indicador Menu Forno
25. Ecrã LCD

Programar a hora

Prima o ícone do relógio (6, Fig. 4) para definir a hora a que deseja que a comida esteja pronta. Rode o seletor para definir a hora e prima o botão GM para estabelecê-la. Rode novamente o seletor para definir os minutos e prima o botão Menu para selecionar o menu a ser executado. Não é aconselhável programar menos de 3 horas.

Menu

Após definir o tempo, prima este botão e navegue com o seletor para selecionar o menu desejado.

Seletor

Rode o botão para navegar através dos diferentes menus, aumentar os minutos e horas (no

sentido horário) e reduzi-los (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio).

Dica: se não quiser programar a hora, rode o seletor e escolha o menu desejado, dessa forma não terá de premir o botão Menu.

Temperatura

Uma vez selecionado o menu, prima o botão Temperatura (7, Fig. 4) para definir a temperatura; escolha a temperatura com base nos ingredientes, menus e receitas. Há menus nos quais poderá configurar a pressão e a temperatura e noutros apenas a temperatura ou a pressão. Nos menus Escalfar, Confitar e Fermentar apenas pode definir o tempo de cozedura.

Pressão

Quando o menu for selecionado, prima o botão 5 (Fig. 4) para definir a pressão. Escolha a pressão segundo a receita. Para os pratos de colher, selecione pressões muito altas; para estufados de carnes duras como vitela, selecione pressões altas; para estufados de carnes mais delicadas como frango ou legumes, pressão média; e para pratos secos, pressão baixa. Não selecione pressão quando utilizar a panela com função forno, prancha ou grill.

Botão GM

A principal função deste botão é confirmar cada passo. Além do mais, isto também servirá para iniciar as funções Manter quente e Reaquecer; prima o botão uma ou duas vezes respetivamente para as ativar. Por último, mantenha premido durante mais de um segundo para modificar o tempo de cozedura ou a programação em qualquer momento e reiniciar o processo.

Modo ECO

Esta função permite poupar até 50 % de energia durante a cozedura. Além do mais, distribui uniformemente a temperatura na tigela, o que aumenta as suas propriedades antiaderentes e evita que os alimentos se agarrem. Pode ser utilizado com qualquer menu, sempre e quando a temperatura não supere os 140 °C. Caso contrário, é aconselhável ativar o modo ECO uma vez finalizado o pré-aquecimento e iniciado o tempo de cozedura. Usar modo ECO para pré-aquecer em menus com temperaturas que superem os 140 °C aumentará significativamente o tempo de pré-aquecimento.

Balança/Limpeza

Para ativar a balança prima o botão 8 (Fig.4). Coloque os ingredientes na tigela e a panela exibirá o peso. Volte a premir o botão quando quiser tarar a balança. Para sair da função Balança, prima o botão GM, a panela emitirá um bipe de confirmação. Fig. 5

Para a limpeza, coloque dois copos de água e meio limão na tigela, feche a tampa e verifique se a válvula está fechada. Mantenha premido durante 5 segundos o botão Balança/Limpeza e a limpeza começará automaticamente durante 9 minutos.

Instruções para calibração da balança

Para calibrar a balança, coloque 1 kg de peso na tigela. Se o ecrã mostrar um peso entre 990 e 1010 g, a balança estará bem calibrada. Certifique-se que a panela esteja sobre uma superfície plana. Se o resultado não for correto, faça o seguinte:

1. Mantenha premido o botão "P" enquanto ligar a panela à rede elétrica.
2. No canto superior direito do ecrã, pode observar um número a piscar. Quando o número à direita do hífen for "0", prima o botão da Balança uma vez.
3. Após 4 segundos, rode o seletor em sentido horário para selecionar "1" e coloque 1 kg de peso na tigela.
4. Confirme premindo o botão Balança. Após 4 segundos, confirme novamente premindo o botão Menu.
5. Rode o seletor novamente até mostrar "1" no mesmo lugar e prima o botão GM para confirmar a seleção.

Uma vez confirmado, prima o botão Balança e verifique que o funcionamento é correto.

Indicadores de menus

A panela tem 16 menus diferentes (Fig. 4) para que possa cozinhar todos os pratos que possa imaginar. Cada menu é extensivamente desenvolvido no livro de receitas e nos 16 vídeo-receitas que pode consultar acedendo ao nosso sítio web www.storeollasgm.com.

Navegação por voz

A panela Olla GM Modelo H Deluxe dispõe de controlo por voz para guiar todos os seus passos. Há 6 idiomas disponíveis: espanhol, inglês, francês, português, alemão e italiano. O idioma padrão é o espanhol, se deseja mudá-lo, prima o botão ECO 3 segundos e selecione o idioma com o seletor. Confirme o idioma premindo o botão GM. Se quiser desativar o controlo por voz, prima uns 5 segundos o botão Temperatura e confirme premindo o botão GM. Repita este processo para voltar a ativar.

4. INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE A COZINHA A PRESSÃO

Tampa difusora de pressão: coloque-a sobre a válvula de pressão sempre que estiver a cozinhar. Rode no sentido horário para a encaixar e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a remover.

Capacidade da tigela

- Ponha sempre as quantidades adequadas de comida/líquidos na tigela.
- Nunca ultrapasse os níveis máximos da capacidade da tigela.
- Para alimentos que se incham (arroz, legumes, cereais, etc.), não ultrapasse a metade da sua capacidade.
- Certifique-se de encher a tigela pelo menos no mínimo da sua capacidade para evitar danos térmicos. Fig. 6

Fecho da tampa

1. Certifique-se de que o anel de vedação esteja bem colocado na tampa interior.
2. Gire a tampa para abrir e fechar, não a force. Deverá fechar e encaixar no seu lugar com o mínimo de esforço.
3. Se a panela contiver alimentos quentes, pode ser necessário pressionar ligeiramente para fechar a tampa devido ao efeito de pressão.
4. Quando limpar a borracha da válvula de segurança, tenha especial atenção ao voltar a colocar corretamente.

Consulte os vídeos explicativos no nosso canal de YouTube "Ollas GM".

Abertura da tampa

- Se tiver cozinhado à pressão, abra a válvula com a ajuda de um pano ou utensílio de cozinha, evitando o contacto direto com o vapor antes de abrir a tampa, caso contrário, terá dificuldade em fazê-lo. Lembre-se de que se abre em sentido horário. Fig. 7
- Se não conseguir abrir a tampa da panela, não a force a abrir, pois isso indica que pode permanecer alguma pressão no interior. Isto é devido ao sistema de segurança da panela. Se isto acontecer, aguarde e em breve poderá abrir a tampa.

Aviso:

Nunca force a panela de pressão a abrir-se. Não abra a panela até ter a certeza de que a pressão dentro da panela foi completamente eliminada.

Preparação do modelo H

1. Abra a tampa rodando-a no sentido horário.
2. Lave a tampa e o anel de vedação com água quente e sabão e seque depois.
3. O anel de vedação é reversível, certifique-se de que está bem colocado.
4. A tampa só tem uma posição e deve ser posta na posição correta. Se não estiver bem fechada, poderia pegar mais pressão da necessária e a comida transbordaria por os lados da panela.
5. Limpe a tigela e certifique-se de que tudo está em contacto corretamente.
6. Verifique que o depósito de restos situado na parte posterior da panela está no seu lugar.
7. Ligue a panela à luz. A panela começará a funcionar, fixe os ajustes segundo as suas preferências.

5. FUNCIONAMENTO

- Abra a tampa girando-a no sentido horário até parar, depois levantar-se-á.
- Introduza todos os ingredientes na tigela e se for necessário, algum dos acessórios, tal e como indicar na receita.
- No interior da tigela existem umas marcas que em caso de pressão (em especial alta

pressão), não devem ser ultrapassadas do nível máximo por nenhum tipo de líquido, e devem chegar ao limite mínimo para evitar danos térmicos. Em caso de utilizar a tampa, antes de começar a cozinhar, verifique que está bem fechada.

- A seguir, selecione o menu seguindo a receita. Uma vez selecionado o menu, defina o tempo de cozedura. Para tal, utilize o seletor, que aumenta os minutos de cozedura em 1 por 1, rodando-o no sentido horário, e diminui o tempo rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. É aconselhável seguir os tempos indicados no folheto de receitas, mas também pode modificá-los ao seu gosto.
- Se deseja cancelar o processo selecionado, prima e mantenha premido o botão GM e a panela será reiniciada.
- Selecione o nível de pressão a que pretende cozinhar. Lembre-se que os menus Forno, Fogo baixo, Fritar, Refogar, Sobremesa, Pão, Fermentar, Confitar, Escalfar e Prancha não são cozidos à pressão, pelo que só se pode alterar a temperatura e o tempo. Nestes menus, é aconselhável deixar a válvula ou tampa aberta.
- Defina a temperatura e se todos os parâmetros estiverem definidos, prima o botão GM para iniciar o processo de cozedura. A panela começará automaticamente a pré-aquecer.
- Durante o pré-aquecimento, as chamas mostradas no ícone da panela irão piscar (Fig. 8). No final do tempo de cozedura, será exibido o tempo de cozedura selecionado e será efetuada uma contagem decrescente, sendo cada minuto decorrido deduzido do tempo originalmente programado. Fig. 9
- Quando a cozedura estiver concluída, a panela avisar-lhe-á por voz: "a comida está pronta", a partir deste momento, desde que tenha escolhido um menu com uma temperatura de cozedura superior a 80 °C, a função Manter quente será ativada indefinidamente (exceto em Fermentar, Confitar e Escalfar) e será avisado quando ouvir a frase: "a comida é mantida quente". A panela manterá a comida quente até ao momento em que decida comer. Fig. 10
- Além do mais, poderá ativar esta função sempre que desejar premindo o botão GM em qualquer momento, só se cancelará premindo o botão GM mais de 1 segundo.
- Também se pode reaquecer sem sobreaquecer, premindo duas vezes o botão GM. Fig. 11
- Para abrir a tampa, deverá garantir de que não há pressão no interior da panela, deslocando a válvula de pressão na posição aberta mediante o seletor de posição (de outro modo não poderá abrir a tampa). A panela expulsará todo o vapor que tenha no seu interior. Certifique-se de que não haja pressão no interior da panela antes de abrir a tampa. Nunca toque nas partes metálicas da panela enquanto estiver a cozinhar ou logo a seguir de acabar de cozinhar. Fig. 12

Programar a refeição para uma hora concreta

- Sempre que ligar a panela, o comando de voz sugerir-lhe-á que escolha um menu para cozinhar neste momento ou para definir a hora da refeição para mais tarde. Para definir a hora à que pretende que a cozedura termine, prima o ícone do relógio, depois selecione daqui a quantas horas pretende que a refeição esteja pronta. Para finalizar, prima o botão GM para confirmar. Se também quiser definir os minutos, terá de selecioná-los uma vez que as horas tenham sido definidas, a rodar o seletor.

- Em seguida, defina o menu, tempo de cozedura, temperatura e pressão, como descrito na secção anterior. Finalmente, prima o botão GM para definir a sua programação.
- A panela calcula automaticamente quando tem de começar a cozinhar para que a comida esteja recém cozinhada à hora programada. Em caso de que o tempo de cozedura seja maior que o tempo da hora programada para comer, a panela começará a cozinhar automaticamente o processo de cozedura para que se aproxime ao máximo à hora configurada.
- Se a panela for programada para menos de 3 horas a partir de agora, começaria a cozinhar imediatamente e manteria a comida quente até à hora da refeição. A panela tem uma memória EPROM, se ocorrer uma falha de energia durante a cozedura ou o repouso, a panela retomará a cozedura imediatamente.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o produto antes de o limpar ou manipular.
- Deixe arrefecer antes de limpar.
- Todas as partes e os componentes do produto que entrem em contacto com alimentos devem ser lavadas depois de cada uso.
- Limpe regularmente tanto a válvula de pressão como a de segurança.

Legenda da figura 13.2:

1. Grampo pino R esquerdo
2. Anel de vedação pequeno

Limpar a válvula de pressão

1. Desaperte a tampa difusora de vapor (1, Fig. 1) e puxe a válvula de pressão (2, Fig. 1) até que saia do seu alojamento.
2. Limpe ambas com água e sabão suave, seque-as e coloque-as de volta no lugar.

Limpar a válvula de segurança

1. Remova a tampa interior (Fig. 13.1) e o anel de vedação pequeno (Fig. 13.2).
2. Para remover a válvula de segurança, pressione o grampo pino R esquerdo (Fig. 13.2) e esta libertar-se-á automaticamente.
3. Limpe ambos com água e sabão suave e seque-os.

Reinstalar

1. Insira a válvula de segurança no lado de menor diâmetro através do orifício exterior da tampa.
2. Uma vez inserida, pressione novamente o grampo pino R esquerdo (Fig. 13.2).
3. Coloque novamente o anel de vedação (Fig. 13.2) e a tampa interior (Fig. 13.3).

- Utilize um pano húmido, sabão e água para limpar o interior do produto, enxaguá-lo e secá-lo bem com um pano seco.
- Limpe o anel de vedação depois de cada uso. Para isso, retire a tampa e lave por separado com água e sabão. Depois, enxague com água e seque com um pano seco.
- Retire a tigela e lave com água e sabão. Depois, enxague com água e seque com um pano seco.
- Não utilize produtos químicos abrasivos, uma vez que podem danificar a superfície do produto.
- Não submerja o produto em água nem em qualquer outro líquido.
- Certifique-se de que o produto esteja completamente seco antes de o armazenar ou utilizar novamente.

Aviso

A tigela é válida para a máquina da loiça, mas recomendamos lavar a mão para manter o seu revestimento em boas condições durante mais tempo.

- Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície exterior do produto.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos ou químicos para limpar o produto.
- Não submerja a carcaça exterior do produto nem o seu cabo de alimentação em água nem em nenhum outro líquido.
- Limpe a base do produto com um pano seco e suave.
- É aconselhável fazer uma limpeza duas vezes por mês utilizando o programa de limpeza. Para tal, coloque meio litro de água na tigela e algumas fatias de limão, prima o botão Balança/Limpeza durante 5 segundos e deixe a panela terminar o programa. Com esta limpeza, a tampa e a tampa interior ficarão livres de qualquer odor e perfeitas para utilizá-las de novo.

Depois da limpeza

- Certifique-se de colocar o anel de vedação corretamente outra vez na sua posição correta.
- Verifique a pressão e as válvulas e certifique-se de que funcionam corretamente.
- Certifique-se de que todos os componentes estejam instalados devidamente no seu lugar e de que estão completamente secos antes de voltar a utilizar o produto.

Segurança

A panela programável tem 14 sistemas de segurança com interbloqueio que funcionam em simultâneo e tornam impossível a ocorrência de qualquer avaria. O sistema exclusivo de válvula de segurança impede a sua panela de abrir enquanto houver pressão no interior, portanto, para abrir ou fechar a sua panela, é essencial que eliminemos o vapor no interior, colocando a válvula de pressão na posição aberta. Fig. 14

Legenda da figura 14:

1. Saída automática do vapor pressurizado
2. Controlo inteligente dos sistemas de segurança
3. Sistema de controlo máximo de temperatura
4. Sistema de limite de pressão
5. Sistema antibloqueio da válvula
6. Sistema de segurança de abertura da tampa
7. Sensor de pressão
8. Controlo de sobreaquecimento

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Anomalia	Solução
A panela não alcança a pressão Observações: as panelas Olla GM podem trabalhar com pressão desde que as condições o exijam. Isto depende de vários fatores, quantidade de líquidos, sólidos, óleo na tigela, bem como da temperatura ambiente e da temperatura do conteúdo. Não se deve confundir a pressão com o facto de cozinhar e trabalhar corretamente. Se a panela aqueceu e cozinhou no tempo selecionado, funciona corretamente e não se pode determinar que haja um erro.	Verifique se a tampa interior e o anel de vedação estão corretamente posicionados. Verifique se a válvula de pressão está na posição fechada. Verifique se a válvula de segurança está corretamente colocada. Prima com força a tampa depois de rodar para fechar. Adicione 1 l de água, selecione menu Pressão, 20 minutos, pressão média, 200 °C e cozinhar. Faça-o também com os menus Vapor e Pressão. Se a pressão aumenta, a panela está a funcionar corretamente. Para que a panela chegue à pressão, a temperatura selecionada deve estar acima dos 130 °C e conter líquido suficiente na panela. As borrachas estão em mau estado, substitua-as.
A panela não liga.	Verifique se o cabo de alimentação está bem colocado na panela. Tente com outra ficha. Experimente outro cabo (os computadores de mesa têm o mesmo cabo).

É possível abrir a panela durante a cozedura?	Desde que a panela não tenha atingido a pressão, embora não seja aconselhável porque perde vapor.
Erro E1 no ecrã digital.	Falha do circuito. Contacte com o SAT.
A panela não fala.	Veja secção 3 e verifique a configuração. Se o problema persistir, contacte com o SAT.
A panela desconta o tempo assim que é programado (+ 3 horas) ou assim que o menu é selecionado.	Veja secção 6 e verifique a configuração. Se o problema persistir, contacte com o SAT.
A panela não aquece.	Ponha 1 l de água e selecione o Menu Forno a 200 °C, 10 minutos.
Erro E4 no ecrã digital.	Veja secção 5 e verifique o estado de cozedura da panela. O interruptor de pressão falha. Contacte com o SAT.
Erro E3 no ecrã digital.	Sobreaquecimento. Deixe arrefecer a panela sem utilização pelo menos 24 h. Adicione sempre líquido acima do marcador mínimo da tigela e selecione um menu. Se o erro aparecer assim que a máquina estiver ligada à rede, contacte o SAT.
Erro E2 no ecrã digital.	Contacte com o SAT.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Olla GM Modelo H Deluxe

Referência do produto: 02033

Potência: 1000 W

Tensão e frequência: 220-240 V~ 50/60 Hz

Pressão de trabalho: 70 kPa

Pressão máxima admissível: 125 kPa

Capacidade útil: 4,7 l

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

9. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

10. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Stoom diffusor dop
2. Drukventiel
3. Handgreep
4. Drukventiel open/dicht keuzeschakelaar
5. Deksel
6. Beveiligingsslot
7. Veiligheidsventiel
8. Onderdeksel
9. Siliconenring
10. Binnenpan
11. Afvalwater reservoir
12. Onderste behuizing
13. Bovenste ring
14. Bedieningspaneel
15. Basis
16. Roestvrijstalen behuizing
17. Handgreep

Accessoires

18. Frituurmand: wordt gebruikt om te frituren en kan ook als bakplaat worden gebruikt.
19. Rooster: gebruikt voor het bakken. Het wordt binnen in de pan geplaatst en het te bakken voedsel wordt op het rooster gelegd. Het wordt ook gebruikt om te stomen, in dit geval wordt het in de binnenpan geplaatst met ten minste 2 maten water en wordt het voedsel op het rooster geplaatst.
20. Pollepel: gemaakt van een niet-corroderend materiaal, ideaal voor oppervlakken met antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei op de antiaanbaklaag van uw multicooker.
21. Maatbeker: maataanduiding voor recepten. Wanneer in een recept sprake is van een maat, wordt een maatbeker bedoeld.
22. Snoer

Opmerking:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische voorstellingen en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Multicooker Olla GM model H Deluxe
- Excelsior mandje met antiaanbaklaag
- Maatbeker
- Lepel
- Rooster
- Mandje
- Handleiding
- Receptenboekje

Volg de onderstaande stappen om de goede werking te controleren en de eerste reiniging uit te voeren:

1. Verwijder alle aanwezige verpakkingselementen (zowel de stickers op de pan en het ventiel als de verwarmingselementbeschermer die zich tussen de binnenpan en de multicooker bevindt).
2. Controleer de inhoud van de verpakking en zorg ervoor dat er niets ontbreekt.
3. Doe een halve liter water in de pan en een paar schijfjes citroen. Citroen helpt om geurtjes te elimineren.
4. Controleer voor elk gebruik of het onderdeksel en het veiligheidsventiel goed op hun plaats zitten. Fig. 2
5. Sluit het deksel stevig en druk het lichtjes op zijn plaats (dit is zeer belangrijk, want in veel gevallen lijkt het alsof het deksel helemaal dicht is, maar is het niet zo).
6. Zet de klep in de gesloten stand. Fig. 3
7. Sluit de multicooker aan op het licht en druk op de weegschaal/schoonmaak knop gedurende 5 seconden; onmiddellijk daarna begint het proces, dat 9 minuten duurt.
8. Raak het deksel tijdens het hele proces niet aan.
9. Zodra het proces is voltooid, opent u het ventiel om de druk in de pan te laten ontsnappen. Vermijd direct huidcontact met damp. U kunt het deksel er pas afhalen wanneer de pan volledig drukloos is, dus forceer het deksel niet als het niet opengaat. Om het deksel te openen, draait u het met de klok mee.
10. Als de multicooker geen foutmelding geeft tijdens dit proces, werkt het naar behoren.

3. BEDIENINGSPANEEL

Fig. 4

1. GM knop
2. Keuzeknop
3. Menu knop
4. Eco modus knop
5. Hoge druk knop
6. Tijdsprogrammering knop
7. Temperatuur/Mute knop
8. Weegschaal/schoonmaak knop
9. Indicator turbo menu
10. Indicator druk menu
11. Indicator stoom menu
12. Indicator stoofpot menu
13. Indicator laag vuur menu
14. Indicator pocheren menu
15. Indicator konfijten menu
16. Indicator gisten menu
17. Indicator brood menu
18. Indicator dessertmenu
19. Indicator rijst menu
20. Indicator pasta menu
21. Indicator bak menu
22. Indicator fruiten menu
23. Indicator frituur menu
24. Indicator oven menu
25. LCD-scherm

Plan de tijd

Druk op het kloksymbool (knop 6 Fig. 4) om de tijd in te stellen waarop het eten klaar moet zijn. Draai de draaiknop om de tijd in te stellen en druk op de GM knop om de tijd in te stellen. Draai nogmaals aan de draaiknop om de minuten in te stellen en druk op de menuknop om het uit te voeren menu te selecteren. Het is niet aan te raden minder dan 3 uur te plannen.

Menu

Na het instellen van de tijd, drukt u op deze knop en selecteer het gewenste menu.

Keuzeknop

Draai aan de knop om door de verschillende menu's te navigeren, de minuten en uren te verhogen (met de klok mee) en te verlagen (tegen de klok in).

Tip: Als u de tijd niet wilt instellen, draait u de knop en kiest u het gewenste menu, zodat u niet op de Menu knop hoeft te drukken.

Temperatuur

Zodra het menu is geselecteerd, drukt u op de temperatuursknop (knop 7 Fig. 4) om de temperatuur in te stellen; kies de temperatuur op basis van de ingrediënten, menu's en recepten. Er zijn menu's waarin druk en temperatuur kunnen worden ingesteld en in andere alleen druk of temperatuur. Alleen de kooktijd kan worden ingesteld in de menu's Pocheren, Konfijten en Gisten.

Druk

Wanneer het menu is geselecteerd, drukt u op knop 5 (Fig. 4) om de druk in te stellen. Kies de druk volgens het recept. Voor lepelgerechten kiest u zeer hoge druk; voor stoofschotels met hard vlees, zoals kalfsvlees, kiest u hoge druk; voor meer delicate stoofschotels met vlees, zoals kip of groenten, middelhoge druk; en voor droge gerechten, lage druk. Kies geen druk wanneer u de multicooker met oven-, grill- of grillfunctie gebruikt.

GM knop

De belangrijkste functie van deze knop is het bevestigen van elke stap. Daarnaast dient hij ook om de functies "warm houden" en "opwarmen" in te schakelen; druk respectievelijk één of twee keer op de knop om ze te activeren. Houd ten slotte langer dan een seconde ingedrukt om de kooktijd of de programmering op elk gewenst moment te wijzigen en het proces opnieuw te starten.

Eco modus

Deze functie bespaart tot 50 % energie tijdens het koken. Bovendien wordt de temperatuur in de pan gelijkmatig verdeeld, waardoor de antiaanbakeigenschappen worden versterkt en wordt voorkomen dat voedsel blijft kleven, wat de duurzaamheid ten goede komt. Het kan met elk menu worden gebruikt, zolang de temperatuur niet hoger is dan 140 °C. Indien dit niet het geval is, is het raadzaam de Eco-stand te activeren nadat de voorverwarming is beëindigd en de kooktijd is begonnen. Gebruik van de Eco-modus voor het voorverwarmen in menu's met temperaturen boven 140°C zal de voorverwarmingstijd aanzienlijk verlengen.

Weegschaal/schoonmaak

Om de weegschaal te activeren, drukt u op knop 8 in Fig. 4. Doe de ingrediënten in de kom en de multicooker zal het gewicht aangeven. Druk nogmaals op de knop wanneer u de weegschaal wilt tarreren. Om de weegschaalfunctie te verlaten, drukt u op de GM-knop; de multicooker geeft een bevestigingspieptoon. Fig. 5

Voor het schoonmaken doet u twee glazen water en een halve citroen in de tank, sluit u het deksel en controleert u of de klep dicht is. Houd de weegschaal/schoonmaak knop 5 seconden ingedrukt en de schoonmaak duurt automatisch 9 minuten.

Instructies voor het kalibreren van de weegschaal

Om de weegschaal te ijken plaatst u 1 kg gewicht in de pan. Als het display een gewicht aangeeft tussen 990 en 1010 g, is de weegschaal correct geijkt. Zorg dat de pan op een vlakke ondergrond staat. Zorg dat de pan op een vlakke ondergrond staat.

1. Houd de toets "P" ingedrukt terwijl u de pan op het lichtnet aansluit.
2. In de rechterbovenhoek van het scherm ziet u een knipperend nummer. Wanneer het getal rechts van het streepje "0" is, drukt u eenmaal op de weegschaal/schoonmaak knop.
3. Draai na 4 seconden de knop naar rechts om "1" te selecteren en plaats een kilogram gewicht in de pan.
4. Bevestig door op de weegschaal/schoonmaak knop te drukken. Bevestig na 4 seconden opnieuw door op de menuknop te drukken.
5. Draai de knop opnieuw tot "1" op dezelfde plaats wordt weergegeven en druk op de GM knop om de selectie te bevestigen.

Druk na bevestiging op de weegschaal/schoonmaak knop en controleer de goede werking.

Menu-indicatoren

De multicooker heeft 16 verschillende menu's (Fig. 4), zodat u alle gerechten kunt bereiden die u zich maar kunt voorstellen. Elk menu is volledig uitgewerkt in het receptenboekje en in de videorecepten die u kunt raadplegen via onze website www.storeollasgm.com.

Spraakbesturing

De pan GM Model H Deluxe heeft stembediening om u door alle stappen te leiden. Er zijn 6 talen beschikbaar: Spaans, Engels, Frans, Duits, Italiaans en Portugees. De standaardtaal is Spaans; als u de taal wilt wijzigen, drukt u ongeveer 3 seconden op de ECO-knop en selecteert u de taal met de draaiknop. Bevestig de taal door op de GM-knop te drukken. Als u de spraakbesturing wilt uitschakelen, drukt u ongeveer 5 seconden op de temperatuurtoets en bevestigt u met de GM-knop. Herhaal dit proces wanneer u het opnieuw wilt activeren.

4. BELANGRIJKE INFORMATIE OVER KOKEN ONDER DRUK

Drukverdeeldop: plaats deze over het drukventiel wanneer u kookt. Draai met de klok mee om te monteren en tegen de klok in om te verwijderen.

Capaciteit binnenpan

- Doe altijd de juiste hoeveelheid voedsel/vloeistoffen in de pan.
- Overschrijd nooit de maximale capaciteit van de pan.
- Voor levensmiddelen die uitzetten (rijst, peulvruchten, granen, enz.) niet meer dan de helft van hun capaciteit gebruiken.
- Zorg ervoor dat u de pan vult tot ten minste het minimum van zijn capaciteit om thermische schade te voorkomen. Fig. 6

Sluit de deksel

1. Zorg ervoor dat de siliconenring goed op zijn plaats zit op het onderdeksel.
2. Draai het deksel open en dicht, maar forceer het niet. Het moet sluiten en vastklikken met minimale inspanning.
3. Als de multicooker heet voedsel bevat, kan het zijn dat u het deksel iets moet indrukken om het te sluiten vanwege het drukeffect.
4. Let er bij het reinigen van het rubber van het veiligheidsventiel vooral op dat het op de juiste wijze wordt teruggeplaatst.

Bekijk de verklarende video op ons Ollas GM YouTube kanaal.

Opening van het deksel

- Als u onder druk hebt gekookt, opent u het klepje met behulp van een doek of een keukengerei en vermijdt u direct contact met de stoom voordat u het deksel opent. Onthoud dat het met de klok mee open gaat. Fig. 7
- Wanneer u het deksel van de pan niet kunt openen, mag u het niet forceren, want dit wijst erop dat er nog druk in de pan kan zijn. Dit komt door het veiligheidssysteem van de multicooker. Als dit gebeurt, wacht dan en u zult spoedig in staat zijn het deksel te openen.

Opmerking:

Forceer nooit het openen van de multicooker. Open de pan pas wanneer u er zeker van bent dat de druk in de pan volledig is verdwenen.

Vorbereiding van de multicooker

1. Open het deksel door het met de klok mee te draaien.
2. Was het deksel en de siliconenring met heet zeepwater en droog ze daarna af.
3. De siliconenring is omkeerbaar, zorg ervoor dat hij in de juiste positie wordt geplaatst.
4. Het deksel heeft slechts één positie en moet in de juiste stand worden geplaatst. Als het niet goed gesloten is, kan het onder druk komen te staan en zou het voedsel uit de wanden van de pan lopen.
5. Maak de pan schoon en zorg ervoor dat alles goed past.
6. Controleer of het vuilreservoir aan de achterkant van de multicooker op zijn plaats zit.
7. Sluit de multicooker aan op de stroom. De multicooker zal starten, stel de instellingen in volgens uw voorkeur.

5. WERKING

- Open het deksel door het met de wijzers van de klok mee te draaien tot het stopt, dan komt het omhoog.
- Doe alle ingrediënten in de pan en, indien nodig, een deel van de accessoires, zoals aangegeven in het receptenboekje.

- Binnenin zijn er enkele merktekens die in geval van koken onder druk (vooral bij hoge druk) niet overschreden mogen worden in de maximale lijn door geen een soort vloeistof en moet de minimumlimiet bereiken om thermische schade te voorkomen. Als het deksel wordt gebruikt, controleer dan of het goed gesloten is voordat u begint te koken.
- Kies vervolgens het menu volgens het receptenboekje. Zodra het menu is gekozen, stelt u de kooktijd in. Gebruik hiervoor de keuzeschakelaar, die de kookminuten met 1 verhoogt door hem met de wijzers van de klok mee te draaien, en de tijd verlaagt door hem tegen de wijzers van de klok in te draaien. Het is raadzaam de in het receptenboekje aangegeven tijden aan te houden, maar u kunt ze ook naar eigen smaak wijzigen.
- Als u het geselecteerde proces wilt annuleren, houdt u de GM-knop ingedrukt, waarna de multicooker wordt gereset.
- Selecteer het drukniveau waarop u wilt koken. Denk eraan dat de menu's oven, laag vuur, frituren, fruiten, dessert, brood, gisten, konfijten, pocheren en bakken geen gebruik maken van koken onder druk, dus u kunt alleen de temperatuur en de tijd wijzigen. In deze menu's is het raadzaam de klep of het deksel open te laten.
- Stel de temperatuur in en als alle parameters zijn ingesteld, drukt u op de GM-knop om het kookproces te starten. De multicooker begint automatisch voor te verwarmen.
- Tijdens het voorverwarmen knipperen de vlammen op het icoon van de multicooker (Fig. 8). Aan het einde van de kooktijd wordt de gekozen kooktijd weergegeven en wordt er afgeteld, waarbij elke verstreken minuut wordt afgetrokken van de oorspronkelijk geprogrammeerde tijd. Fig. 9
- Wanneer het koken klaar is, waarschuwt de multicooker, vanaf dit moment, zolang u een menu heeft gekozen met een kooktemperatuur hoger dan 80 °C, zal de warmhoudfunctie voor onbepaalde tijd ingeschakeld zijn (behalve bij gisten, konfijten en pocheren) en wordt u gewaarschuwd. De multicooker zal het voedsel warm houden tot het moment waarop u besluit het te eten. Fig. 10
- Bovendien kunt u deze functie op elk gewenst moment activeren door op de GM-knop te drukken, de functie wordt alleen geannuleerd als u de GM-knop langer dan 1 seconde ingedrukt houdt.
- U kunt ook opnieuw opwarmen zonder te overkoken door twee keer op de GM-knop te drukken. Fig. 11
- Om het deksel te openen, moet u ervoor zorgen dat er geen druk in de pan heerst door het drukventiel met de standkiezer in de open stand te zetten (anders kunt u het deksel niet openen). De multicooker zal alle stoom naar binnen blazen. Zorg ervoor dat de druk in de pan volledig is weggevalen voordat u het deksel opent. Raak nooit de metalen delen van de multicooker aan tijdens of vlak na het koken. Fig. 12

Plan de maaltijd op een vooraf bepaald tijdstip

- Telkens wanneer u de multicooker inschakelt, zal de stembesturing u voorstellen een menu te kiezen om ter plaatse te koken of om de maaltijd voor later in te stellen. Om de tijd in te stellen waarop u wilt dat de bereiding klaar is, drukt u op de kloktoets, vervolgens

kiest u hoeveel uur u wilt dat het eten klaar is, vervolgens drukt u op de GM toets om te bevestigen. Als u ook de minuten wilt instellen, moet u deze selecteren nadat u de uren hebt ingesteld door de instelknop te draaien.

- Stel vervolgens het menu, de kooktijd, de temperatuur en de druk in zoals beschreven in het vorige hoofdstuk. Druk tenslotte op de GM-knop om uw programmering in te stellen.
- De multicooker berekent automatisch wanneer het moet beginnen, zodat het voedsel op de ingestelde tijd vers gekookt is. Indien de kooktijd langer is dan de tijd tot de ingestelde etenstijd, zal de multicooker automatisch het kookproces starten om zo dicht mogelijk bij de vooraf ingestelde tijd te komen.
- Als u de multicooker programmeert op minder dan 3 uur, begint hij meteen te koken en zal hij het eten warmhouden tot de ingestelde etenstijd. Het kooktoestel heeft een EPROM-geheugen, als de stroom uitvalt tijdens het koken of stand-by staat, zal het toestel het koken onmiddellijk hervatten.

6. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Schakel het product uit alvorens het te reinigen of te hanteren.
- Laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Alle delen en componenten van het product die in contact komen met voedsel moeten na elk gebruik worden gewassen.
- Zowel het drukventiel als het veiligheidsventiel moeten regelmatig worden gereinigd.

Legende figuur 13.2:

1. Linker pin
2. Kleine siliconenring

Het drukventiel reinigen

1. Schroef de stekker van de stoomverdeler (1. Fig. 1) los en trek het drukventiel (2. Fig. 1) uit zijn behuizing.
2. Maak beide schoon met water en milde zeep, verwijder ze en zet ze weer terug.

Het veiligheidsventiel reinigen

1. Verwijder het onderdeksel (Fig. 13.1) en verwijder de kleine siliconenring (fig. 13.2).
2. Om het veiligheidsventiel te verwijderen, drukt u op de linker pen (Fig. 13.2) en deze zal automatisch loskomen.
3. Reinig beide met milde zeep en water en droog ze af.

Om het opnieuw te monteren

1. Steek het veiligheidsventiel, om hem weer te monteren, vanaf de kant met de kleinste diameter door het buitenste gat in het deksel.

2. Eenmaal geplaatst, drukt u de linker pen weer in (Fig. 13.2).
3. Plaats de siliconenring (Fig. 13.2) en het onderdeksel (Fig. 13.3) terug.

- Gebruik een vochtige doek, zeep en water om de binnenkant van het product schoon te maken, spoel het af en droog het goed af met een droge doek.
- Reinig de siliconenring na elk gebruik. Om dit te doen, haal het van het deksel en was het apart met zeep en water. Spoel het vervolgens af met water en droog het af met een droge doek.
- Verwijder de emmer en was deze met water en zeep. Spoel het vervolgens af met water en droog het af met een droge doek.
- Gebruik geen schurende chemicaliën, want die kunnen het oppervlak van het product beschadigen.
- Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Dompel het product niet onder in water of een andere vloeistof.

Let op

De binnenpan is vaatwasmachinebestendig, maar handen wassen wordt aanbevolen om de coating langer in een betere conditie te houden.

- Gebruik een zachte en vochtige doek of een spons om het oppervlak van het product schoon te maken.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders, schoonmaakproducten of chemicaliën om het product te reinigen.
- Dompel de behuizing van het product of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
- Reinig de productbasis met een zachte, droge doek.
- Het is raadzaam tweemaal per maand een reiniging uit te voeren met behulp van het reinigingsprogramma. Doe hiervoor een halve liter water in de pan en een paar schijfjes citroen, druk op de weegschaal/schoonmaak knop gedurende 5 seconden en laat de multicooker het programma afmaken. Na deze reiniging zijn het deksel en het onderdeksel vrij van geurtjes en perfect voor hergebruik.

Na het schoonmaken

- Zorg ervoor dat u de siliconenring weer correct plaatst.
- Controleer de druk en kleppen en zorg ervoor dat ze goed werken.
- Zorg ervoor dat alle componenten correct zijn geïnstalleerd en dat ze volledig droog zijn voordat u het product opnieuw gebruikt.

Veiligheid

De programmeerbare multicooker heeft 14 veiligheidssystemen met vergrendeling die gelijktijdig werken en het onmogelijk maken dat er storingen optreden. Het exclusieve

veiligheidssysteem voorkomt dat de multicooker opengaat zolang er druk in de pan is. Om de pan te openen of te sluiten, moet de stoom uit de pan worden verwijderd door het drukventiel in de open stand te plaatsen. Fig. 14

Legende figuur 14:

1. Automatische overdruk stoomafvoer
2. Intelligente besturing van beveiligingssystemen
3. Maximale temperatuurregeling
4. Drukbeperkingssysteem
5. Antiblokkeersysteem
6. Veiligheidssysteem voor het openen van het deksel
7. Druksensor
8. Oververhittingscontrole

7. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oplossing
<p>Pan bereikt geen druk</p> <p>Opmerkingen: GM-multicookers kunnen onder druk werken zolang de omstandigheden dit vereisen. Dit hangt af van verschillende factoren: hoeveelheid vloeistoffen, vaste stoffen, olie in de pan, omgevingstemperatuur en temperatuur van de inhoud. Verwar het feit dat hij al wel of niet druk aankan niet met het feit dat hij kookt en goed werkt. Indien het kooktoestel binnen de gekozen tijd is opgewarmd en gekookt, functioneert het correct en kan er geen fout worden vastgesteld.</p>	<p>Controleer of het onderdeksel en de siliconenring correct zijn geplaatst.</p> <p>Controleer of de drukklep in de gesloten stand staat.</p> <p>Controleer of het veiligheidsventiel correct geplaatst is.</p> <p>Druk hard op het deksel na het draaien om het te sluiten.</p> <p>Voeg 1 L water toe, selecteer het menu met druk, 20 minuten, medium druk, 200 °C en kook. Doe dit ook met de stoom- en drukmenu's. Als de druk toeneemt, werkt de multicooker naar behoren.</p> <p>Om de pan op druk te kunnen brengen, moet de gekozen temperatuur hoger zijn dan 130°C en moet er voldoende vloeistof in de pan zitten.</p> <p>Het rubber is in slechte staat, vervang het.</p>

De multicooker schakelt niet in.	Controleer of het netsnoer goed aan de multicooker bevestigd is. Probeer een ander stopcontact. Probeer een andere kabel (desktops hebben dezelfde).
Kan de multicooker tijdens het koken worden geopend?	Zolang de pan geen druk heeft bereikt, is het niet aan te raden, omdat dan stoom verloren gaat.
E1 fout op de digitale display.	Circuit fout. Neem contact op met de klantenservice.
De multicooker praat niet	Raadpleeg hoofdstuk 3 en controleer de instellingen. Contacteer de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
De multicooker trekt de tijd af zodra het geprogrammeerd is (+ 3 uur) of zodra het menu wordt gekozen.	Raadpleeg hoofdstuk 6 en controleer de instellingen. Contacteer de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.
De multicooker warmt niet op	Voeg 1 liter water toe en selecteer het ovenmenu op 200 °C, 10 minuten.
E4 fout op de digitale display.	Zie hoofdstuk 5 en controleer de kookstatus van de multicooker. Drukschakelaar defect. Neem contact op met de klantenservice.
E3 fout op de digitale display.	Oververhitting. Laat de pan ongebruikt afkoelen gedurende minstens 24 uur. Voeg altijd vloeistof toe boven de minimum markering en kies een menu. Als de fout verschijnt zodra het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten, neem dan contact op met de klantenservice.
E2 fout op de digitale display.	Neem contact op met de klantenservice.

8. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: Kookpan GM model H Deluxe

Referentie van het product: 02033

Vermogen: 1000 W

Voltage en frequentie: 220-240 V~ 50/60 Hz

Werkdruk: 70 kPa

Maximaal toelaatbare druk: 125 kPa

Inhoud van 4,7 liter

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

9. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid

contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

10. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys.1

1. Nasadka dyfuzora pary
2. Zawór ciśnienia
3. Uchwyt
4. Przetączynnik otwierania / zamykania zaworu ciśnieniowego
5. Przykrywka
6. Błokada bezpieczeństwa
7. Zawór bezpieczeństwa
8. Dolna pokrywa
9. Silikonowy pierścień
10. Misa wewnętrzna
11. Zbiornik na brudną wodę
12. Część wewnętrzna
13. Górna obręcz
14. Panel sterowania
15. Spód
16. Stalowa obudowa urządzenia
17. Uchwyt

Akcesoria

18. Kosz: służy do smażenia i może być również używany jako blacha do pieczenia.
19. Kratka: Służy do pieczenia. Umieszcza się go w blasze, a żywność do pieczenia umieszcza się na ruszcie. Służy również do gotowania na parze, w tym przypadku umieszcza się go w misie z co najmniej 2 miarkami wody i umieszcza żywność na ruszcie.
20. Łyżka: wykonana z materiału odpornego na korozję, idealna do pracy na powierzchniach nieprzywierających. Nie używaj żrących naczyń na nieprzywierających powierzchniach urządzenia do gotowania.
21. Miarka: służy do odmierzania różnych miar w celu realizacji danych przepisów. Kiedy przepis wskazuje miarkę, odnosi się do kubka pomiarowego.
22. Kabel zasilający.

Uwaga:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzać dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania

- Olla GM model H Deluxe
- Misa z powłoką nieprzywierającą Excelsior
- Kubek pomiarowy
- Łyżka
- Kratka
- Kosz
- Ta instrukcja obsługi
- Książka kucharska-przewodnik

Wykonaj poniższe czynności, aby sprawdzić poprawność działania i przeprowadzić pierwsze czyszczenie:

1. Usuń wszystkie obecne elementy opakowania (zarówno naklejki na misce, jak i na zaworze oraz ostonę grzałki znajdującej się między misą a urządzeniem).
2. Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że niczego nie brakuje.
3. Wprowadź pół litra wody do misy i kawałki cytryny. Cytryna pomaga w pozbyciu się zapachów.
4. Sprawdź, czy dolna pokrywa i zawór bezpieczeństwa są prawidłowo ustawione. Rys.2
5. Dobrze zamknij pokrywę i wciśnij ją na swoje miejsce (jest to bardzo ważne, ponieważ w wielu przypadkach wydaje się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta, ale tak nie jest).
6. Ustaw zawór w pozycji zamkniętej. Rys.3
7. Podłącz kuchenkę do prądu i naciśnij przycisk Waga/Czyszczenie na 5 sekund; natychmiast po rozpoczęciu procesu, który trwa 9 minut.
8. Nie dotykaj pokrywy podczas procesu.
9. Po zakończeniu procesu otwórz zawór, aby spuścić ciśnienie z naczynia. Unikaj bezpośredniego kontaktu skóry z parą. Nie będzie można podnieść pokrywy, aż do chwili kiedy urządzenie nie pozbędzie się całego ciśnienia, dlatego nie należy otwierać pokrywy na siłę. Aby otworzyć pokrywę, obróć ją w ruchu przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
10. Jeśli urządzenie nie pokazało żadnych błędów podczas tego procesu, działa poprawnie.

3. PANEL STEROWANIA

Rys.4

1. Przycisk GM
2. Pokrętło
3. Przycisk Menu
4. Przycisk ECO
5. Przycisk Ciśnienia
6. Przycisk Ustawienia godziny
7. Przycisk Temperatura/Mute
8. Przycisk Waga/Czyszczenie
9. Wskaźnik menu Turbo
10. Wskaźnik menu Ciśnienie
11. Wskaźnik menu Para
12. Wskaźnik menu Gulasz
13. Wskaźnik menu Mały ogień
14. Wskaźnik menu Eskalfowanie
15. Wskaźnik menu Konfiturowanie
16. Wskaźnik menu Fermentacji
17. Wskaźnik menu Pieczywo
18. Wskaźnik menu Deser
19. Wskaźnik menu Ryż
20. Wskaźnik menu Makaron
21. Wskaźnik menu Patelnia
22. Wskaźnik menu Podsmażania
23. Wskaźnik menu Smażenie
24. Wskaźnik menu Piekarnik
25. Ekran LCD

Programacja godziny

Wciśnij ikonę zegarka (przycisk 6 rys.4), aby ustawić godzinę na którą chcesz, aby jedzenie było gotowe. Obróć pokrętło w celu ustawienia godziny i naciśnij przycisk GM, aby ją ustawić. Przekręć na nowo pokrętło, aby ustawić minuty i naciśnij przycisk Menu, aby wybrać rodzaj menu do przeprowadzenia. Nie zaleca się planowania krótszego niż 3 godziny.

Menu

Po ustawieniu czasu naciśnij ten przycisk i za pomocą pokrętła wybierz żądane menu.

Pokrętło

Obracaj pokrętłem, aby poruszać się po różnych menu, zwiększając minuty i godziny (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) i zmniejszając je (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara).

Wskazówka: jeśli nie chcesz ustawiać czasu, obróć pokrętko i wybierz żądane menu, dzięki czemu nie musisz naciskać przycisku Menu.

Temperatura

Po wybraniu menu naciśnij przycisk temperatury (przycisk 7 na rys.4), aby ją dostosować; wybierz go na podstawie składników, menu i przepisów. Są menu, w których można ustawić ciśnienie i temperaturę, a w innych tylko ciśnienie lub temperaturę. W menu eskalowanie, konfitowanie i fermentowanie można regulować tylko czas gotowania.

Ciśnienie

Wybierając menu naciśnij przycisk 5 (Rys.4), aby dostosować ciśnienie. Wybierz ciśnienie zgodnie z przepisem. W przypadku talerzy tyżkowych należy wybierać bardzo wysokie ciśnienie; w przypadku twardych mięs, takich jak cielęcina, wybierz wysokie ciśnienie; do delikatniejszych potraw mięsnych, takich jak kurczak lub warzywa, średniociśnieniowy, a do dań suchych niskociśnieniowy. Nie wybieraj ciśnienia podczas używania garnka z funkcją piekarnika, patelni lub grilla.

Przycisk GM

Główną funkcją tego przycisku jest potwierdzanie każdego kroku. Oprócz tego służy również do uruchamiania funkcji utrzymywania ciepła i ponownego podgrzewania; naciśnij przycisk odpowiednio raz lub dwa razy, aby je aktywować. Na koniec przytrzymaj go dłużej niż jedną sekundę, aby w dowolnym momencie zmienić czas gotowania lub programowanie i ponownie uruchomić proces.

Tryb ECO

Ta funkcja pozwala zaoszczędzić do 50% energii podczas gotowania. Dodatkowo równomiernie rozprowadza temperaturę na patelni, co zwiększa jej właściwości nieprzywierające i zapobiega przywieraniu potraw, co zwiększa ich trwałość. Można go używać z każdym menu, o ile temperatura nie przekracza 140 °C. W przeciwnym razie zaleca się aktywację trybu Eco po zakończeniu podgrzewania i rozpoczęciu czasu gotowania. Użycie trybu Eco do podgrzewania w menu o temperaturze przekraczającej 140°C znacznie wydłuży czas podgrzewania.

Waga / Czyszczenie

W celu aktywacji wagi wciśnij przycisk 8 na rys.4. Umieść składniki w misie, a garnek pokaże wagę. Naciśnij na nowo ten przycisk kiedy będziesz chciał tarować wagę. Aby wyjść z funkcji wagi naciśnij przycisk GM a garnek wyemituje dźwięk potwierdzenia. Rys.5

W celu czyszczenia wprowadź dwa kubki wody i pół cytryny do misy, zamknij pokrywkę i zweryfikuj zawór czy jest zamknięty. Naciśnij i przytrzymaj przycisk wagi/czyszczenia przez 5 sekund, a czyszczenie rozpocznie się automatycznie na 9 minut.

Instrukcje kalibracyjne do wagi

Aby skalibrować wagę, umieść w wiadrze 1 kg odważnika. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się waga pomiędzy 990 g a 1010 g, waga jest skalibrowana prawidłowo. Upewnij się, że garnek stoi na płaskiej powierzchni. Jeśli wynik nie jest prawidłowy, wykonaj następujące czynności:

1. Trzymaj wciśnięty przycisk „P” podczas podłączania kucharki do sieci.
2. W prawym górnym rogu ekranu zobaczysz migającą liczbę. Gdy cyfra po prawej stronie kreski to „0”, naciśnij jeden raz przycisk skali.
3. Po 4 sekundach obróć przetącznik zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać „1” i umieść kilogram wagi w misie.
4. Potwierdź, naciskając przycisk wagi. Po 4 sekundach potwierdź ponownie, naciskając przycisk menu.
5. Ponownie obróć przetącznik, aż w tym samym miejscu pojawi się „1”, a następnie naciśnij przycisk GM, aby potwierdzić wybór.

Po zatwierdzeniu nacisnąć przycisk wagi i sprawdzić poprawność działania.

Wskaźniki menu

Urządzenie do gotowania liczy 16 różnych menu (Rys.4) w celu przyrządzenia dowolnego dania, które można sobie wyobrazić. Każde menu jest obszernie opracowane w książce z przepisami oraz w przepisach wideo, z którymi można zapoznać się na naszej stronie internetowej www.storeollasgm.com.

Nawigacja głosowa

Urządzenie do gotowania Olla GM Model H Deluxe posiada sterowanie głosowe, które poprowadzi Cię wszystkimi krokami. Dostępnych jest 6 języków: hiszpański, angielski, francuski, niemiecki, włoski i portugalski. Domyślnym językiem jest hiszpański, jeśli chcesz go zmienić, naciśnij przycisk ECO na około 3 sekundy i wybierz język za pomocą selektora. Potwierdź język naciskając przycisk GM. Jeśli chcesz wyłączyć sterowanie głosowe, naciśnij przycisk temperatury przez około 5 sekund i potwierdź, naciskając przycisk GM. Powtórz ten proces, jeśli chcesz go ponownie włączyć.

4. WAŻNE INFORMACJE O SZYBKOWARACH

Nasadka dyfuzora ciśnieniowego - podczas gotowania należy ją założyć na zawór ciśnieniowy. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby założyć i w lewo, aby zdjąć.

Pojemność misy

- Zawsze wkładaj do wiadra odpowiednią ilość jedzenia / płynów.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnych poziomów pojemności tyżki.
- W przypadku produktów spożywczych, które się rozszerzają (ryż, rośliny strączkowe, zboża itp.) Nie przekraczają połowy jego pojemności.

- Pamiętaj, aby napełnić kuwetę co najmniej do jej minimalnej pojemności, aby uniknąć uszkodzenia termicznego. Rys.6

Zamknij pokrywę

1. Upewnij się, że silikonowy pierścień jest prawidłowo osadzony na dolnej pokrywie.
2. Przekręć pokrywę, aby otworzyć i zamknąć, nie naciskaj jej na siłę. Powinien się zamknąć i zatrzasnąć na miejscu przy minimalnym wysiłku.
3. Jeśli garnek zawiera gorącą żywność, może być konieczne lekkie naciśnięcie, aby zamknąć pokrywę ze względu na efekt nacisku.
4. Podczas czyszczenia gumowego zaworu bezpieczeństwa należy zwrócić szczególną uwagę, aby ponownie go prawidłowo zamocować.

Zapoznaj się z filmami objaśniającymi na naszym kanale YouTube firmy Pots GM.

Otwieranie pokrywy

- Jeśli gotowałeś pod ciśnieniem, otwórz zawór za pomocą szmatki lub naczynia kuchennego, unikając bezpośredniego kontaktu z parą przed otwarciem pokrywy, w przeciwnym razie będzie to trudne. Pamiętaj, że otwiera się zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Rys. 7
- Jeśli nie możesz otworzyć pokrywy urządzenia do gotowania, oznacz to, że wewnątrz może pozostać jeszcze odrobina ciśnienia, nie używaj siły. Zależy to od systemu bezpieczeństwa urządzenia. Należy poczekać a po chwili można będzie otworzyć pokrywę.

Ostrzeżenie:

Nigdy nie otwieraj urządzenia na siłę. Nie otwieraj urządzenia, dopóki nie upewnisz się, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie wyeliminowane.

Przygotowanie modelu H Deluxe

1. Otwórz pokrywę, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Umyj nasadkę i pierścień silikonowy w gorącej wodzie z mydłem, a następnie wysusz.
3. Silikonowy pierścień jest odwracalny, upewnij się, że znajduje się we właściwej pozycji.
4. Pokrywa ma tylko jedną pozycję i musi być umieszczony we właściwej pozycji. Jeśli nie zostanie prawidłowo zamknięta, może wzrosnąć ciśnienie i żywność wyleje się z boków garnka.
5. Oczyszczyć misę i upewnij się, że wszystko zostało odpowiednio podłączone.
6. Sprawdź, czy pojemnik na odpady z tyłu kadzi jest na swoim miejscu.
7. Podłącz urządzenie do gotowania do światła. Garnek się uruchomi, dostosuj ustawienia do swoich preferencji.

5. FUNKCJONOWANIE

- Otwórz pokrywę, przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu, a następnie podnieś ją do góry.

- Następnie włóż składniki do miski a jeśli będzie taka konieczność, dowolny z akcesoriów, tak jak zostało to wskazane w książce kucharskiej.
- Wewnątrz kuwety znajdują się ślady, których w przypadku ciśnienia (szczególnie wysokiego) nie można przekroczyć w swoim maksymalnym przewodzie przez żaden rodzaj cieczy i muszą osiągnąć minimalną granicę, aby uniknąć uszkodzenia termicznego. Jeśli używasz pokrywy, przed rozpoczęciem gotowania sprawdź, czy jest dobrze zamknięta.
- Następnie wybierz menu zgodnie z książką z przepisami. Po wybraniu menu ustaw czas gotowania. Aby to zrobić, użyj przelącznika, który zwiększa minuty gotowania o 1 o 1, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, i zmniejsza czas, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zaleca się śledzenie czasu opisanego w instrukcji obsługi, lecz również można modyfikować wg uznania.
- Jeśli chcesz usunąć wybrany proces, przytrzymaj wciśnięty przycisk GM a urządzenie się uruchomi ponownie.
- Wybierz rodzaj ciśnienia pod którym chcesz gotować. Pamiętaj, że w menu Piekarnik, Mały ogień, Smażenie, Podsmażanie, Deser, Pieczywo, Fermentowanie, Konfitowanie, Eskalfowanie i Płyta nie gotuje się pod ciśnieniem, dlatego tylko i wyłącznie można modyfikować temperaturę i czas. W tych menu zaleca się pozostawienie otwartego zaworu lub pokrywy.
- Ustawienie temperatury a jeśli wszystkie parametry są ustawione, naciśnij przycisk GM, aby proces gotowania się rozpoczął. Urządzenie automatycznie rozpocznie rozgrzewanie.
- Podczas podgrzewania, płomienie, które pokazują się pod ikoną urządzenia będą migać (rys.8) Pod koniec pokaże się wybrany czas gotowania i włączy się odliczanie, odliczając co minutę od początkowo zaprogramowanego czasu. Rys.9
- Po zakończeniu gotowania kuchenka poinformuje Cię głosem: „The food is ready”, od tego momentu, o ile wybierzesz menu z temperaturą gotowania wyższą niż 80 °C, funkcja utrzymywania w ciepłe będzie włączona na czas nieokreślony (z wyjątkiem Fermentowania, Konfitowania i Eskalfowania) i zostaniesz ostrzeżony, gdy usłyszysz zwrot: „jedzenie jest utrzymywane na gorąco”. Twoja kuchenka będzie utrzymywać ciepło, dopóki nie zdecydujesz się go zjeść. Rys. 10
- Dodatkowo możesz aktywować tę funkcję, kiedy tylko chcesz, naciskając przycisk GM w dowolnym momencie, zostanie ona anulowana tylko przez naciśnięcie przycisku GM dłużej niż 1 sekundę.
- Możesz także podgrzać potrawę bez przegotowywania, wciskając przycisk GM 2 razy. Rys. 11
- Aby otworzyć pokrywę, należy upewnić się, że wewnątrz garnka nie ma ciśnienia, przesuważąc zawór ciśnieniowy do pozycji otwartej za pomocą przelącznika pozycji (w przeciwnym razie nie będzie można otworzyć pokrywy). Garnek usunie całą parę znajdującą się w środku. Upewnij się, że ciśnienie wewnątrz zostało całkowicie usunięte przed otwarciem pokrywy. Nigdy nie dotykaj metalowych części garnka podczas gotowania lub tuż po gotowaniu. Rys. 12

Jak zaprogramować jedzenie na określony czas

- Za każdym razem, gdy włączysz kuchenkę, sterowanie głosowe poprosi Cię o wybranie menu do gotowania teraz lub ustawienie czasu posiłku na później. Aby ustawić czas, w którym gotowanie ma się zakończyć, należy nacisnąć przycisk zegara, a następnie wybrać w ciągu godzin, w którym potrawa ma być gotowa, nacisnąć przycisk GM, aby potwierdzić. Jeśli chcesz ustawić również minuty, musisz je wybrać po ustawieniu godzin, obracając przełącznik.
- Następnie ustaw menu, czas gotowania, temperaturę i ciśnienie zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale. Na koniec naciśnij przycisk GM, aby ustawić programowanie.
- Szybkoautomatycznie oblicza, kiedy rozpocząć gotowanie, aby potrawa była świeżo upieczona o zaplanowanej godzinie. W przypadku, gdy czas gotowania jest dłuższy niż czas do ustawionej pory posiłku, kuchenka automatycznie rozpocznie proces gotowania, aby maksymalnie zbliżyć się do ustawionego czasu.
- Jeśli ustawisz urządzenie na mniej niż 3 godziny, natychmiast zacznie się gotować i utrzyma jedzenie w ciepłe do czasu posiłku. Urządzenie posiada pamięć EPROM, jeśli podczas gotowania lub pracy urządzenia dojdzie do zwarcia, urządzenie wznowi proces gotowania natychmiastowo.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz produkt przed przystąpieniem do czyszczenia lub obsługi.
- Ostudzić przed czyszczeniem.
- Wszystkie części i komponenty produktu, które przejdą do kontaktu z pożywieniem należy myć po każdym użytku.
- Regularnie czyść zarówno zawór ciśnieniowy, jak i zawór bezpieczeństwa.

Legenda rysunek 13.2:

1. Lewy przesuwak
2. Maty pierścień silikonowy

Aby wyczyścić zawór ciśnienia

1. Odkręć nakrętkę dyfuzora pary (1. rys. 1) i pociągnij zawór ciśnieniowy (2. rys. 1), aż wysunie się z gniazda.
2. Umyj je wodą i łagodnym mydłem, osusz je i załóż ponownie.

Aby wyczyścić zawór bezpieczeństwa

1. Zdejmij dolną pokrywę (rys. 13.1) i zdejmij maty silikonowy pierścień (rys. 13.2)
2. Aby wyjąć zawór bezpieczeństwa, należy nacisnąć lewy przesuwak (Rys. 13.2), który zostanie automatycznie zwolniony
3. Oczyszczyć zarówno łagodnym mydłem i wodą, a następnie wysuszyć.

Aby złożyć go na nowo

1. Włóż zawór bezpieczeństwa od strony o mniejszej średnicy przez zewnętrzny otwór pokrywki.
 2. Po włożeniu ponownie nacisnąć lewy zacisk (rys. 13.2).
 3. Załóż silikonowy pierścień (Rys. 13.2) i dolną pokrywę (Rys. 13.3).
- Użyj zwilżonej szmatki, wody i mydła, aby wyczyścić produkt a potem wyptucz go i dokładnie osusz za pomocą suchej szmatki.
 - Wyczyść uszczelkę silikonową po każdym użyciu. W tym celu, usuń pokrywki i umyj ją oddzielnie wodą i płynem do mycia. Następnie, wyptucz go pod wodą i wysusz suchą ściereczką.
 - Wymyj misę i umyj pod wodą z płynem. Następnie, wyptucz go pod wodą i wysusz suchą ściereczką.
 - Nie używaj ściernych chemikaliów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię produktu.
 - Nie zanurzaj produktu w wodzie ani innym płynie.
 - Upewnij się, że produkt jest całkowicie suchy przed przechowywaniem lub ponownym użyciem.

Ostrzeżenie

Misę można myć w zmywarkach, ale zaleca się mycie ręczne, aby zachować powłokę w jak najlepszym stanie przez dłuższy czas.

- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Nie zanurzaj obudowy zewnętrznej urządzenia ani jego kabla zasilającego w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Wyczyść spód urządzenia miękką i suchą ściereczką.
- Zaleca się czyszczenie 2x w miesiącu używając programu czyszczenia. Aby to zrobić, wlej pół litra wody do tacy i kilka plasterków cytryny, naciśnij przycisk wagi/czyszczenia przez 5 sekund i pozwól, aby kuchenka zakończyła program. Dzięki temu czyszczeniu pokrywka i dolna pokrywa będą wolne od wszelkich zapachów i będą w idealnym stanie przed nowym użyciem urządzenia.

Po czyszczeniu

- Upewnij się, że silikonowa uszczelka została poprawnie umieszczona na swoim miejscu.
- Upewnij się, że ciśnienie i zawory są poprawnie umieszczone na swoim miejscu i działają poprawnie.
- Upewnij się, że wszystkie komponenty są założone poprawnie na swoim miejscu jak i również, że są one kompletnie suche przed użyciem urządzenia na nowo.

Bezpieczeństwo

To urządzenie do wolnego gotowania dysponuje 14 systemami bezpieczeństwa, które działają na przemian i które zapobiegają wystąpieniu błędów. Ekskluzywny system zaworu bezpieczeństwa uniemożliwia otwarcie garnka tak długo, jak w środku jest ciśnienie, dlatego aby otworzyć lub zamknąć garnek, konieczne jest wyeliminowanie pary znajdującej się w środku poprzez umieszczenie zaworu ciśnienia w otwartą pozycję. Rys. 14

Legenda rysunek 14:

1. Zawór automatycznego odprowadzania pary poprzez podciśnienie
2. Inteligentna kontrola systemów bezpieczeństwa
3. System maksymalnej kontroli temperatury
4. System limitu ciśnienia
5. System przeciwblokady zaworu
6. System bezpieczeństwa otwierania pokrywki
7. Czujnik ciśnienia
8. Kontrola przed przegrzaniem

7. ANOMALIA I ROZWIĄZANIA

Anomalia	Rozwiązanie
<p>Garnek nie osiąga ciśnienia Obserwacje: doniczki GM mogą pracować pod ciśnieniem tak długo, jak wymagają tego warunki. Zależy to od kilku czynników, ilości cieczy, ciał stałych, oleju w wiadrze oraz temperatury otoczenia i zawartości. Nie myl tego, czy wymaga presji, czy nie, z tym, że gotuje i działa prawidłowo. Jeśli garnek nagrzał się i ugotował w wybranym czasie to działa poprawnie i nie można stwierdzić, że wystąpił błąd.</p>	<p>Sprawdź, czy dolna pokrywa i silikonowy pierścień są prawidłowo umieszczone. Sprawdź, czy zawór ciśnieniowy jest w pozycji zamkniętej. Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa jest prawidłowo ustawiony. Dociśnij mocno pokrywę po przekręceniu, aby zamknąć. Dodaj 1 l wody, wybierz menu Ciśnienie, 20 minut, średnie ciśnienie, 200 °C i gotuj. - Zrób to również w menu Pary i ciśnienia. Jeśli wymaga ciśnienia, garnek działa poprawnie. Aby naczynie nabrało ciśnienia, wybrana temperatura musi być wyższa niż 130 °C i zawierać wystarczającą ilość płynu w zbiorniku. Opony są w złym stanie, wymień je.</p>

Garnek się nie włącza	Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo osadzony w gnieździe. Wypróbuj inne gniazdo. Wypróbuj inny kabel (komputery stacjonarne mają taki sam).
Czy garnek można otworzyć podczas gotowania?	Dopóki garnek nie osiągnie ciśnienia, chociaż nie jest to wskazane, ponieważ traci parę.
Błąd E1 na wyświetlaczu cyfrowym	Awaria obwodu. Skontaktuj się z serwisem usług technicznych.
Garnek nie mówi	Patrz par. 3 i sprawdź ustawienia. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z serwisem usług technicznych.
Kadź odejmuje czas, gdy tylko go zaprogramujesz (+ 3 godziny) lub gdy tylko wybierzesz menu	Patrz par. 6 i sprawdź ustawienia. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z serwisem usług technicznych.
Garnek nie nagrzewa się	Dodaj 1 l wody i wybierz menu piekarnika na 200 °C, 10 minut.
Błąd E4 na wyświetlaczu cyfrowym	Zobacz rozdział 5 i sprawdź stan gotowania urządzenia. Awaria presostatu. Skontaktuj się z serwisem usług technicznych.
Błąd E3 na wyświetlaczu cyfrowym	Przegrzanie Pozostaw garnek do ostygnięcia bez użycia przez co najmniej 24 godziny. Zawsze dodawaj płyn powyżej minimalnego znacznika na kuwecie i wybierz menu. Jeśli błąd pojawia się zaraz po podłączeniu maszyny do sieci elektrycznej, skontaktuj się z serwisem usług technicznych.
Błąd E2 na wyświetlaczu cyfrowym	Skontaktuj się z serwisem usług technicznych.

8. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: Urządzenie do gotowania Olla GM Model H Deluxe

Referencja produktu: 02033

Moc: 1000 W

Napięcie i częstotliwość: 220-240 V~ 50/60 Hz

Ciśnienie robocze: 70 kPa

maksimalne dopuszczalne ciśnienie: 125 kPa

Pojemność użytkowa: 4,7 litra

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

9. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

10. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz incydent z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Víčko na upouštění páry
2. Tlakový ventil
3. Rukojeť
4. Selektor otevření / zavření ventilu tlaku
5. Víko
6. Bezpečnostní uzávěr
7. Bezpečnostní ventil
8. Zadní kryt
9. Silikonový kroužek
10. Vnitřní nádoba
11. Nádoba na přebytečnou vodu
12. Spodní tělo
13. Horní kroužek
14. Kontrolní panel
15. Základna
16. Ocelové tělo
17. Rukojeť

Příslušenství

18. Košík: používá se na smažení a také je možné použít ho jako podložku na pečení.
19. Mřížka: používá se při pečení. Pokládá se dovnitř nádoby a potraviny, které se budou připravovat, se pokládají na ni. Také je možné ji použít ji pro vaření v páře. V tomto případě se pokládá dovnitř nádoby s alespoň 2 díly vody a potraviny, které se budou připravovat, se pokládají na mřížku.
20. Lžice: vyrobena z nekorozivního materiálu, který je ideální pro práci na nepřilnavých površích. Nepoužívejte nástroje z korozivních materiálů na nepřilnavém povrchu vašeho programovatelného hrnce.
21. Odměrka: reference pro odměření receptů. Pokud recept odkazuje na hodnotu, referencí je tato odměrka
22. Zapojovací kabel.

Poznámka:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Obsah krabice

- Olla GM modelo H Deluxe
- Nepřilnavá nádoba Excelsior
- Odměrka
- Lžíce
- Mřížka
- Košík
- tento návod k použití
- Kniha receptů - průvodce

Následujte tyto kroky pro zkontrolování správného fungování a prvním vyčištěním:

1. Odstraňte všechny části obalu (nálepky na pánvi a ventilu i chránič topného tělesa mezi pánví a hrncem).
2. Zkontrolujte obsah balení a ujistěte se, že nic nechybí.
3. Do pánve dejte půl litru vody a několik plátků citronu. Citron pomáhá odstraňovat pachy.
4. Zkontrolujte, jestli zadní kryt a bezpečnostní ventil jsou správně umístěné. Obr. 2.
5. Pevně víko uzavřete tak, aby zapadnulo jemným zatlačením (toto je velmi důležité, protože často víko vypadá, že je zavřené, ale není tomu tak).
6. Umístěte ventil do své uzavřené pozice. Obr. 3
7. Připojte sporák ke světlu a stiskněte tlačítko Váha/Čištění na 5 sekund; ihned po zahájení procesu, který trvá 9 minut.
8. Během tohoto procesu se nedotýkejte víka.
9. Jakme proces skončí, otevřete ventil, abyste uvolnili tlak v hrnci. Zabraňte přímému kontaktu pokožky s párou. Víko bude možné sejmut až po úplném snížení tlaku v hrnci, proto pokud se víko neotevře, nesundávejte ho násilím. Chcete-li víko otevřít, otočte jím ve směru hodinových ručiček.
10. Pokud během tohoto procesu hrnec neoznámil žádnou chybu, funguje správně.

3. KONTROLNÍ PANEL

Obr. 4

1. Tlačítko GM
2. Selektor
3. Tlačítko Programy
4. Tlačítko programu ECO
5. Tlačítko Tlak
6. Tlačítko nastavení času
7. Tlačítko teploty/Mute
8. Tlačítko váhy/Čištění
9. Indikátor programu Turbo
10. Indikátor programu Tlak
11. Indikátor programu Pára
12. Indikátor programu Dušené maso
13. Indikátor programu Pomalý oheň
14. Indikátor programu Pošírovat
15. Indikátor programu Konfitovat
16. Indikátor programu Fermentovat
17. Indikátor programu Chléb
18. Indikátor programu Dezerty
19. Indikátor programu Rýže
20. Indikátor programu Těstoviny
21. Indikátor programu Gril
22. Indikátor programu Osmažit
23. Indikátor programu Smažení
24. Indikátor programu Trouba
25. LCD obrazovka

Programování hodin

Stisknutím ikony hodin (tlačítko 6 Obr. 4) nastavte čas, kdy má být jídlo připraveno. Otáčením voliče nastavte čas a stisknutím tlačítka GM nastavte čas. Opětovným otáčením voliče nastavte minuty a stisknutím tlačítka Menu vyberte menu, které se má provést. Není doporučeno nastavit méně než 3 hodiny.

Program

Po nastavení hodin stiskněte toto tlačítko a otáčejte selektorem, abyste zvolili požadovaný program.

Selektor

Otočte selektorem, abyste přepínali jednotlivá menu, prodloužili minuty a hodiny (ve směru

hodinových ručiček) a snížili je (v protisměru hodinových ručiček).

Návrh: pokud nechcete nastavit hodiny, otočte selektorem a zvolte požadované menu. Takto nebudete muset potvrdit tlačítko Menu.

Teplota

Po výběru nabídky nastavte teplotu stisknutím tlačítka teploty (tlačítko 7 Obr. 4); teplotu zvolte podle ingrediencí, nabídek a receptů. Jsou menu, kde je možné nastavit tlak a teplotu a jiné, kde je možné nastavit pouze tlak nebo teplotu. V menu pořírování, konfitování a fermentování je možné nastavit pouze čas přípravy.

Tlak

Po výběru nabídky stiskněte tlačítko 5 (obr. 4) pro nastavení tlaku. Vyberte tlak v závislosti na receptu. Pro přípravu tvrdšího dušeného masa, jako je hovězí, zvolte vysoký tlak. Pro přípravu jemnějšího dušeného masa, jako je kuřecí, nebo zeleniny, zvolte střední tlak. A pro přípravu dušených pokrmů s malým množstvím vody, tlak nízký. Vyhněte se přidání funkce tlaku, pokud používáte program trouba nebo gril.

Tlačítko GM

Základní funkcí tohoto tlačítka je potvrdit každý krok. Mimo to také slouží k aktivování funkce uchovat teplé a ohřát. Stiskněte toto tlačítko jednou nebo dvakrát, podle toho, kterou funkci chcete vybrat pro jejich aktivaci. Držte toto tlačítko stisknuté, abyste změnili dobu vaření nebo program kdykoli v jeho průběhu a znovu začali tento proces.

Program ECO

Tato funkce umožní ušetřit až 50 % energie během vaření. Navíc jednotně rozloží teplo po celé nádobě, což zvyšuje její nepřilnavé vlastnosti a zabrání přichycení potravin a zvyšuje její trvanlivost. Je možné ji použít pro jakýkoli program vaření, pokud teplota nepřekročí 140 °C. V opačném případě doporučujeme aktivovat program Eco po dokončení nahřívání a začátku času vaření. Použití programu Eco pro předhřívání s teplotami, které přesahují 140 °C se značně prodlouží čas předhřívání.

Váha/Čištění

Pro aktivaci váhy stiskněte tlačítko 8 na obr.4. Vložte ingredience do mísy a vařič zobrazí hmotnost. Pokud chcete váhu vytárovat, stiskněte tlačítko znovu. Chcete-li funkci stupnice ukončit, stiskněte tlačítko GM, hrnec vydá potvrzující zvukový signál. Obr. 5

Pro čištění dejte do nádržky dvě sklenice vody a půlku citronu, zavřete víko a zkontrolujte, zda je ventil uzavřen. Stiskněte a podržte tlačítko Váha/Čištění po dobu 5 sekund a čištění se automaticky spustí na 9 minut.

Pokyny pro kalibraci váhy

Pro kalibraci váhy umístěte do kbelíku 1 kg závaží. Pokud se na displeji zobrazí hmotnost mezi

990 g a 1010 g, je váha správně zkalibrována. Ujistěte se, že hrnec stojí na rovném povrchu. Pokud výsledek není správný, postupujte následovně:

1. Při zapojování sporáku do sítě držte stisknuté tlačítko „P“.
2. V pravém horním rohu obrazovky uvidíte blikající číslo. Když je číslo napravo od pomlčky „0“, stiskněte jednou tlačítko váhy.
3. Po 4 sekundách otočte voličem ve směru hodinových ručiček pro volbu „1“ a vložte do kbelíku kilo závaží.
4. Potvrďte stisknutím tlačítka váhy. Po 4 sekundách znovu potvrďte stisknutím tlačítka nabídky.
5. Znovu otáčejte voličem, dokud se na stejném místě nezobrazí „1“ a stiskněte tlačítko GM pro potvrzení výběru.

Po potvrzení stiskněte tlačítko váhy a zkontrolujte, zda je operace správná.

Ukazatele menu

Hrnec má 16 různých menu (obr. 4), takže můžete vařit všechny pokrmy, které si dokážete představit. Každé menu je rozsáhle rozpracováno v knize receptů a ve videoreceptech, které si můžete prohlédnout na našich webových stránkách www.storeollasgm.com.

Hlasová navigace

Sporák Olla GM Model H Deluxe má hlasové ovládání, které povede všechny vaše kroky. Má dostupných 6 jazyků: španělština, angličtina, francouzština, němčina, italština a portugalština. Nastavený jazyk je španělština. Pokud chcete jazyk změnit, stiskněte tlačítko ECO asi na 3 vteřiny a selektorem zvolte jazyk. Jazyk potvrdíte stisknutím tlačítka GM. Pokud chcete deaktivovat hlasového průvodce, stiskněte asi na 5 vteřin tlačítko teploty a potvrďte stisknutím tlačítka GM, Tento postup opakujte, když jej chcete znovu zapnout.

4. DŮLEŽITÉ INFORMACE O VAŘENÍ S TLAKEM

Upouštěcí víčko tlaku: umístěte ho na ventil pokaždé, když budete vařit. Otočte jím ve směru hodinových ručiček, abyste ho upevnili a v protisměru hodinových ručiček, abyste ho odstranili.

Objem nádoby

- Vždy dávejte do nádoby jen takové množství potravin a tekutin, které je vhodné.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství nádoby.
- Pro potraviny, které se vařením zvětší, nepřekračujte polovinu objemu nádoby.
- Ujistěte se, že je nádoba naplněná pro značku minimum objemu, abyste zabránili tepelnému poškození. Obr. 6

Zavírání víka

1. Ujistěte se, že silikonový kroužek je správně umístěn na krytu.

- Otočte víkem pro otevření a uzavření, nepoužívejte hrubou sílu. Mělo by se zavřít a zapadnout na své místo s minimálním úsilím.
- Pokud hrnec obsahuje teplé jídlo, je možné, že budete muset lehce zatlačit, abyste víko zavřeli kvůli efektu tlaku.
- Když budete čistit gumu na bezpečnostním ventilu, dávejte obzvláště dobrý pozor, abyste ji vrátili správně na své místo.

Podívejte se na vysvětlující videa na našem kanálu Ollas GM na YouTube.

Otevření víka

- Pokud jste vařili s tlakem, pomocí utěrky nebo kuchyňského náčiní otevřete ventil. Zabraňte přímému kontaktu s párou, když budete víko otvírat. V opačném případě to bude velmi těžké. Pamatujte si, že se otvírá ve směru hodinových ručiček. Obr. 7.
- Pokud nemůžete otevřít víko hrnce, neotvírejte ho násilím, protože to znamená, že uvnitř může zůstat určitý tlak. Důvodem je bezpečnostní systém hrnce. Pokud se tak stane, vyčkejte a brzy budete moci víko otevřít.

Upozornění:

Tlakový hrnec nikdy neotvírejte násilím. Neotvírejte sporák, dokud si nejste jisti, že vnitřní tlak zcela povolil.

Příprava modelu H

- Otočte víkem ve směru hodinových ručiček, abyste ho otevřeli.
- Omyjte víko a silikonový kroužek teplou vodou s detergentem a pak je vysušte.
- Silikonový kroužek se dá obrátit, ujistěte se, že je umístěn ve správné pozici.
- Víko je možné umístit jen do jedné pozice a proto se ujistěte, že ho umísťujete správně. Pokud by nebylo dobře uzavřené, mohl by unikat tlak a jídlo by přeteklo přes okraje hrnce.
- Vyčistěte nádobu a ujistěte se, že všechny kontakty jsou správně.
- Zkontrolujte, jestli nádoba na přebytečnou vodu v zadní části hrnce je na svém místě.
- Připojte hrnec k elektřině. Hrnec se zapne. Nastavte ho podle vašeho přání.

5. FUNGOVÁNÍ

- Víko otevřete otáčením ve směru hodinových ručiček až na doraz, poté se zvedne.
- Do pánve vložte všechny ingredience a v případě potřeby i některé doplňky, jak je uvedeno v brožurě s recepty.
- Vevnitř nádoby jsou značky, které se v případě vaření s tlakem (zvláště s vysokým tlakem) nesmí za žádných okolností překročit nalitím tekutiny - značka max. Také je nezbytné respektovat značku min, abyste předešli tepelnému poškození. Pokud budete používat víko, než začnete vařit, ujistěte se, že je dobře zavřené.
- Potom vyberte program podle toho, co je v kuchařce. Jakmile je menu vybráno, nastavte

dobu vaření. K tomu použijte volič, který otočením ve směru hodinových ručiček zvýší dobu vaření o 10 nebo 15 otočením proti směru hodinových ručiček sníží čas. Doporučujeme dodržovat časy uvedené v brožurě s recepty, ale můžete si je také upravit podle svých představ.

- Pokud chcete zvolený proces zrušit, stiskněte a podržte tlačítko GM a sporák se vynuluje.
- Zvolte úroveň tlaku, při které chcete vařit. Nezapomeňte, že v nabídkách Trouba, Pomalý hrnec, Smažení, Osmažení, Dezert, Chléb, Kvašení, Konfitování, Poširování a Grilování se nepoužívá vaření pod tlakem, takže můžete změnit pouze teplotu a čas. V těchto menu je vhodné nechat ventil nebo víko otevřené.
- Nastavte teplotu a pokud jsou všechny parametry nastaveny, stiskněte tlačítko GM pro zahájení procesu vaření. Vařič se automaticky začne přehřívat.
- Během přehřívání blikají plameny zobrazené na ikoně sporáku (obr. 8). Na konci doby vaření se zobrazí zvolená doba vaření a provede se odpočítávání, přičemž každá uplynulá minuta se odečte od původně naprogramované doby. Obr. 9.
- Po dokončení vaření vás vařič hlasově upozorní: „jídlo je připraveno“, od tohoto okamžiku, pokud jste zvolili menu s teplotou vaření vyšší než 80 °C, bude funkce udržování teploty připojena na dobu neurčitou (kromě Ferment, Confit a Poach) a budete varováni, když uslyšíte frázi: „jídlo je udržováno horké“. Váš hrnec bude udržovat jídlo teplé tak dlouho, dokud se nerozhodnete ho sníst. Obr. 10
- Navíc tuto funkci můžete aktivovat znovu stisknutím tlačítka GM, kdykoli budete chtít, a zrušit ji stisknutím tlačítka GM po dobu delší než 1 vteřinu.
- Také můžete jídlo ohřát bez toho, abyste jídlo uvařili příliš, stisknutím tlačítka GM 2x. Obr. 11
- Před otevřením víka se ujistěte, že uvnitř hrnce není tlak. To uděláte tak, že uvolníte tlakový ventil pomocí selektoru. Jinak nebude možné víko otevřít. Hrnec vypustí všecnu páru, která je uvnitř. Před otevřením víka se ujistěte, že tlak uvnitř byl zcela uvolněn. Nikdy se nedotýkejte kovových částí hrnce, když vaříte nebo krátce po tom, co jste dokončili vaření. Obr. 12

Jak hrnec naprogramovat na požadovanou hodinu

- Vždy, když zapnete hrnec, hlasový asistent doporučí zvolit nemu pro přípravu jídla ihned anebo naprogramovat hodinu, kdy budete chtít mít jídlo připravené. Chcete-li nastavit čas, kdy chcete, aby vaření skončilo, musíte stisknout tlačítko hodin, poté vyberete, do kolika hodin chcete jídlo připravit, potvrďte stisknutím tlačítka GM. Chcete-li nastavit také minuty, musíte je vybrat po nastavení hodin otáčením voliče.
- Potom zvolte program, čas vaření a tlak, jak je to posáno v předcházející části. Nakonec, stiskněte tlačítko GM pro potvrzení programování.
- Hrnec automaticky spočítá, kdy má začít, aby bylo jídlo připravené v naprogramovaný čas. V případě, že čas vaření je delší než čas, který zbývá do doby, kdy chcete mít jídlo připravené, hrnec začne vařit tak, aby se co nejvíce přiblížil k nastavené hodině.
- Pokud nastavíte hrnec na méně než 3 hodiny, začne vařit rovnou a potom jídlo udrží teplé, až do doby, než ho budete chtít jíst. Vařič má paměť EPROM, pokud dojde k výpadku napájení během vaření nebo v pohotovostním režimu, vařič bude okamžitě pokračovat ve vaření.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním nebo manipulací výrobek odpojte.
- Před čištěním nechte vychladnout.
- Všechny části a komponenty přístroje, které přijdou do kontaktu s jídlem, je nutné po každém použití umýt.
- Pravidelně čistěte tlakový i pojistný ventil.

Legenda k obrázku 13.2:

1. Levý špendlík
2. Malý silikonový kroužek

K čištění tlakového ventilu

1. Odšroubujte uzávěr parního difuzéru (1. Obr. 1) a zatáhněte za tlakový ventil (2. Obr. 1), dokud nevyjde ze svého sedla.
2. Očistěte je jemným mýdlem a vodou, osušte je a znovu je vložte.

K čištění pojistného ventilu

1. Odstraňte zadní kryt (obr. 13.1) a vyjměte malý silikonový kroužek (obr. 13.2)
2. Pro odstranění pojistného ventilu stiskněte levý kolík (obr. 13.2) a ten se automaticky uvolní
3. Očistěte oboje jemným mýdlem a vodou a osušte.

Abych to dal zase dohromady

1. Prostrčte pojistný ventil na straně menšího průměru vnějším otvorem krytu.
 2. Po zasunutí znovu stiskněte levý kolík (obr. 13.2).
 3. Vyměňte silikonový kroužek (obr. 13.2) a zadní kryt (obr. 13.3).
- K čištění vnitřku výrobku použijte vlhký hadřík, mýdlo a vodu, opláchněte jej a důkladně osušte suchým hadříkem.
 - Po každém použití silikonový těsnící kroužek vyčistěte. Abyste tak učinili, odstraňte víko a samostatně ho vyčistěte vodou a detergentem. Potom ho opláchněte vodou a vysušte utěrkou.
 - Vyjměte nádobu a vyčistěte ji vodou a detergentem. Potom ho opláchněte vodou a vysušte utěrkou.
 - Nepoužívejte agresivní chemikálie, protože mohou poškodit povrch výrobku.
 - Neponořujte výrobek do vody nebo jiné kapaliny.
 - Před uskladněním nebo dalším použitím se ujistěte, že je výrobek zcela suchý.

Upozornění

Nádoba je vhodná do myčky, ale doporučuje se mýt ji ručně, aby byl zachován potah v dobrém stavu po dlouhou dobu.

- Použijte jemný vlhký hadřík nebo houbičku pro čištění venkovní části přístroje.
- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čisticí prostředky na čištění tohoto přístroje.
- Vyvarujte se ponoření hlavního těla přístroje nebo napájecího kabelu do vody nebo jakékoli jiné tekutiny.
- Čistěte základnu přístroje měkkým hadříkem.
- Doporučuje se provádět čištění dvakrát měsíčně pomocí čisticího programu. K tomu dejte do podnosu půl litru vody a několik plátků citronu, stiskněte tlačítko scale/clean na 5 sekund a nechte sporák dokončit program. Díky tomuto čištění budou kryt a zadní kryt bez jakéhokoli zápachu a jsou ideální pro opětovné použití.

Po vyčištění

- Ujistěte se, že jste silikonový těsnící kroužek vrátili zpátky do správné pozice.
- Zkontrolujte tlak a ventily a ujistěte se, že fungují správně.
- Ujistěte se, že všechny komponenty jsou správně instalované a že jsou naprosto suché před tím, než přístroj znovu použijete.

Bezpečnost

Programovatelný sporák má 14 blokovacích bezpečnostních systémů, které fungují současně a znemožňují jakoukoli poruchu. Exkluzivní systém bezpečnostního ventilu zabraňuje otevření vařiče, dokud je uvnitř tlak, proto je pro otevření nebo zavření vařiče nezbytné, abychom odstranili páru uvnitř umístěním tlakového ventilu do otevřené polohy. Obr. 14

Legenda k obrázku 14:

1. Automatické vypuštění páry v případě přetlaku
2. Inteligentní kontrola bezpečnostních systémů
3. Systém maximální kontroly teploty
4. Systém limitu tlaku
5. Systém odblokování ventilu
6. Bezpečnostní systém otevření víka
7. Senzor tlaku
8. Kontrola přehřátí

7. ANOMÁLIE A ŘEŠENÍ

Anomálie	Řešení
Hrnec nedosáhne tlaku Poznámka: Hrnce GM pracují s tlakem pouze pokud je to potřeba. Toto závisí na mnoha faktorech, množství tekutiny, pevné části, množství oleje v nádobě, navíc na pokojové teplotě a teplotě potravin. Nepleťte si, jestli vaří s tlakem nebo pokud vaří bez tlaku, ale funguje správně. Pokud se hrnec nahřál a pracoval ve zvolený čas, funguje správně a nedá se říct, že funguje nesprávně.	Zkontrolujte, jestli zadní víko a silikonový kroužek jsou správně umístěné. Zkontrolujte, jestli tlakový ventil je v pozici zavřeno. Zkontrolujte, zda je pojistný ventil správně umístěn. Silně stiskněte víko poté, co jste s ním otočili, abyste ho zavřeli. Nalejte 1 litr vody, vyberte program Tlak, 20 minut, střední tlak, 200 °C a vařit. Udělejte to stejně také pro programy Pára a Tlak. Pokud se vevnitř vytvoří tlak, hrnec funguje správně. Aby hrnec dosáhl tlaku, zvolená teplota musí být vyšší než 130 °C a v nádobě musí být dostatek tekutiny. Pokud je těsnění ve špatném stavu, vyměňte ho.
Přístroj se nezapne.	Zkontrolujte, jestli je přívodový kabel správně zapojen k hrnci. Zkuste to s jinou zásuvkou. Zkuste jiný kabel (stolní počítače mají stejný).
Je možné hrnec otevřít, pokud se v něm vaří?	Pouze pokud hrnec nedosáhl tlaku. A i tak to nedoporučujeme, protože vypustíte páru.
Chyba E1 na digitální obrazovce	Porucha obvodu. Spojte se se zákaznickým servisem
Nefunguje hlasový asistent	Podívejte se do odstavce 3 a zkontrolujte nastavení. Pokud problém trvá, kontaktujte zákaznický servis
Hrnec začne odpočítávat čas okamžitě po naprogramování (+ 3 hodiny) nebo hned po nastavení programu	Podívejte se do odstavce 6 a zkontrolujte nastavení. Pokud problém trvá, kontaktujte zákaznický servis
Hrnec neohřívá	Nalejte 1 litr vody a zvolte program Trouba na 200 °C, 10 minut.

Chyba E4 na digitální obrazovce	Podívejte se do odstavce 5 a zkontrolujte stav vaření hrnce. Tlakový spínač selhal. Spojte se se zákaznickým servisem
Error E3 na digitální obrazovce	Přehřátí Nechejte hrnec vyhladnout bez používání alespoň 24 hodin. Přidejte tekutinu vždy nad značku min v nádobě a zvolte program. Pokud se problém objeví ihned po připojení k elektrické síti, spojte se zákaznickým servisem.
Chyba E2 na digitální obrazovce	Spojte se se zákaznickým servisem

8. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model: Hrnec GM Model H

Reference produktu: 02033

Výkon: 1000 W

Napětí a frekvence: 220-240 V~ 50/60 Hz

Pracovní tlak: 70 kPa

Maximální přípustný tlak: 125 kPa

Využitelný objem: 4,7 L

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

9. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku musíte baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

10. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

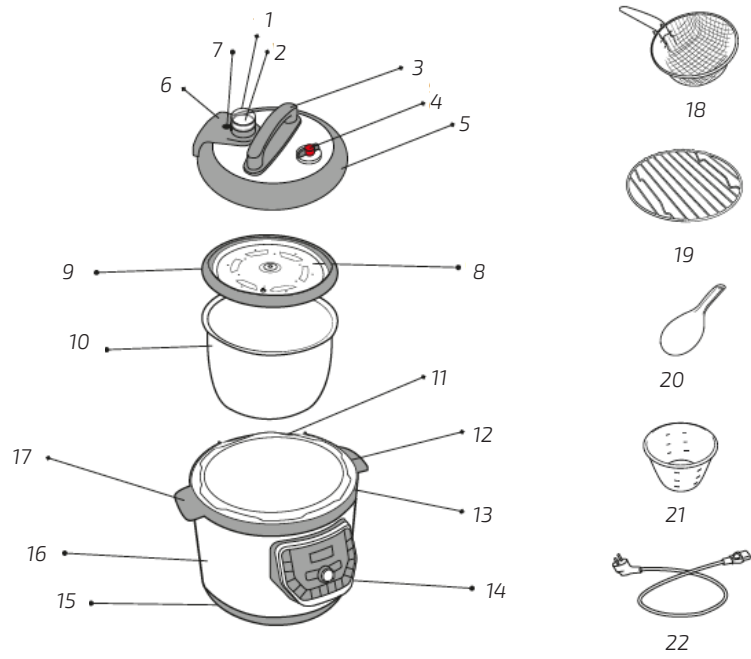


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

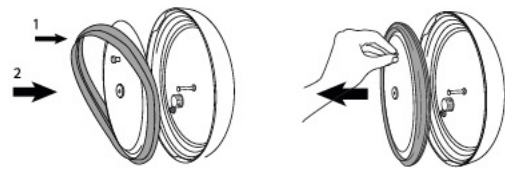


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

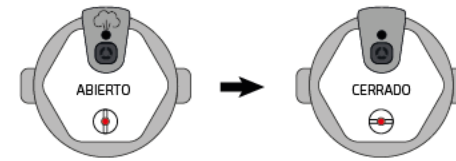


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

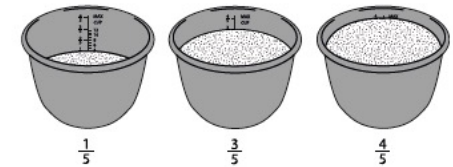


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

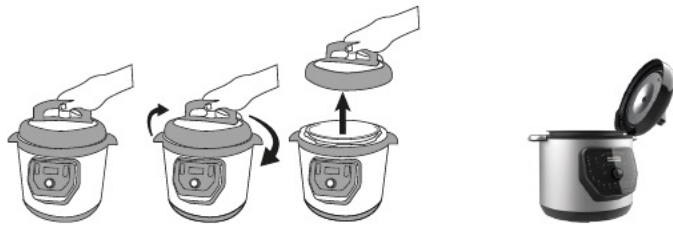


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

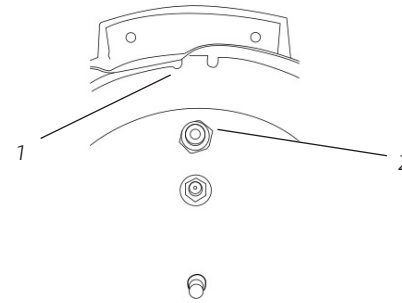


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13.2

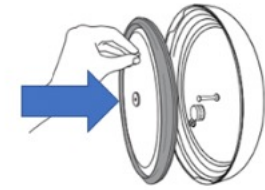


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13.3



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

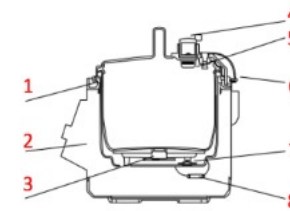


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

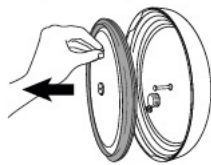
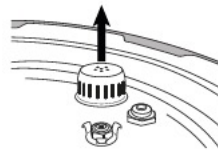


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13.1



www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

EA02230228