



OLLA GM MODELO H

Olla programable / Programmable cooker



cecotec

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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	12
Istruzioni di sicurezza	15
Instruções de segurança	18
Veiligheidsvoorschriften	21
Instrukcje bezpieczeństwa	23
Bezpečnostní pokyny	26

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	30
2. Antes de usar	30
3. Panel de control	31
4. Información importante sobre la cocina a presión	33
5. Funcionamiento	34
6. Limpieza y mantenimiento	36
7. Resolución de problemas	37
8. Especificaciones técnicas	38
9. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	39
10. Garantía y SAT	39
11. Copyright	40

INDEX

1. Parts and components	41
2. Before use	41
3. Control panel	42
4. Important information on pressure cooking	44
5. Operation	45
6. Cleaning and Maintenance	47
7. Troubleshooting	48
8. Technical specifications	49
9. Disposal of old electrical appliances	49
10. Technical support and warranty	50
11. Copyright	50

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	51
2. Avant utilisation	52
3. Panneau de contrôle	53
4. Informations importantes à propos de la cuisson à pression	54
5. Fonctionnement	56
6. Nettoyage et entretien	57
7. Résolution de problèmes	59
8. Spécifications techniques	60
9. Recyclage des appareils électriques et électroniques	60
10. Garantie et SAV	61
11. Copyright	61

INHALT

1. Teile und Komponenten	62
2. Vor dem Gebrauch	62
3. Bedienfeld	63
4. Wichtige Informationen zum Druckgaren	65
5. Bedienung	67
6. Reinigung und Wartung	68
7. Problembhebung	69
8. Technische Spezifikationen	71
9. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	71
10. Garantie und Kundendienst	71
11. Copyright	72

INDICE

1. Parti e componenti	73
2. Prima dell'uso	73
3. Pannello di controllo	74
4. Informazioni importanti sulla cucina a pressione	76
5. Funzionamento	77
6. Pulizia e manutenzione	79
7. Risoluzione dei problemi	80
8. Specifiche tecniche	81
9. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	82
10. Garanzia e supporto tecnico	82
11. Copyright	82

ÍNDICE

1. Peças e componentes	83
2. Antes de usar	83
3. Painele de controle	84
4. Informação importante sobre a cozinha a pressão	86
5. Funcionamento	88
6. Limpeza e manutenção	89
7. Resolução de problemas	90
8. Especificações técnicas	91
9. Reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos	92
10. Garantia e SAT	92
11. Copyright	93

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	94
2. Voor u het toestel gebruikt	94
3. Bedieningspaneel	95
4. Belangrijke informatie over koken onder druk	97
5. Werking	99
6. Schoonmaak en onderhoud	100
7. Probleemoplossing	101
8. Technische specificaties	102
9. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	103
10. Garantie en technische ondersteuning	103
11. Copyright	104

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	105
2. Przed użyciem	105
3. Panel sterowania	106
4. Ważne informacje o szybkowarach	108
5. Funkcjonowanie	109
6. Czyszczenie i konserwacja	111
7. Rozwiązywanie problemów	112
8. Dane techniczne	113
9. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	114
10. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej	114
11. Copyright	115

OBSAH

1. Části a složení	116
2. Před použitím	116
3. Kontrolní panel	117
4. Důležité informace o vaření s tlakem	119
5. Fungování	120
6. Čištění a údržba	122
7. Řešení problémů	123
8. Technické specifikace	124
9. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	124
10. Záruka a technický servis	125
11. Copyright	125

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea detenidamente las instrucciones de este manual.

- 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 y la información relativa a cambios, devoluciones o reparaciones.
- No sumerja ninguna parte eléctrica de su olla programable Modelo H en agua u otros líquidos.
- Esta olla no debe ser utilizada por niños.
- No encienda la olla si presenta daños.
- Los accesorios incluidos solo pueden usarse con las ollas Modelo H, de otro modo podrían sufrir daños irreparables.
- No exponga la olla al sol o a los elementos climáticos.
- 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 alejados para evitar quemaduras.
- No introduzca alimentos por encima de la marca de cantidad máxima de la cubeta.
- No introduzca nunca la olla en el horno.
- Si está cocinando a presión, evite mover la olla en la medida de lo posible o muévela con cuidado.
- Asegúrese de que la olla esté bien cerrada cuando vaya a cocinar a presión.
- La olla Modelo H dispone de una fuente de calor propia, no añada calor externo bajo ningún concepto, a no ser que utilice accesorios exclusivos para Ollas GM.
- Antes de cada uso, compruebe que las válvulas de vapor y

de seguridad están bien instaladas y no están obstruidas.

- No manipule nunca los sistemas de seguridad.
- Para asegurar la durabilidad del producto, le aconsejamos emplear exclusivamente accesorios de Ollas GM.
- Verifique que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la etiqueta ubicada en la parte posterior del electrodoméstico antes de usar la olla.
- No toque la superficie metálica durante el uso ni inmediatamente después, podría quemarse.
- 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 para 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 o la cubeta.
- 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 reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- 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

Read the instructions in this manual carefully.

- We suggest you visit the Ollas GM cookers YouTube channel for recommendations for use.
- Visit our website www.storeollasgm.com for general terms and conditions and information regarding changes, returns or repairs.
- Do not immerse any electrical parts of your Model H programmable cooker in water or other liquids.
- This cooker should not be used by children.
- Do not switch on the cooker if it is damaged.
- The included accessories may only be used with the model H cooker, otherwise irreparable damage may occur.
- Do not expose to sunlight or weather conditions.

- Do not use the programmable cooker on or near heat sources such as ovens, stoves, ceramic or 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 put food above the maximum quantity mark on the inner pot.
- Never place the cooker in the oven.
- If you are cooking under pressure, avoid moving the cooker as much as possible or move it carefully.
- Make sure the cooker is tightly closed when pressure cooking.
- The model H cooker has its own heat source, do not add external heat under any circumstances, unless you are using accessories exclusive to Ollas GM cookers.
- Before each use, check that the steam and safety valves are properly installed and not blocked.
- Do not modify the safety systems.
- To ensure the durability of the product, we advise you to use only Ollas GM cookers accessories.
- Check that the mains voltage matches the voltage indicated on the label on the back of the appliance before using the cooker.
- Do not touch the metal surface during or immediately after use, you could burn yourself.
- 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, it is intended only for lifting the lid.

- Make sure that the base of the cooker and the place where you place it are dry.
- Avoid using damaged inner pots.
- Do not put food or liquids inside the cooker without the inner pot.
- Do not touch the valve during use.
- Do not use abrasive products to clean the cooker or the inner pot.
- Avoid metal utensils such as knives, forks, etc. from coming into contact with the inner pot 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 Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- 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 put the product into service or prevent it from operating unless the requirements of this manual are complied with.
- Use the product within the operating limits provided for in this manual and take it out of service if 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

Veillez lire attentivement les instructions de ce manuel.

- Nous vous recommandons de visiter notre page Youtube GM Pot 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 submergez pas aucune partie électrique de votre autocuiseur programmable Modèle H dans de l'eau ou du liquide.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- N'utilisez pas l'autocuiseur s'il est endommagé.
- Les accessoires inclus doivent uniquement être utilisés avec l'autocuiseur Modèle H, dans le cas contraire, ils pourraient souffrir des dommages irréparables.
- N'exposez pas l'appareil au soleil.
- N'utilisez pas l'autocuiseur 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.
- Ne mettez jamais l'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.
- Assurez-vous que l'autocuiseur soit bien fermé lorsque vous

allez cuisiner avec pression.

- L'autocuiseur Modèle H possède une source de chaleur, n'ajoutez aucune chaleur externe sous aucun prétexte, sauf si vous utilisez des accessoires exclusifs d'Ollas GM.
- Avant chaque usage, vérifiez que les valves de vapeur et de sécurité soient bien installées et ne soient pas obstruées.
- Ne manipulez jamais les systèmes de sécurité.
- Pour assurer la durabilité de l'appareil, il est recommandé d'utiliser uniquement les accessoires d'Ollas GM.
- 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'appareil.
- Ne touchez pas la surface métallique pendant ou immédiatement après l'utilisation, vous pourriez vous brûler.
- 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 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. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger
- Conservez ce manuel pour de futures références.

OBLIGATIONS DÉRIVÉES DE LA RÉGLEMENTATION ESPAGNOLE POUR LES UTILISATEURS D'AUTO-CUISEURS 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.
- Entretien le produit conformément aux conditions d'utilisation et à ce manuel d'instructions et l'examiner au moins une fois par an.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

- 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.
- Tauchen Sie keine elektrischen Teile Ihres programmierbaren Kochtopf Modell H in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Der Topf darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Schalten Sie den Topf nicht, wenn er Schäden vorliegt.
- Das beinhaltete Zubehör darf nur mit dem Modell H verwendet werden; andernfalls könnte es zerstört werden.
- 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.
- Stecken Sie nie den Topf in den Ofen.
- Vermeiden Sie beim Druckgaren weitestgehend, den Topf zu bewegen; wenn es notwendig ist, bewegen Sie ihn mit besonderer Sorgfalt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topf vor Druckgaren richtig geschlossen ist.
- Dieser Topf hat eine eigene Wärmequelle, hinzufügen Sie keinesfalls daher zusätzliche Wärmequelle, es sei denn, sie Ollas GM Zubehörteilen sind.
- Prüfen Sie die Dampfventile vor jedem Gebrauch darauf, dass sie richtig installiert und nicht verstopft sind.
- Hantieren Sie nie mit den Sicherheitssystemen.
- Es wird empfohlen, nur Ollas GM Zubehör zu benutzen, um die Dauerhaftigkeit des Topfs zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch, dass die Spannung der Stromversorgung, mit der auf dem Typenschild an

der Hinterseite des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.

- Berühren Sie die metallische Fläche nicht bei oder sofort nach dem Kochvorgang, Sie könnten verbrennen.
- 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 anderen 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 Topf bzw. Kocheimer sauber zu machen.
- Vermeiden Sie, dass der Kocheimer in Berührung mit Messern, Gabeln, u.a. kommt, um die Antihftbeschichtung 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
- 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

Leggere attentamente le istruzioni di questo manuale.

- 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 sommergere le parti elettriche della Olla programmabile Modello H in acqua o altri liquidi.
- La pentola non deve essere usata dai bambini.

- Non accendere la pentola se è danneggiata.
- Gli accessori inclusi possono essere usati solamente con la Olla Modello H, altrimenti potrebbero provocare danni irreparabili.
- Non esporre la pentola al sole o ad altri elementi atmosferici.
- Non utilizzare la pentola sopra o vicino a fonti di calore come forni, fornelli, piastre in vetroceramica o piastre a induzione accese, ecc, 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 sul recipiente.
- Non introdurre la pentola nel forno.
- Se si sta cucinando a pressione, evitare di muoverla il meno possibile o spostarla con cura.
- Verificare che la pentola sia ben chiusa quando si cucina a pressione.
- La pentola Modello H dispone di una fonte di calore propria, non aggiungere calore esterno a meno che non si tratti di accessori esclusivi di Ollas GM.
- Prima dell'uso, verificare che le valvole del vapore e di sicurezza siano ben installate e non ostruite.
- Non manipolare i sistemi di sicurezza.
- Per assicurare la durabilità del prodotto, si consiglia di utilizzare esclusivamente accessori di Ollas GM.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta sul retro dell'apparecchio prima di utilizzare la pentola.
- Non toccare la superficie metallica durante l'uso né immediatamente dopo, potrebbe produrre scottature.
- 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 con la maniglia sul coperchio, questa è destinata solo a sollevare il coperchio.
- Verificare che la base della pentola e il punto in cui viene collocata per usarla siano asciutti.
- Evitare di usare recipienti danneggiati.
- Non introdurre cibo o liquidi all'interno della pentola senza il recipiente.
- Non toccare la valvola durante l'uso.
- Non usare prodotti abrasivi per pulire la pentola o il recipiente.
- Evitare che gli utensili metallici come coltelli, forchette, ecc... entrino a contatto con il recipiente per preservare le sue qualità antiaderenti.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo dovesse essere danneggiato, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo
- 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

funcionamento 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

Leia atentamente as instruções de segurança deste manual.

- Recomendamos que visite o nosso canal de YouTube de Ollas GM para conselhos de uso.
- Visite a nossa página web www.sotreollasgm.com para consultar as condições gerais de informação relativas a trocas, devoluções ou reparações.
- Não mergulhe nenhuma parte eléctrica da sua panela programável Modelo H em água ou outros líquidos.
- Esta panela não deve ser usada por crianças.
- Não ligue a panela se apresenta danos visíveis.
- Os acessórios incluídos só podem ser usados com a panela Modelo H, 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.

- Não introduza nunca a panela no forno.
- Se estiver a cozinhar à pressão, evite mover a panela o mais possível ou mova-a cuidadosamente.
- Certifique-se de que a panela está bem fechada quando cozinhar à pressão.
- A panela Olla Modelo H dispõe de uma fonte própria de calor, não adicione calor externo sobre nenhum conceito, a não ser que utilize acessórios exclusivos de Ollas GM.
- Antes de cada uso, verifique que as válvulas de vapor e de segurança estão bem instaladas e não estão obstruídas.
- Não manipule nunca os sistemas de segurança.
- Para garantir a durabilidade do produto, aconselhamos exclusivamente usar acessórios da Ollas GM.
- Verifique que a tensão da corrente eléctrica coincide com o indicador na etiqueta localizada na parte posterior da panela, antes de a usar.
- Não toque na superfície metálica durante o uso nem imediatamente depois, corre o risco de queimaduras.
- 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 na pia.
- 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 use produtos abrasivos para limpar a panela ou a tigela
- 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 reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo
- 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, em virtude dos regulamentos aplicáveis:

- 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

Lees de instructies in deze handleiding zorgvuldig door.

- 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 ruilen, retourneren of repareren.
- Dompel de elektrische onderdelen van uw programmeerbare multicooker Model H niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Deze multicooker mag niet gebruikt worden door kinderen.
- Zet de multicooker niet aan als het beschadigd is.
- De bijgeleverde accessoires mogen alleen worden gebruikt met het Model H, 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 multicooker 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.
- Zet de multicooker nooit in de oven.
- Als u onder druk kookt, moet u de multicooker zo weinig mogelijk bewegen of voorzichtig verplaatsen.
- Zorg ervoor dat de multicooker goed gesloten is wanneer u onder druk kookt.

- Het Model H multicooker heeft zijn eigen warmtebron, voeg in geen geval externe warmte toe, tenzij u exclusieve Ollas GM accessoires gebruikt.
- Controleer voor elk gebruik of de stoom- en veiligheidskleppen goed zijn geïnstalleerd en niet geblokkeerd zijn.
- Manipuleer nooit de veiligheidssystemen.
- Om de duurzaamheid van het product te garanderen, raden wij u aan uitsluitend Ollas GM accessoires te gebruiken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die staat aangegeven op het etiket op de achterkant van het apparaat voordat u het gebruikt.
- Raak het metalen oppervlak tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan, u kunt zich verbranden.
- Zet de multicooker niet op de rand van het aanrecht.
- Houd de multicooker op minstens 20 cm afstand van stof.
- Plaats de multicooker niet in de gootsteen.
- Gebruik geen ander element als deksel, tenzij als zodanig aangegeven door Ollas GM.
- Til niet de hele multicooker 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 multicooker 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 reinigingsmiddelen om de multicooker of binnenpan 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 hersteld worden door de Technische Ondersteuningsservice van Cecotec om gevaren te vermijden.
- 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 gebruiksgrenzen 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

Przeczytaj uważnie instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji.

- Sugerujemy odwiedzenie kanału YouTube GM Cookware 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 zanurzaj żadnej części elektrycznej programowalnej

kuchenki model H w wodzie lub innych płynach.

- Ten garnek nie powinien być używany przez dzieci.
- Nie włączaj garnka, jeśli jest uszkodzony.
- Dołączone akcesoria mogą być używane tylko z kuchenką Model H, w przeciwnym razie mogą zostać nieodwracalnie uszkodzone.
- Nie wystawiaj garnka na słońce ani na żywioły.
- Nie używaj garnka na źródłach ciepła, takich jak piekarniki, kuchenki, płyty vitroceramiczne lub płyty indukcyjne pod napięciem, ani w ich pobliżu; w przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu.
- Nie używaj garnka na źródłach ciepła, takich jak piekarniki, kuchenki, płyty vitroceramiczne lub płyty indukcyjne pod napięciem, ani w ich pobliżu; w przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu.
- Para wydalana przez zawór osiąga bardzo wysokie temperatury; trzymaj się z daleka, aby uniknąć oparzeń.
- Nie wkładaj żywności powyżej znaku maksymalnej ilości na wiadrze.
- Nigdy nie wkładaj garnka do piekarnika.
- Jeśli gotujesz pod ciśnieniem, unikaj jak największego przesuwania garnka lub poruszaj nim ostrożnie.
- Podczas gotowania pod ciśnieniem upewnij się, że garnek jest szczelnie zamknięty.
- Kuchenka Model H ma własne źródło ciepła, pod żadnym pozorem nie dodawaj ciepła z zewnątrz, chyba że używasz ekskluzywnych akcesoriów firmy GM Cookers.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory pary i bezpieczeństwa są prawidłowo zainstalowane i nie są zablokowane.
- Nigdy nie modyfikuj systemów bezpieczeństwa.
- Aby zapewnić trwałość produktu, radzimy używać wyłącznie

akcesoriów firmy GM Cookers.

- Przed użyciem kuchenki sprawdź, czy napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na etykiecie znajdującej się z tyłu urządzenia.
- Nie dotykaj metalowej powierzchni w trakcie lub bezpośrednio po użyciu, może to spowodować poparzenia.
- Nie stawiaj garnka na krawędzi blatu.
- Trzymaj garnek w odległości co najmniej 20 cm od jakiegokolwiek tkaniny.
- Nie wkładaj garnka do zlewu.
- Nie używaj żadnego innego elementu jako pokrywki, chyba że jest to wskazane przez GM Cookers.
- Nie podnoś całego garnka za uchwyt pokrywki, służy on jedynie do podnoszenia pokrywki.
- Upewnij się, że dno garnka i miejsce, w którym go postawisz, są suche.
- Unikaj używania uszkodzonych kuwet.
- Nie wkładaj jedzenia ani płynów do garnka bez patelni.
- Nie dotykać zaworu podczas użytkowania.
- Do czyszczenia garnka lub patelni nie używaj środków ściernych.
- 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 naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń
- Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.

WYMOGI POCHODZĄCE Z NORMATYWY HISZPAŃSKIEJ DLA UŻYTKOWNIKÓW CIŚNIENIOWYCH URZĄDZEŃ DO GOTOWANIA

Jako użytkownik tego produktu musicz, 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

Důkladně si přečtěte instrukce v tomto návodu na použití.

- 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.
- Vyvarujte se ponoření jakékoli elektrické části programovatelného hrnce Model H do vody nebo jiné tekutiny.
- Tento hrnec by neměly používat děti.

- 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.
- Nikdy hrnec nedávejte do trouby.
- Pokud vaříte s tlakem, vyvarujte se pohybování s hrncem, jak je to jen možné nebo jím pohybujte velice opatrně.
- Ujistěte se, že víko je správně zavřené, pokud budete vařit s tlakem.
- Hrnec Model H má vlastní zdroj tepla, v žádném případě nepřidávejte další zdroj tepla zvenčí, mimo případ, kdy by to bylo exkluzivní příslušenství Ollas GM.
- Před každým použitím zkontrolujte tlakové a bezpečnostní ventily, jestli jsou správně instalované a nejsou ucpané.
- Nikdy nemanipulujte s bezpečnostními systémy.
- Pro zajištění trvanlivosti přístroje doporučujeme používat pouze exkluzivní příslušenství Ollas GM.
- Zkontrolujte, jestli napětí elektrické sítě je v souladu s etiketou umístěnou na zadní straně přístroje, před tím, než ho budete používat.
- Nedotýkejte se kovového povrchu během používání, ani bezprostředně po něm, mohli byste se spálit.
- 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.
- Nepoužívejte abrazivní nebo rozpouštědla k vyčištění hrnce nebo nádoby.
- 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. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního Asistenčního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- 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 una medida, se está refiriendo a un vaso medidor
22. Cable de corriente.

2. ANTES DE USAR

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

1. Retire todos los elementos del embalaje (tanto las pegatinas de la cubeta y 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 Limpieza; 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 se 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
8. Botón 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. Indicador Preparación en proceso
26. Indicador Programación
27. Indicador Preparación finalizada

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 que quiere 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.

Limpieza

Introduzca 2 vasos de agua y medio limón en la cubeta, cierre la tapa y verifique que la válvula está cerrada. Presione el botón Limpieza, la función limpieza se pondrá en marcha inmediatamente durante 9 minutos.

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 16 vídeo-recetas que podrá consultar accediendo a nuestra web www.storeollasgm.com. Una vez seleccionado el menú, ajuste, si fuera posible, la temperatura, la presión y el tiempo de cocción deseado o marcado por la receta y pulse el botón GM para confirmar e iniciar el proceso de cocción.

Navegación por voz

Esta olla 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 para volver a activarlo.

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 de la 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.5

No fuerce la tapa al cerrar

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 el vídeo aclarativo en nuestro canal de YouTube de Ollas GM.

No fuerce la tapa al abrir

- 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.6
- Si no puede abrir la tapa de la olla, no la fuerce, esto indica que puede quedar algo de presión en el interior. Esto se debe al sistema de seguridad de la olla. Si esto ocurre espere y en breve podrá abrir la tapa.

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 caso de presión (en especial alta presión), no deben sobrepasarse 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,

fijaremos el tiempo de cocción. Para ello, usaremos el selector, que incrementa de 1 en 1 los minutos de cocción girándolo en sentido horario, y disminuye el tiempo girándolo 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 a 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 la temperatura y el tiempo. En estos menús es recomendable 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 aparecerán en la pantalla una serie de guiones en movimiento (Fig.7), en cuanto haya finalizado este proceso se mostrará el tiempo de cocción seleccionado y se realizará una cuenta atrás, descontándose cada minuto transcurrido del originalmente programado (Fig.8).
- 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 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.9
- 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 sobre cocinar, presionando el botón GM 2 veces.
- 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. Nunca toque las partes metálicas de la olla mientras cocina o recién acabada la cocción. Fig.11

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. La hora de comer se ajusta pulsando el botón de reloj, se seleccionará dentro de cuántas horas queremos la comida lista y presionaremos el botón GM para confirmar. Si queremos configurar también los minutos, los seleccionaremos una vez fijadas 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

- Todas las partes y los componentes del producto que entren en contacto con alimentos deben lavarse después de cada uso.
- Retire la válvula de presión y la válvula de seguridad que se encuentra al lado y limpie la tapa cuidadosamente.
- 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, enjuáguelo con agua y séquelo con un trapo seco.

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.

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. 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.

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Anomalía	Solución
<p>La olla no alcanza presión</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 el 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.
<p>La olla no se enciende</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 (más 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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
Referencia del producto: 02032
Potencia: 1000 W
Voltaje y frecuencia: 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0
Presión de trabajo: 70 kPa
Presión máxima admisible: 125 kPa
Fabricado en China | Diseñado en España

9. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los aparatos eléctricos y electrónicos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos aparatos eléctricos y electrónicos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta.

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.

10. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión 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, diseños, fotografías e ilustraciones 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. Inner pot
11. Removable 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 inner pot 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 inner pot with at least 2 measures of water and the food is placed on the rack.
20. Spoon: made of a non-corrosive material ideal for working 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.

2. BEFORE USE

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

1. Remove all packaging materials (both the stickers on the inner pot and valve as well as the heating element cover located between the inner pot 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 inner pot and a few slices of lemon. Lemon helps to eliminate odours.

4. Check the back lid and the safety valve are correctly placed before every use. 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. Connect the cooker to the stream and press the Clean button; immediately after that, the process will start, which takes up 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 depressurized, 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. Set time button
7. Temperature button
8. 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. Griddle Menu indicator
22. Stir-fry Menu indicator
23. Fry Menu indicator
24. Oven Menu Indicator
25. Preparation in progress indicator
26. Schedule indicator
27. Preparation Complete indicator

Set 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 establish it. Turn the knob again to set the minutes and press the Menu button to select the menu to be carried out. It is not advisable to schedule 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 only pressure or temperature in others. 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 % electricity when cooking. In addition, it evenly distributes the temperature in the inner pot, which increases its non-stick properties and prevents food from sticking to increase its 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.

Cleaning

Add 2 cups of water and half a lemon into the inner pot, close the lid and check that the valve is closed. Press the Cleaning button, the cleaning function will run immediately for 9 minutes.

Menu indicators

The cooker has 16 different menus (Fig. 4) so you can cook all the dishes you can imagine. Each menu is extensively developed in the book recipe and in the 16 video-recipes that you can check by accessing our website www.storeollasgm.com. Once the menu has been selected, set, if possible, the desired temperature, pressure and cooking time or set by the recipe and press the GM button to confirm and start the cooking process.

Voice navigation

The GM Model H cooker has voice control to guide you through every step. 6 languages are available: Spanish, English, French, German, Italian and Portuguese. 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, press the temperature button for about 5 seconds and confirm by pressing the GM button. Repeat this process to reactivate 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.

Inner pot capacity

- Always put the right amount of food/liquids in the inner pot.
 - Never exceed the maximum capacity levels of the inner pot.
 - For foods that expand (rice, legumes, cereals, etc.), do not exceed half their capacity.
 - Make sure to always fill the inner pot at least half its capacity to avoid thermal damage.
- Fig.5

Do not force the lid when closing

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 video on our Ollas GM YouTube channel.

Do not force the lid when opening it

- 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.6
- If you cannot open the lid of the cooker, do not force it, 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.

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 inner pot 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. OPERATING

- Open the lid by turning it clockwise until it stops, then it will lift.
- Put all the ingredients in the inner pot and, if necessary, some of the accessories, as indicated in the recipe book.
- There are marks on the inside of the inner pot which, in case of pressure (especially high pressure), should not be exceeded at their maximum line 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 intervals 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 the Oven, Low heat, Fry, Stir-fry, Dessert, Bread, Ferment, Confit, Poach and Griddle 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 cap 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 the preheating process, a series of moving dashes will appear on the display, as soon as this process has been completed, the selected cooking time will be displayed and a countdown will start, with each elapsed minute being deducted from the originally programmed minute (Fig. 8).
- When cooking is finished, the cooker will give you voice feedback: From this moment on, as long as you have chosen a menu with a cooking temperature higher than 80°C, the hot function will be switched on indefinitely (except in Ferment, comfit and poach) and you will be warned when you hear the phrase "the food is made": "food is kept warm". Your cooker will keep the food warm until you decide to eat it. Fig.9
- 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.
- 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. Never touch the metal parts of the cooker while cooking or just after cooking. Fig.11

How to schedule a meal for a certain 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. Eating time is set by pressing the clock button, you will select within how many hours you want the food ready 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 eating time, preserving all its properties and flavour. The Model H 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

- All parts and components of the product that come into contact with food must be washed after each use.
- Remove the pressure valve and the safety valve next to it and clean the lid carefully.
- 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 inner pot and wash it with soap and water. Then rinse it with water and dry it with a dry cloth.

Warning

The inner pot is dishwasher safe, but it is recommended to wash it by hand to keep the coating in better condition for a longer period of time.

- Use a soft, damp cloth to clean the product's outside surface.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Do not immerse the main body of the product or the power cord in water or any other liquid.
- Clean the base of the product with a wet, soft cloth.

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. 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.

7. TROUBLESHOOTING

Abnormal operation	Solution
<p>The cooker does not reach pressure</p> <p>Remarks: 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 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>	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the back lid and the silicone ring are correctly positioned. - Check that the pressure valve is in the closed position. - Check that the safety valve is correctly positioned. - Press down hard on the lid after turning to close. - Add 1 l 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. - In order for the cooker to come to pressure, the selected temperature must be above 130°C and contain enough liquid in the inner pot. - The rubbers are in bad condition, replace them.
The cooker doesn't turn on	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the power cord is securely attached to the cooker. - Try another socket. - Try another cable (desktops have the same cable).
Can the cooker be opened while cooking?	As long as the cooker has not reached pressure, although it is not advisable because it loses steam.
E1 error on the digital display	Circuit fault Contact the Technical Support Service
The cooker does not speak	See point 3. and verify the configuration If the problem persists, contact the Technical Support Service.

The cooker deducts the time as soon as it is programmed (+ 3 hours) or as soon as the menu is selected.	See point 6 and verify the configuration. If the problem persists, contact the Technical Support Service.
The cooker does not heat up	Add 1 litre of water and select the oven menu at 200 °C for 10 minutes.
E4 error on the digital display	<ul style="list-style-type: none"> - See section 5 and check the cooking phase of the cooker. - Pressure switch fails. Contact the Technical Support Service
E3 error on the digital display	<ul style="list-style-type: none"> - Overheating. Leave the cooker unused for at least 24 hours to cool. - Always add liquid above the minimum marker in the inner pot and select a menu. - If the error appears as soon as the machine is connected to the mains, contact the Technical Support Service.
E2 error on the digital display	Contact the Technical Support Service

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Olla GM cooker Model H
 Product reference: 02032
 Power: 1000 W
 Voltage and frequency: 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0
 Working pressure: 70 kPa
 Maximum permissible pressure: 125 kPa
 Manufactured in China | Designed in Spain

9. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly.

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

10. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- If the product has been disassembled, modified, or repaired by persons not authorised by the Cecotec official Technical Support Service.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defect of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

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

11. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts, designs, photographs and illustrations 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. Soupape 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. La 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 ce verre mesureur.
22. Câble d'alimentation.

2. AVANT UTILISATION

Veillez 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 soupape 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.  2
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 ».  3
7. Branchez l'autocuiseur et appuyez sur le bouton Nettoyage ; 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

 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
8. Bouton 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 Frire
24. Indicateur Menu Four
25. Indicateur de préparation en cours
26. Indicateur de programmation
27. Indicateur de préparation terminée

Programmer l'heure

Appuyez sur l'icône de l'horloge (bouton 6  4) 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 naviguez avec 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 ( 4) pour ajuster la pression. Sélectionnez la pression en fonction de la recette. Pour les plats « à la cuillère », 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.

Nettoyage

Introduisez 2 verres d'eau et un demi-citron dans la cuve, fermez le couvercle et vérifiez que la soupape est fermée. Appuyez sur le bouton de nettoyage, la fonction Nettoyage démarrera immédiatement pendant 9 minutes.

Indicateurs de menus

L'autocuiseur possède 16 menus différents (Img. 4) pour que vous puissiez cuisiner tous les plats que vous imaginez. Chaque menu est détaillé dans le livre de recettes et dans les 16 vidéos-recettes que vous pourrez consulter en accédant à notre page web : www.storeollasgm.com. Une fois le menu sélectionné, ajustez si possible la température et le temps de cuisson souhaité ou indiqué dans la recette puis appuyez sur le bouton GM pour confirmer et démarrer le processus de cuisson.

Fonction vocale

L'autocuiseur Olla GM Modèle H possède la fonction vocale pour vous guider dans toutes les étapes. Il y a 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 grâce au 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 pour la réactiver.

4. INFORMATIONS IMPORTANTES À PROPOS DE LA CUISSON À 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. Img. 5

Ne forcez pas le couvercle lorsque vous le fermez

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 l'anneau en caoutchouc de la soupape de sécurité, remettez-le bien correctement.

Consultez la vidéo explicative sur notre chaîne Youtube Ollas GM.

Ne forcez pas le couvercle lorsque vous l'ouvrez

- 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. Img. 6
- 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.

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 d'1 en 1 les minutes de cuisson en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et qui diminuera le temps en le tournant dans le sens contraire 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 ce processus, une série de tirets en mouvement apparaîtra sur l'écran (Img. 7), lorsque le processus se termine, l'écran affichera le temps de cuisson sélectionné et réalisera un compte à rebours, décomptant chaque minute passée depuis ce qui a été programmé (Img. 8).
- 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 se connectera indéfiniment (sauf pour les menus Fermenter, Confire et Pocher) et vous serez prévenu(e) grâce à la phrase : « Le repas reste chaud ». Votre autocuiseur maintiendra votre repas chaud jusqu'à ce que vous décidiez manger. Img. 9

- 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. Img.10
- 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. Ne touchez jamais les parties métalliques de l'autocuiseur pendant cuisson ni immédiatement après. Img.11

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. L'heure du repas peut être ajustée en appuyant sur le bouton de l'horloge et en sélectionnant le nombre d'heures que vous souhaitez jusqu'à ce que le repas soit prêt et en appuyant sur le bouton GM pour confirmer. Si vous souhaitez configurer les minutes également, sélectionnez-les une fois que vous avez défini les heures, pour cela, tournez 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

- Toutes les pièces et composants de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyés après chaque utilisation.
- Retirez la valve de pression et la valve de sécurité qui se trouvent sur le côté puis nettoyez le couvercle soigneusement.
- 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 le joint 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.

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.

Après le nettoyage

Assurez-vous de réinstaller correctement le joint 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 est doté de 14 systèmes de sécurité entrelacés qui agissent simultanément. 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.

7. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le contre-couvercle et le joint en silicone soient correctement placés. - Vérifiez que la soupape de pression soit 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 Pression, 20 minutes, pression moyenne, 200 °C et cuisinez. 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 gommes sont en mauvais état, remplacez-les.
L'autocuiseur ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Veuillez 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Autocuiseur GM Modèle H
 Référence : 02032
 Puissance : 1000 W
 Voltage et fréquence : 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO
 Pression de travail : 70 kPa
 Pression maximale admissible : 125 kPa
 Made in China | Conçu en Espagne

9. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets

municipaux. Ces appareils électriques et électroniques doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement.

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.

10. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur ;
- un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec ;
- lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

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, conceptions, photographies et illustrations 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. Handgriff
4. Wahlrad für Druckventil öffnen/schließen
5. Abdeckung
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. Handgriff

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 das Essen sollte darauf gelegt werden. Man kann ihn auch zum Dampfgaren verwenden; Man muss ihn in den Kocheimer stellen und Wasser darin gießen; das Essen sollte darauf gelegt werden.
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.

2. VOR DEM GEBRAUCH

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. Verbinden Sie den Kochtopf mit der Stromversorgung und drücken Sie die Reinigung-Taste; der Reinigungsvorgang beginnt sofort und es dauert 9 Minuten.
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 Kochtopf 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-Taste
8. 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. Zubereitungsvorgang Anzeiger
26. Programmierung Anzeiger
27. Zubereitung abgeschlossen Anzeiger

Zeit einstellen

Drücken Sie auf das Uhrensymbol (Taste 6 Abb.4), um die Zeit einzustellen, zu der das Essen fertig sein soll. Drehen Sie das Wahhrad, um die Zeit einzustellen, und drücken Sie die GM-Taste, um die Zeit einzustellen. Drehen Sie das Wahhrad 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.

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. Drücken Sie die Reinigungstaste, die Reinigungsfunktion beginnt sofort und dauert 9 Minuten.

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 Rezeptbuch und in den 16 Videorezepten, die Sie auf unserer Website www.storeollasgm.com abrufen können, ausführlich erläutert. Sobald die Zubereitungsart ausgewählt ist können Sie gegebenenfalls Temperatur, Druck und Kochzeit einstellen; drücken Sie die GM-Taste, um es zu bestätigen und den Kochvorgang zu beginnen.

Sprachnavigation

Der GM Topf Modell H verfügt über Sprachsteuerung. 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 diese Schritte, um sie wiederzuaktivieren.

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.5

Schließen Sie den Deckel nicht gewaltsam

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 das erklärende Video bei unserem YouTube Kanal (Ollas GM) durch.

Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam

- 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.6
- Wenn sich der Deckel des Kochtopf 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.

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 Kochtopf 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.
- Auf der Innenseite des Kocheimers befinden sich Markierungen, die im Falle von Druckgaren (insbesondere Hochdruck) von keiner Art von Flüssigkeit überschritten werden dürfen und die Mindestgrenze erreichen müssen, 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 Kochzeit ein. Dazu verwenden wir den Wählschalter, der durch Drehen im Uhrzeigersinn die Kochminuten um 1 erhöht und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn die Zeit verringert. 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 Kochtopf 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, Konfitüren, 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 erscheinen auf dem Bildschirm eine Reihe von sich bewegenden Strichen (Abb. 7). Nach Abschluss dieses Vorgangs wird die gewählte Kochzeit angezeigt und ein Countdown durchgeführt, wobei jede abgelaufene Minute von der ursprünglich programmierten Zeit abgezogen wird (Abb. 8).
- Nach Beendigung des Garvorgangs warnt Sie der Topf mit seiner Stimme: „Das Essen ist fertig“. Von diesem Moment an ist die Warmhaltefunktion auf unbestimmte Zeit eingeschaltet (außer bei Fermentieren, Konfitüren und Pochieren), sofern Sie ein Menü mit einer Gartemperatur von mehr als 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.9
- Außerdem können Sie diese Funktion jederzeit 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.10
- 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. Berühren Sie keine Metallteile des Topfs bei bzw. nach dem Kochvorgang. Abb.11

So planen Sie eine Mahlzeit zu einer bestimmten Zeit

- Wenn Sie den Kochtopf einschalten, schlägt Ihnen die Sprachsteuerung vor, ein Menü auszuwählen, das sofort gekocht werden kann, oder die Mahlzeit auf einen späteren Zeitpunkt zu verschieben. Die Essenszeit wird eingestellt, indem man auf die Uhrentaste drückt, auswählt, in wie vielen Stunden die Mahlzeit fertig sein soll, und dann die GM-Taste zur Bestätigung drückt. Wenn wir auch die Minuten einstellen wollen, wählen wir sie aus, nachdem wir die Stunden eingestellt haben, indem wir den Wahlrad drehen.
- 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 Essenszeit zubereitet sind. Falls die Kochvorgang dauert, so viel, dass die Essenszeit nicht erfüllt werden kann, wird der Topf automatisch beginnen, zuzubereiten, sodass er nährt sich dem voreingestellter Essenszeit.
- Falls man die Essenszeit für früher als 3 Stunden einstellen, wird der Topf sofort zubereiten und das Essen bis der Essenszeit warmhalten. Der Kochtopf 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

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch all die Bestandteile des Geräts, die in Berührung mit den Nahrungsmitteln waren.
- Entnehmen Sie, dass die Druckventil und das Sicherheitsventil und reinigen Sie sorgfältig den Deckel.
- 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.

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 die 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

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 verriegelte Sicherheitssysteme, die gleichzeitig arbeiten. Das exklusive Sicherheitsventilsystem verhindert, dass sich Ihr Kochtopf öffnet, solange im Inneren Druck herrscht. Um Ihren Kochtopf zu öffnen oder zu schließen, ist es daher unerlässlich, den Dampf im Inneren zu beseitigen, indem das Druckventil in die offene Position gebracht wird.

7. PROBLEMBEHEBUNG

Fehler	Lösung
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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:	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Siehe Abschnitt 5 und überprüfen Sie den Kochstatus des Topfes. - Der Druckschalter versagt. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E3	<ul style="list-style-type: none"> - 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

Produktreferenz: 02032

Leistung: 1000 W

Spannung und Frequenz: 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Betriebsdruck: 70 kPa

Maximal zulässiger Druck: 125 kPa

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

9. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol „durchgestrichene Abfalltonne“ auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen.

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.

10. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Solange die Kaufrechnung aufbewahrt und versandt wird, befindet sich das Produkt in einwandfreiem Zustand und wird ordnungsgemäß verwendet, wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben.

Die Garantie deckt keine Schäden, wenn:

- Wenn das Produkt über seine Kapazität oder Brauchbarkeit hinaus benutzt, falsch behandelt, geschlagen, Feuchtigkeit ausgesetzt, in eine Flüssigkeit oder korrosive Mittel getaucht wurde, sowie bei jedem anderen Fehler, der dem Verbraucher zuzuschreiben ist.
- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes

für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Im Falle einer falschen Benutzung ist der Garantieservice nicht für die Reparatur verantwortlich.

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, Entwürfen, Fotos und Abbildungen in diesem Handbuch 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. Selettore di apertura e chiusura della valvola di pressione
5. Coperchio
6. Chiusura di sicurezza
7. Valvola di sicurezza
8. Sottocoperchio
9. Guarnizione in silicone
10. Recipiente interno
11. Deposito dell'acqua residua
12. Corpo inferiore
13. Guarnizione superiore
14. Pannello di controllo
15. Griglia
16. Corpo in acciaio
17. Manico

Accessori

18. Cestello: si utilizza per friggere ed è utilizzabile anche come teglia.
19. Griglia: utilizzata per cotture al forno. Viene collocata all'interno del recipiente, 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: unità di misura per le ricette. Quando una ricetta indica una misura, si riferisce a questo misurino.
22. Cavo della corrente.

2. PRIMA DELL'USO

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

1. Rimuovere tutti gli elementi presenti nell'imballaggio (sia le etichette del recipiente e della valvola che la protezione della resistenza collocata tra il recipiente e la pentola).
2. Verificare il contenuto dell'imballaggio e che non vi siano parti mancanti.
3. Introdurre mezzo litro d'acqua nel recipiente e qualche fetta di limone. Il limone aiuta a

eliminare gli odori.

4. Verificare che il sottocoperchio e la valvola di sicurezza siano collocati 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 il tasto Pulizia, subito dopo inizierà il processo della durata di 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, ciò significa che funziona correttamente.

3. PANNELLO DI CONTROLLO

Fig.4

1. Tasto GM
2. Selettore
3. Tasto Menu
4. Tasto modalità ECO
5. Tasto Pressione
6. Tasto Programmare ora
7. Tasto Temperatura
8. Tasto Pulizia
9. Indicatore Menu Turbo
10. Indicatore Menu Pressione
11. Indicatore Menu Vapore
12. Indicatore Menu Stufato
13. Indicatore Menu Fuoco Lento
14. Indicatore Menu Sobbollire
15. Indicatore Menu Confit
16. Indicatore Menu Fermentare (Lievitare)
17. Indicatore Menu Pane
18. Indicatore Menu Dolce
19. Indicatore Menu Riso
20. Indicatore Menu Pasta
21. Indicatore Menu Piastra
22. Indicatore Menu Soffriggere

23. Indicatore Menu Friggere
24. Indicatore Menu Forno
25. Indicatore Preparazione in corso
26. Indicatore Programmazione
27. Indicatore Preparazione terminata

Programmazione orario

Premere l'icona dell'orologio (tasto 6 Fig.4) per configurare l'orario in cui si desidera il pasto pronto. Girare il selettore per stabilire l'ora e premere il tasto GM per confermarla. Girare di nuovo il selettore per stabilire i minuti e premere il tasto Menu per selezionare il menu che si desidera utilizzare. Non si consiglia di programmare meno di 3 ore.

Menu

Dopo aver configurato l'ora, premere questo tasto e navigare con il selettore per scegliere il menu desiderato.

Selettore

Girare il selettore per navigare per i differenti menu, aumentare minuti e ore (in senso orario) e diminuirli (in senso antiorario). Suggerimento: se non si desidera programmare l'ora, girare il selettore e scegliere il menu desiderato, in questo modo non sarà necessario premere il tasto Menu.

Temperatura

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

Pressione

Una volta selezionato il menu, 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 pressione alta, per stufati di carne più delicate come pollo o di verdure pressione media e per piatti asciutti pressione bassa. Non selezionare la pressione quando si utilizza la pentola con funzione forno, piastra o grill.

Tasto GM

La principale funzione di questo tasto è confermare ogni passaggio. Inoltre, serve anche per avviare funzioni come mantenere caldo e riscaldare; 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 nel recipiente, aumentando le sue proprietà antiaderenti e evitando che gli alimenti si attacchino per aumentare la sua vita utile. Può essere utilizzata con qualsiasi menu, 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 menu con temperature che superano i 140 °C aumenterà significativamente il tempo di preriscaldamento.

Pulizia

Introdurre 2 bicchieri d'acqua e mezzo limone nel recipiente, chiudere il coperchio e controllare che la valvola sia chiusa. Premere il pulsante di pulizia, la funzione di pulizia inizierà immediatamente e durerà 9 minuti.

Indicatori di menu

La pentola è dotata di 16 menu differenti (Fig.4) per cucinare tutti i tipi di piatti. Ogni menu viene ampiamente descritto nel ricettario e nelle 16 video-ricette che è possibile consultare accedendo alla pagina web www.storeollasgm.com. Una volta selezionato il menu, impostare, se possibile, la temperatura, la pressione e il tempo di cottura desiderati o indicati nella ricetta e premere il tasto GM per confermare e avviare il processo di cottura.

Navigazione vocale

La Olla GM Modello H dispone di controllo vocale per guidare tutti i passaggi. Sono disponibili 6 lingue: spagnolo, inglese, francese, tedesco, italiano e portoghese. La lingua predefinita è lo spagnolo, se si vuole cambiarla, premere il tasto ECO per circa 3 secondi e scegliere la lingua con il selettore. Confermare premendo il tasto GM. Se si desidera disattivare il controllo vocale, premere per circa 5 secondi il tasto della temperatura e confermare premendo il tasto GM. Ripetere questo processo per 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 recipiente

- Introdurre sempre quantità adeguate di cibo/liquidi nel recipiente.
- Non oltrepassare i livelli massimi di capacità del recipiente.
- Per alimenti che si espandono (riso, legumi, cereali, ecc.) non superare la metà della sua capacità.
- Verificare di riempire il recipiente almeno al minimo della sua capacità per evitare danni termici. Fig. 5

Non forzare la 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 il video dimostrativo nel nostro canale YouTube di Ollas GM.

Non forzare l'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. 6
- Se non si riesce ad aprire il coperchio, non forzarlo, perché 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.

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 il recipiente e assicurarsi che sia posizionato correttamente.
6. Controllare che il deposito dei residui situato nella parte posteriore della pentola sia collocato correttamente.
7. Collegare la pentola alla corrente. La pentola si metterà in funzione, 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 nel recipiente e, se necessario, alcuni degli accessori, come indicato nel ricettario.
- All'interno del recipiente sono presenti indicatori che, in caso di pressione (nello specifico alta pressione), non devono essere oltrepassati 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 menu seguendo il ricettario. Una volta selezionato il menu, impostare il tempo di cottura. Per far ciò, utilizzare il selettore, che aumenta il tempo di cottura di 1 minuto girandolo in senso orario, e lo diminuisce girandolo 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 menu Forno, Fuoco lento, Friggere, Soffriggere, Dessert, Pane, Fermentare, Confit, Sobbollire e Piastra non si cucina a pressione; quindi, è possibile modificare solo la temperatura e il tempo. In questi menu è consigliabile lasciare aperta la valvola o il coperchio.
 - Regolare la temperatura e, se tutti i parametri sono impostati, premere il pulsante GM per avviare il processo di cottura. La pentola inizia automaticamente il preriscaldamento.
 - Durante questo processo compariranno nel display una serie di trattini in movimento (Fig.7). Una volta terminato questo processo verrà mostrato il tempo di cottura selezionato e comincerà il conto alla rovescia. (Fig.8)
 - Al termine della cottura si ascolterà un messaggio vocale: "Il pasto è pronto". Da questo momento in poi, se si è scelto un menu con una temperatura di cottura superiore a 80 °C, la funzione Mantenere 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. 9
 - 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. 10
 - Per aprire il coperchio, è necessario verificare che non ci sia pressione all'interno della pentola spostando la valvola di pressione in posizione aperta usando il selettore di posizione (altrimenti non sarà possibile aprire il coperchio). La pentola rilascerà tutto il vapore contenuto al suo interno. Non toccare mai le parti metalliche della pentola durante la cottura o subito dopo la cottura. Fig. 11

Come programmare il pasto ad un orario determinato

- Quando si accende la pentola, il controllo vocale suggerirà un menu per cucinare al momento o programmare l'orario del pasto. Per selezionare tra quante ore si vuole che il pasto sia pronto, premere il pulsante dell'orologio e premere il pulsante GM per confermare. Se si desidera impostare anche i minuti, selezionarli una volta impostate le ore girando il selettore.
- Successivamente, stabilire il menu, 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 avvicinarsi il più possibile all'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 la sua programmazione e non appena tornerà la corrente continuerà il processo di cottura.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Tutte le parti e componenti del prodotto che entrano a contatto con alimenti devono lavarsi dopo ogni uso.
- Ritirare la valvola di pressione e la valvola di sicurezza e pulire il coperchio con cura.
- 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.
- Ritirare il recipiente e lavarlo con acqua e sapone. Successivamente, risciacquare con acqua e asciugare con un panno asciutto.

Avviso

Il recipiente è lavabile in lavastoviglie, si consiglia di lavarlo a mano per mantenere il rivestimento in migliori condizioni durante più tempo.

- 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 il corpo 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.

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 di sicurezza che funzionano simultaneamente. 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.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Anomalia	Soluzione
La pentola non raggiunge la pressione Osservazioni: le pentole Ollas GM possono cucinare con pressione quando le condizioni lo richiedono. Ciò dipende da vari fattori, quantità di liquidi, solidi, olio nel recipiente, temperatura ambiente e temperatura degli ingredienti. Non confondere il fatto che la pressione aumenti con il fatto che cuoce e funziona correttamente. Se la pentola si è riscaldata e ha cucinato entro il tempo selezionato, funziona correttamente e non è possibile determinare alcun errore.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 menu Pressione, 20 minuti, pressione media, 200 °C e cucinare. Ripetere lo stesso procedimento con i menu 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 perché 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 menu.	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 menu forno a 200 °C per 10 minuti.
Errore E4 nel display digitale	<ul style="list-style-type: none"> - Consultare la sezione 5 e verificare gli stati di cottura della pentola. - Il pressostato non funziona. Contattare il SAT.
Errore E3 nel display digitale	<ul style="list-style-type: none"> - Surriscaldamento. Lasciare raffreddare la pentola senza utilizzarla almeno 24 h. - Aggiungere liquido sempre al di sopra dell'indicatore di limite minimo del recipiente e selezionare un menu. - 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

Codice del prodotto: 02032

Potenza: 1000 W

Tensione e frequenza: 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO

Pressione di funzionamento: 70 kPa

Pressione massima ammissibile: 125 kPa

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

9. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



La direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) specifica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche non devono essere riciclate con altri rifiuti urbani. Queste apparecchiature elettriche ed elettroniche dovrebbero essere smaltite separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali e ridurre così l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del contenitore barrato ricorda l'obbligo di smaltire correttamente questo prodotto.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

10. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, a condizione che la fattura di acquisto sia conservata e restituita, che il prodotto sia in perfette condizioni fisiche e che sia usato correttamente come descritto in questo manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato oltre la sua capacità o utilità, maltrattato, sbattuto, esposto all'umidità, immerso in qualsiasi liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altro difetto attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal supporto tecnico ufficiale Cecotec.
- Se il problema è stato causato dalla normale usura delle parti dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni in base alla legislazione vigente, ad eccezione dei materiali di consumo. In caso di uso improprio da parte dell'utente, il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione.

Se in qualsiasi occasione si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il supporto tecnico ufficiale Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi, disegni, fotografie e illustrazioni 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. Alça
4. Seletor de abertura/fecho de válvula da pressão
5. Tampa
6. Fecho de segurança
7. Válvula de segurança
8. Tampa interior
9. Aro de silicone
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. Alça

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.

2. ANTES DE USAR

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

1. Remover todos os elementos de embalagem presentes (tanto os autocolantes na panela e na válvula como o protector 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. Colocar meio litro de água na tigela e algumas fatias de limão. O limão ajuda a eliminar os odores.
 4. Verifique que o interior da tampa e da válvula de segurança estão bem colocados. 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 pressione o botão de limpeza; imediatamente depois começará o processo que dura 9 minutos.
 8. Não toque na tampa durante todo o processo.
 9. Uma vez finalizado o processo, abrimos a válvula e despersurizamos 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 Escolha um Menu
4. Botão Eco
5. Botão Pressão
6. Botão Programar a hora
7. Botão Temperatura
8. Botão Limpeza
9. Indicador Menu Turbo
10. Indicador Menu Pressão
11. Indicador Menu Vapor
12. Indicador Menu Molhado
13. Indicador Menu Fogo Lento
14. Indicador Menu Calor
15. Indicador Menu Confitar
16. Indicador Menu Enfervescencia (Fermentar)
17. Indicador Menu Pão
18. Indicador Menu Sobremesa
19. Indicador Menu Arroz
20. Indicador Menu Pasta
21. Indicador Menu Ferro (Prancha)

22. Indicador Menu Refogar
23. Indicador Menu Fritar
24. Indicador Menu Forno
25. Indicador Começo do proceso
26. Indicador Programação
27. Indicador Preparação Finalizada

Programar a hora

Prima o ícone do relógio (botão 6 Fig.4) para definir a hora a que deseja que a comida esteja pronta. Rode o selector para definir a hora e prima o botão GM para acertar a hora. Rode novamente o selector para definir os minutos e prima o botão Menu para seleccionar o menu a ser executado. Não aconselhamos programar menos de 3 horas.

Menu

Após definir o tempo, premir este botão e navegar com o selector para seleccionar o menu desejado.

Seletor

Rodar o botão para navegar através dos diferentes menus, aumentar os minutos e horas (no sentido dos ponteiros do relógio) e reduzi-los (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio). Sugestão: se não quiser programar a hora, gire o seletor e escolha o menu desejado, dessa forma não terá de pressionar o botão Menu.

Temperatura

Uma vez seleccionado o menu, premir o botão de temperatura (botão 7 Fig.4) para definir a temperatura; escolher a temperatura com base nos ingredientes, menus e receitas. Há menus nos quais poderá configurar a pressão e a temperatura e noutros só poderá configurar a temperatura. Nos menus Calor, Confitar e Fermentar só poderá ajustar o tempo de cozedura.

Pressão

Quando o menu for seleccionado, premir o botão 5 (Fig. 4) para ajustar a pressão. Escolha a pressão segundo a receita. Para os pratos de colher, seleccione pressões muito altas, para estufados de carnes duras como de vaca, seleccione pressões altas; para estufados de carnes mais delicadas como frango ou legumes, pressão média e para pratos secos, pressão baixa. Não seleccione 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 de manter quente e aquecer; pressione o botão uma ou duas vezes respectivamente para as ativar. Por último, mantenha pressionado 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. Em caso contrário, é aconselhável ativar no 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.

Limpeza

Colocar 2 copos de água e meio limão na tigela, fechar a tampa e verificar se a válvula está fechada. Premir o botão de limpeza, a função de limpeza começará imediatamente durante 9 minutos.

Indicadores do menu

A panela tem 16 menus diferentes (Fig. 4) para que possa cozinhar todos os pratos que possa imaginar. Cada menu é extensivamente desenvolvido no folheto de receitas e nos 16 vídeo-receitas que pode consultar acedendo ao nosso sítio web www.storeollasgm.com. Uma vez selecionado o menu, ajuste se for possível, a temperatura, a pressão e o tempo de cocção desejado ou marcado pela receita e pressione o botão GM para confirmar e iniciar o processo de cozedura.

Navegação por voz

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

4. INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE A COZINHA A PRESSÃO

Tampa do difusor de pressão: coloque-a sobre a válvula de pressão sempre que estiver a cozinhar. Rodar no sentido dos ponteiros do relógio para encaixar e no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para 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 expandem (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.5

Não forçar a tampa ao fechar

1. Certifique-se de que o aro de silicone está bem posto no interior da tampa.
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 o vídeo esclarecedor no nosso canal de YouTube de Ollas GM.

Não forçar a tampa ao abrir

- Se tiver cozinhado à pressão, abra a válvula com a ajuda de um pano ou utensílio de cozinha, evitando o contacto directo 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.6
- 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.

Preparação da modelo H

1. Abrir a tampa rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
2. Lavar a tampa e o aro de silicone com água quente e sabão e secar depois.
3. O aro de silicone 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, a comiga transbordará 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. Ligar a panela à luz. A panela começará a funcionar, fixe os ajustes segundo as suas preferências.

5. FUNCIONAMENTO

- Primeiro, abrir a tampa girando-a no sentido dos ponteiros do relógio até parar, depois levantar-se-á.
- Depois, 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, seleccione o menu seguindo a receita. Uma vez seleccionado o menu, definir o tempo de cozedura. Para tal, utilizaremos o selector, que aumenta os minutos de cozedura em 1 por 1, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio, 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 seleccionado, prima e mantenha premido o botão GM e a panela será reiniciada.
- Seleccione o nível de pressão a que pretende cozinhar. Lembre-se que os menus Forno, Cozinha lenta, Fritar, Refogar, Sobremesa, Pão, Enfervescencia (Fermentar), Confitar, Calor e Ferro (Pracha) não utilizam a cozedura sob pressão, pelo que só se pode alterar a temperatura e o tempo. Nestes menus, é aconselhável deixar a válvula ou tampa aberta.
- Definir a temperatura e se todos os parâmetros estiverem definidos, premir o botão GM para iniciar o processo de cozedura. A panela começará automaticamente a pré-aquecer.
- Durante o pré-aquecimento, aparecerá no ecrã uma série de traços móveis (Fig. 7). Uma vez concluído este processo, será exibido o tempo de cozedura seleccionado e será efectuada uma contagem decrescente, sendo cada minuto decorrido deduzido do tempo originalmente programado (Fig. 8).
- Quando a cozedura estiver concluída, a panela avisá-lo-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 quente será ligada indefinidamente (excepto em Fermentar, Confitar e Calor) 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.9
- Além do mais, poderá ativar esta função sempre que desejar pressionando o botão GM em qualquer momento, só se cancelará pressionando o botão GM mais de 1 segundo.
- Também pode aquecer sem cozinhar, pressionando o botã GM duas vezes. Fig. 10
- Para abrir a tampa, deverá garantir de que não ha 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. Nunca toque nas partes metálicas da panela enquanto estiver a cozinhar ou logo a seguir de acabar de cozinhar. Fig. 11

Como programar a comida 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. A hora da refeição é definida premindo o botão do relógio, seleccionando quantas horas queremos que a refeição esteja pronta e premindo o botão GM para confirmar. Se também quisermos definir os minutos, seleccioná-los-emos uma vez que as horas tenham sido definidas, rodando o selector.
- Em seguida, definir o menu, o tempo de cozedura, a temperatura e a pressão, como descrito na secção anterior. Por fim, pressione o botão GM para fixar 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 cocção 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 fosse programado 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

- Todas as partes e os componentes do produto que entrem em contacto com alimentos devem ser valadas depois de cada uso.
- Retire a válvula de pressão e a válvula de segurança que se encontra ao lado e limpe a tampa cuidadosamente.
- Utilizar um pano húmido, sabão e água para limpar o interior do produto, enxaguá-lo e secá-lo bem com um pano seco.
- Limpe o aro de selado de silicone 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.

Aviso

A tigela está apta para a máquina da louça 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.

Depois da limpeza

Certifique-se de colocar o aro de selado de silicone 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 estão 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. 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.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Anomalia	Solução
A panela não alcança a pressão Observações: as panelas GM podem trabalhar com pressão desde que as condições o exijam. Isto depende de vários factores, 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 correctamente. Se a panela aqueceu e cozinhou no tempo seleccionado, funciona correctamente e não se pode determinar que haja um erro.	<ul style="list-style-type: none"> - Verificar se a tampa interior e o aro de silicone 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 virar para fechar. - Adicione 1 L de água, selecione menu Pressão, 20 minutos, pressão média, 200 °C e cozinhar. Faça isto também com os Menus Panela a vapor e Panela a pressão. Se a pressão aumenta, a panela está a funcionar corretamente. - Para que a panela chegue à pressão, a temperatura seleccionada deve estar acima dos 130°C e conter líquido suficiente na panela. - As borrachas estão em mau estado, substitua-as.

A panela não liga.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 verificar 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 seleccionado.	Veja secção 6 e verificar 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Veja secção 5 e verificar o estado de cozedura da panela. - O interruptor de pressão falha. Contacte com o SAT.
Erro E3 no ecrã digital.	<ul style="list-style-type: none"> - 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

Referência do produto: 02032

Potência: 1000 W

Tensão e frequência: 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO

Pressão de trabalho: 70 kPa

Pressão máxima admissível: 125 kPa
Fabricado em China | Desenhado em Espanha

9. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELECTRÓNICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Eléctricos e Electrónicos (RAEE) especifica que os equipamentos eléctricos e electrónicos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos equipamentos eléctricos e electrónicos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possuem na saúde humana e no ambiente.

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta.

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

10. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial da Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base à legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não se fará responsável pela reparação.

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

11. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos, desenhos, fotografias e ilustrações 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 (electrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Stoom diffuser dop
2. Drukventiel
3. Handgreep
4. Drukventiel open/dicht keuzeschakelaar
5. Deksel
6. Beveiligingsslot
7. Veiligheidsventiel
8. Achterklep
9. Siliconen ring
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 roestvrij 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.

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

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 achterdeksel en de veiligheidsklep 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 toets Clean; 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. Druk knop
6. Tijdsprogrammering knop
7. Temperatuur knop
8. Reiniging 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. Indicator Voorbereiding in uitvoering
26. Indicator Programmering
27. Indicator Voorbereiding voltooid

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 menú.

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 selecteur 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 temperatuurknop (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-stand

Deze functie bespaart tot 50 % energie tijdens het koken. Bovendien wordt de temperatuur in de pan gelijkmatig verdeeld, waardoor de antiaanbak eigenschappen worden versterkt en wordt voorkomen dat voedsel blijft kleven, wat de levensduur verlengt. 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.

Schoonmaken

Doe 2 glazen water en een halve citroen in de kom, sluit het deksel en controleer of de klep dicht is. Druk op de schoonmaakknop, de schoonmaakfunctie start onmiddellijk gedurende 9 minuten.

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 uitgebreid beschreven in het receptenboekje en in de 16 video-recepten die u kunt raadplegen via onze website www.storeollasgm.com. Zodra het menu is gekozen, stelt u, indien mogelijk, de gewenste temperatuur, druk en kooktijd in of volgens het recept en drukt u op de GM-knop om te bevestigen en het kookproces te starten.

Spraakbesturing

De GM Model H multicooker heeft stembesturing om u door elke stap te begeleiden. 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 om het te reactiveren.

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. 5

Forceer het deksel niet dicht

1. Zorg ervoor dat de siliconenring goed op zijn plaats zit op het achterdeksel.
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 de veiligheidsklep vooral op dat het op de juiste wijze wordt teruggeplaatst.

Bekijk de verklarende video op ons Ollas GM YouTube kanaal.

Forceer het deksel niet open

- 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. 6
- 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.

Vorbereiding van model H

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 siliconen ring 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.
- Aan de binnenzijde van de pan zijn merktekens aangebracht die, in geval van druk (vooral hoge druk), door geen enkele vloeistof mogen worden overschreden en de minimumgrens moeten 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. Hiervoor gebruiken we 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, pochieren en bakken geen gebruik maken van snelkoken, 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 verschijnt er een reeks bewegende streepjes op het display (Fig. 7). Zodra dit proces is voltooid, verschijnt de gekozen kooktijd op het display en wordt er afgeteld, waarbij elke verstreken minuut wordt afgetrokken van de oorspronkelijk geprogrammeerde tijd (Fig. 8).
- 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 pochieren) en wordt u gewaarschuwd. De multicooker zal het voedsel warm houden tot het moment waarop u besluit het te eten. Fig. 9
- 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.
- U kunt ook opnieuw opwarmen zonder te overkoken door twee keer op de GM-knop te drukken. Fig. 10
- 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. Raak nooit de metalen delen van de multicooker aan tijdens of vlak na het koken. Fig. 11

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. De tijd van de maaltijd wordt ingesteld door op de klokknop te drukken, kies de tijd waarop u wilt dat de maaltijd klaar is en druk op de GM-knop om te bevestigen. Indien wij ook de minuten willen instellen, zullen wij deze selecteren zodra de uren zijn ingesteld, door aan de knop 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

- Alle delen en componenten van het product die in contact komen met voedsel moeten na elk gebruik worden gewassen.
- Verwijder het drukventiel en het veiligheidsventiel ernaast en maak het deksel voorzichtig schoon.
- 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 siliconen afdichtring 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 binnenpan en was deze met water en zeep. Spoel het vervolgens af met water en droog het af met een droge doek.

Opmerking

De binnenpan is vaatwasmachinebestendig, maar met de hand 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.

Na het schoonmaken

Zorg ervoor dat u de siliconen afdichtring 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 die tegelijkertijd in werking treden. 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.

7. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oplossing
Multicooker bereikt geen druk 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 de multicooker binnen de gekozen tijd is opgewarmd en gekookt, functioneert het correct en kan er geen fout worden vastgesteld.	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of het achterdeksel en de siliconenring correct zijn geplaatst. - Controleer of de drukklep in de gesloten stand staat. - Controleer of de veiligheidsklep correct geplaatst is. - Druk hard op het deksel na het draaien om het te sluiten. - 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. - Om de multicooker op druk te kunnen brengen, moet de gekozen temperatuur hoger zijn dan 130°C en moet er voldoende vloeistof in de pan zitten. - Het rubber is in slechte staat, vervang het.

De multicooker schakelt niet in.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 multicooker 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Zie hoofdstuk 5 en controleer de kookstatus van de multicooker. - Drukschakelaar defect. Neem contact op met de Technische Dienst.
E3 fout op de digitale display.	<ul style="list-style-type: none"> - Oververhitting. Laat de multicooker 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
Referentie van het product: 02032

Vermogen: 1000 W
Voltage en frequentie: 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0
Werkdruk: 70 kPa
Maximaal toelaatbare druk: 125 kPa
Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

9. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



De Europese richtlijn 2012/19/UE en 2006/66/CE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om het hergebruik en de verwerking van materialen te optimaliseren en de impact van deze apparaten mens en milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product op de juiste wijze af te voeren.

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

10. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze handleiding.

De garantie vervalt:

- Als het product niet gebruikt is waarvoor het bedoeld is, foutief behandeld is, geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in water of een bijtende vloeistof of enig ander defect te wijten aan foutief gebruik door de consument.
- Als het product uit elkaar gehaald, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident werd veroorzaakt door normale slijtage van de onderdelen door gebruik.

De garantie dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op verbruiksartikelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

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, ontwerpen, foto's en illustraties in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, 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. Przetąacznik otwierania / zamykania zaworu ciśnieniowego
5. Przykrywka
6. Blokada bezpieczeństwa
7. Zawór bezpieczeństwa
8. Tylna pokrywa
9. Silikonowy pierścień
10. Misa wewnętrzna
11. Zbiornik na brudną wodę
12. Wewnętrzne ciało
13. Górna obręcz
14. Panel sterowania
15. Spód
16. Stalowy korpus
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 wiadrze 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 kuchenki programowalnej.
21. Miarka: punkt odniesienia dla przepisów. Kiedy przepis wskazuje miarkę, odnosi się do szklanki miarowej
22. Kabel zasilający.

2. PRZED UŻYCIEM

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 osłonę grzałki znajdującej się między misą a urządzeniem).

2. Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że niczego nie brakuje.
3. do miski urządzenia dodaj 0,5L wody i połówkę cytryny. Cytryna pomaga w pozbyciu się zapachów.
4. Sprawdź, czy tylna pokrywa i zawór bezpieczeństwa są prawidłowo ustawione. Rys.2
5. Mocno zamknij pokrywę i wciśnij ją na miejsce (jest to bardzo ważne, ponieważ w wielu przypadkach wydaje się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta, ale tak nie jest).
6. Ustawić zawór w pozycji zamkniętej. Rys.3
7. Podłącz garnek do światła i naciśnij przycisk Wyczyść; zaraz potem rozpocznie się proces, który trwa 9 minut.
8. Nie dotykaj pokrywy podczas całego procesu.
9. Po zakończeniu procesu otwórz zawór, aby spuścić ciśnienie z naczynia. Unikaj bezpośredniego kontaktu skóry z parą. Nie można podnieść pokrywy aż do momentu, gdy urządzenie spuści całe ciśnienie, dlatego nie używaj sity aby ją podnieść jeśli się nie otwiera. Aby otworzyć pokrywę, obróć ją w ruchu przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
10. Jeśli pula nie pokazała 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 Temperatury
8. Przycisk Czyszczenia
9. Wskaźnik menu Turbo
10. Wskaźnik menu Ciśnienie
11. Wskaźnik menu Para
12. Wskaźnik menu Gulasz
13. Wskaźnik menu Mały ogień
14. Wskaźnik menu Wrzenia
15. Wskaźnik menu Konfiturowania
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. Wskaźnik Gotowanie w procesie
26. Wskaźnik Programowania
27. Przygotowanie Wskaźnika zakończone

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 (przeciwie do ruchu wskazówek zegara). Wskazówka: jeśli nie chcesz ustawiać czasu, obróć pokrętło 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 wrzenia, Konfitury 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 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.

Czyszczenie

Dodaj 2 kubki wody i połówkę cytryny do miski, zamknij pokrywę i zweryfikuj czy zawór jest zamknięty. Naciśnij przycisk sprzątania, funkcja sprzątania zostanie uruchomiona natychmiastowo przez ok.9min.

Wskaźniki menu

Urządzenie do gotowania liczy 16 różnych menu (Rys.4) w celu przyrządzenia dowolnego dania, które można sobie wyobrazić. Każde menu jest szczegółowo omówione w książce kucharskiej oraz w 16 przepisach wideo, z którymi można zapoznać się na naszej stronie internetowej www.storeollasgm.com. Po wybraniu menu wyreguluj, jeśli to możliwe, temperaturę, ciśnienie i czas gotowania żądany lub zaznaczony w przepisie, a następnie naciśnij przycisk GM, aby potwierdzić i rozpocząć proces gotowania.

Nawigacja głosowa

Urządzenie do gotowania GM Model H ma sterowanie głosowe, które prowadzi wszystkie Twoje kroki. 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 pokrętła. 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, aby go ponownie aktywować.

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 miski

- Zawsze wkładaj do wiadra odpowiednią ilość jedzenia / płynów.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnych poziomów pojemności łyżki.
- W przypadku produktów spożywczych, które się rozszerzają (ryż, rośliny strączkowe, zboża itp.) Nie przekraczają potowy jego pojemności.
- Pamiętaj, aby napełnić kuflet do co najmniej do jej minimalnej pojemności, aby uniknąć uszkodzenia termicznego. Rys.5

Nie wciskaj pokrywę podczas zamykania

1. Upewnij się, że silikonowy pierścień jest prawidłowo osadzony na tylnej 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.

Obejrzyj film instruktażowy na naszym kanale YouTube dotyczącym kucharek GM.

Nie wciskaj pokrywę podczas otwierania

- 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.6
- 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.

Przygotowanie modelu H

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 zamknięty, może wzrosnąć ciśnienie i żywność wyleje się z boków garnka.
5. Oczyszcz 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 miski znajdują się oznaczenia, których w przypadku ciśnienia (szczególnie wysokiego) nie należy przekraczać maksymalnego poziomu oznaczonego linią przez żaden rodzaj płynu i należy osiągnąć minimalną oznaczoną granicę, aby uniknąć uszkodzenia

termicznego urządzenia. Jeśli używasz pokrywki, przed rozpoczęciem gotowania sprawdź, czy jest dobrze zamknięta.

- Następnie wybierz menu zgodnie z książką z przepisami. Po wybraniu danego menu, ustawiamy czas gotowania. W tym celu użyjemy przełącznika, który zwiększa minuty gotowania od 1 do 1, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a 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 można gotować. Pamiętaj, że w menu Piekarnik, Mały ogień, Smażenie, Podsmażanie, Deser, Pieczywo, Fermentowanie, Konfitowanie, Wrzenie i Patelnia nie gotuje się pod ciśnieniem, dlatego tylko i wyłącznie można modyfikować temperaturę i czas. W tych menu zaleca się pozostawienie otwartego zaworu lub pokrywki.
- Ustawienie temperatury, a jeśli wszystkie parametry są ustawione, naciśnij przycisk GM, aby proces gotowania się rozpoczął. Urządzenie automatycznie rozpocznie rozgrzewanie.
- Podczas nagrzewania na ekranie pojawi się seria przesuwających się kresek (rys. 7), po zakończeniu tego procesu wyświetlony zostanie wybrany czas gotowania i zostanie przeprowadzone odliczanie, odliczając każdą minutę, która upłynęła od pierwotnie zaprogramowanego (Rys. 8).
- Po zakończeniu gotowania jeśli został wybrany j. angielski jako język urządzenia, zostaniesz poinformowany głosowo: „The Food is made”, od tego momentu, o ile wybrałeś menu z temperaturą gotowania wyższą niż 80 °C, aktywowana zostanie funkcja gorące na czas nieokreślony (z wyjątkiem w Fermentowania, Konfitowania i Wrzenia) i zostaniesz ostrzeżony, gdy usłyszysz zdanie: „jedzenie pozostaje gorące”. Twoja kuchenka będzie utrzymywać ciepło, dopóki nie zdecydujesz się go zjeść. Rys.9
- 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.
- Możesz także podgrzać potrawę bez przegotowywania, wciskając przycisk GM 2 razy. Rys. 10
- Aby otworzyć pokrywę, należy upewnić się, że wewnątrz garnka nie ma ciśnienia, przesuwając zawór ciśnieniowy do pozycji otwartej za pomocą przełącznika pozycji (w przeciwnym razie nie będzie można otworzyć pokrywki). Garnek usunie całą parę znajdującą się w środku. Nigdy nie dotykaj metalowych części garnka podczas gotowania lub tuż po gotowaniu. Rys. 11

Jak zaplanować 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. Czas posiłku regulujemy naciskając przycisk zegara, zostanie on wyustawiony w wybranym okresie ile godzin

chcemy, aby jedzenie było gotowe i wciskamy przycisk GM, aby potwierdzić. Jeżeli chcemy również ustawić minuty, wybierzemy je po ustawieniu godzin, przekręcając pokrętkę.

- 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 zacząć, 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

- Wszystkie części i komponenty produktu, które przejdą do kontaktu z pożywieniem należy myć po każdym użytku.
- Wyjmij zawór ciśnieniowy bezpieczeństwa, który znajduje się obok i wyczyść delikatnie pokrywę.
- 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 pokrywę i umyj ją oddzielnie wodą i płynem do mycia. Następnie, wyptucz go pod wodą i wysusz suchą ściereczką.
- Wyjmij misę i umyj pod wodą z płynem. Następnie, wyptucz go pod wodą i wysusz suchą ściereczką.

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.

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

Urządzenie do gotowania posiada 14 systemów bezpieczeństwa połączonych w taki sposób, aby działały jednocześnie. 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 otwarta pozycję.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Anomalia	Rozwiązanie
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.	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź, czy tylna 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. Wykonaj to samo 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.
Garnek się nie włącza	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo osadzony w garnku. - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Zobacz rozdział 5 i sprawdź stan gotowania urządzenia. - Awaria presostatu. Skontaktuj się z serwisem usług technicznych.
Błąd E3 na wyświetlaczu cyfrowym	<ul style="list-style-type: none"> - 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. DANE TECHNICZNE

Model Olla GM Model H

Referencja produktu: 02032

Moc: 1000 W

Napięcie i częstotliwość: 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Ciśnienie robocze: 70 kPa

maksymalne dopuszczalne ciśnienie: 125 kPa

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

9. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Dyrektywa Europejska 2012/19/EU i 2006/66/CE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) określa, że urządzenia gospodarstwa domowego nie powinny być poddawane recyklingowi wraz z pozostałymi odpadami komunalnymi. Urządzenia te należy utylizować osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów, a tym samym zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu.

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

10. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Produkt jest objęty gwarancją przez 2 lata od daty zakupu, o ile faktura zakupu jest przechowywana i wysyłana, produkt jest w idealnym stanie fizycznym i jest używany zgodnie z instrukcją.

Gwarancja nie obejmuje:

- Jeśli produkt był używany ponad jego pojemność lub użyteczność, nadużywał, był narażony na wilgoć, zanurzony w cieczy lub substancji żrącej, a także z jakiegokolwiek inną wadą, za którą odpowiedzialność ponosi konsument.
- Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny Serwis pomocy technicznej firmy Cecotec.
- Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

Serwis gwarancyjny obejmuje wszystkie wady produkcyjne przez 2 lata, zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem części eksploatacyjnych. W przypadku niewłaściwego użycia przez użytkownika serwis gwarancyjny nie będzie odpowiedzialny za naprawę.

Jeśli kiedykolwiek 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, projektów, zdjęć i ilustracji w tym podręczniku należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść tej publikacji nie

może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) 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. Mřížka
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.

2. PŘED POUŽITÍM

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 hrnce do elektrické sítě a stiskněte tlačítko Čištění. Okamžitě začne tento proces, který trvá 9 minut.
8. Během tohoto procesu se nedotýkejte víka.
9. Jakmile 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 hrnce 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
8. Tlačítko 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. Indikátor Příprava v procesu
26. Indikátor Programování
27. Indikátor Konec přípravy

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 pošírování, 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 programy 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.

Čištění

Do mísy dejte 2 sklenice vody a polovinu citronu, zavřete víko a zkontrolujte, zda je ventil uzavřen. Po stisknutí tlačítka čištění se okamžitě spustí funkce čištění po dobu 9 minut.

Ukazatele menu

Hrncel má 16 různých menu (obr. 4), takže můžete vařit všechny pokrmy, které si dokážete představit. Každý program je podpořen velkou kuchařkou a 16ti video recepty, na které se můžete podívat na našem webu www.storeollasgm.com. Jakmile máte zvolený program, přizpůsobte, pokud je to potřeba, teplotu, tlak a čas vaření, který chcete, nebo ten, který uvádí recept a stiskněte tlačítko GM pro potvrzení a zahájení procesu přípravy jídla.

Hlasová navigace

Hrncel GM Model H má hlasového průvodce, který vás provede vařením. 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 potvrdte stisknutím tlačítka GM, Zopakujte tento proces, abyste průvodce aktivovali.

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. 5

Netlačte na víko příliš, když ho budete zavírat

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

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

Podívejte se na vysvětlující video na našem kanále YouTube Ollas GM.

Netlačte na víko příliš, když ho budete otvírat

- 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. 6.
- 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.

Příprava modelu H

1. Otočte víkem ve směru hodinových ručiček, abyste ho otevřeli.
2. Omyjte víko a silikonový kroužek teplou vodou s detergentem a pak je vysušte.
3. Silikonový kroužek se dá obrátit, ujistěte se, že je umístěn ve správné pozici.
4. 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.
5. Vyčistěte nádobu a ujistěte se, že všechny kontakty jsou správně.
6. Zkontrolujte, jestli nádoba na přebytečnou vodu v zadní části hrnce je na svém místě.
7. 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 brožuře s recepty.
- Na vnitřní straně nádrže jsou značky, které v případě tlaku (zejména vysokého) nesmí být překročeny žádným druhem kapaliny a musí dosáhnout minimální hranice, aby nedošlo k tepelnému poškození. Pokud budete používat víko, než začnete vařit, ujistěte se, že je dobře zavřené.
- Potom vyberte program podle toho, co je v kuchařce. Po výběru nabídky nastavte dobu vaření. K tomu použijeme volič, který otáčením po směru hodinových ručiček prodlouží dobu vaření o 1 a otáčením proti směru hodinových ručiček ji sníží. Doporučujeme dodržovat časy uvedené v brožuře s recepty, ale můžete si je také upravit podle svých představ.
- Pokud chcete zvolený proces zrušit, stiskněte a podržte tlačítko GM a hrnec se vynuluje.

- Zvolte úroveň tlaku, při které chcete vařit. Nezapomeňte, že v nabídkách Trouba, Pomalý hrnec, Smažení, Osmažení, Dezert, Chléb, Kvašení, Konfitování, Pošírování 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. Hrnec se automaticky začne předehřívat.
- Během předehřívání se na displeji zobrazí řada pohyblivých čárek (obr. 7). Po dokončení tohoto procesu se na displeji zobrazí zvolená doba vaření a provede se odpočítávání, přičemž každá uplynulá minuta se odečte od původně naprogramované doby (obr. 8).
- Po dokončení vaření vás hrnec upozorní hlasem: „jídlo je hotové“, od tohoto okamžiku, pokud jste zvolili menu s teplotou vaření vyšší než 80 °C, bude funkce horkého jídla zapnuta na dobu neurčitou (kromě Fermentování, Konfitování a Pošírování) a budete upozorněni, když uslyšíte větu: „jídlo se udržuje horké“. Váš hrnec bude udržovat jídlo teplé tak dlouho, dokud se nerozhodnete ho sníst. Obr. 9.
- Navíc tuto funkci můžete aktivovat znovu stisknutím tlačítka GM, kdykoli budete chtít, a zrušit ji stisknutím tlačítka GM po době delší než 1 vteřinu. Také můžete jídlo ohřát bez toho, abyste jídlo uvařili příliš, stisknutím tlačítka GM 2x.
- Také můžete jídlo ohřát bez toho, abyste jídlo uvařili příliš, stisknutím tlačítka GM 2x. Obr. 10
- 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 všechnu páru, která je uvnitř. Nikdy se nedotýkejte kovových částí hrnce, když vaříte nebo krátce po tom, co jste dokončili vaření. Obr. 11

Jak hrnec naprogramovat na požadovanou hodinu

- Vždy, když zapnete hrnec, hlasový asistent doporučí zvolit menu pro přípravu jídla ihned a nebo naprogramovat hodinu, kdy budete chtít mít jídlo připravené. Čas jídla se nastavuje stisknutím tlačítka hodin, výběrem, za kolik hodin má být jídlo připraveno, a potvrzením tlačítka GM. Pokud chceme nastavit také minuty, vybereme je po nastavení hodin otočením voliče.
- Potom zvolte program, čas vaření a tlak, jak je to popsáno v předcházející části. Nakonec, stiskněte tlačítko GM pro potvrzení programování.
- Hrnec automaticky spočítá, kdy má začít, aby bylo jídlo připravené v naprogramované době. 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 nejdříve 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

- Všechny části a komponenty přístroje, které přijdou do kontaktu s jídlem, je nutné po každém použití umýt.
- Odstraňte tlakový ventil a bezpečnostní ventil, který se nachází na straně a opatrně víko vyčistěte.
- 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 ji opláchněte vodou a vysušte utěrkou.
- Vyjměte nádobu a vyčistěte ji vodou a detergentem. Potom ho opláchněte vodou a vysušte utěrkou.

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.

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 hrnec má 14 bezpečnostních systémů, které fungují současně. Exkluzivní systém bezpečnostního ventilu zabraňuje otevření vařiče, dokud je uvnitř tlak, proto je pro otevření nebo zavření hrnec nezbytné, abychom odstranili páru uvnitř umístěním tlakového ventilu do otevřené polohy.

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ve vnitřku 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
Error 1 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.
Error E4 na digitální obrazovce	<ul style="list-style-type: none"> - Podívejte se do odstavce 5 a zkontrolujte stav vaření hrnce. - Tlakový spínač selhal. Spojte se se zákaznickým servisem
Error E3 na digitální obrazovce	<ul style="list-style-type: none"> - Přehřátí Nechejte hrnec vychladnout 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.
Error E2 na digitální obrazovce	Spojte se se zákaznickým servisem

8. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model: Hrnec GM Model H

Reference produktu: 02032

Výkon: 1000 W

Napětí a frekvence: 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Pracovní tlak: 70 kPa

Maximální přípustný tlak: 125 kPa

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

9. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) stanoví, že elektrická a elektronická zařízení by neměla být recyklována s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento

produkt správně.

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

10. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití.

Záruka nezahrnuje:

- Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu nebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu připsatelnou spotřebiteli.
- Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.
- Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud se stane, že na výrobku najdete závadu nebo budete mít dotaz, spojte se s oficiálním zákaznickým servisem Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům, návrhům, fotografiím a ilustracím 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.

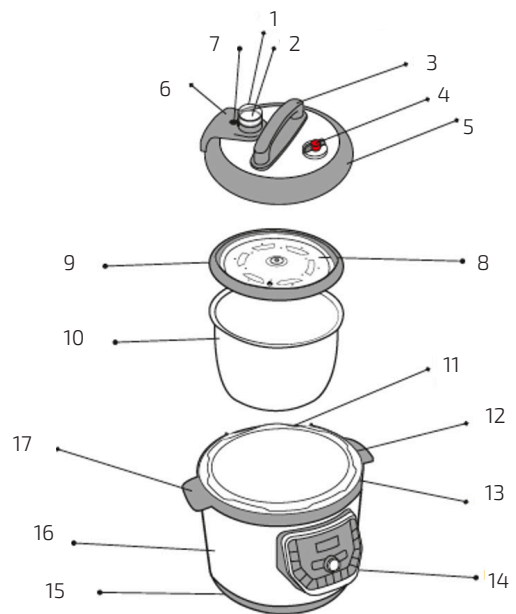


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

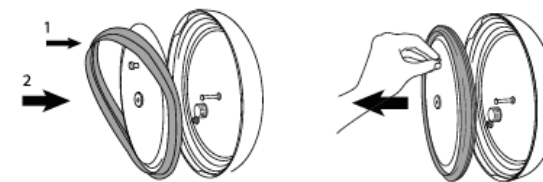


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

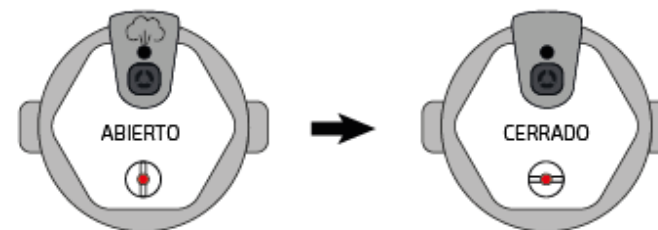


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3



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

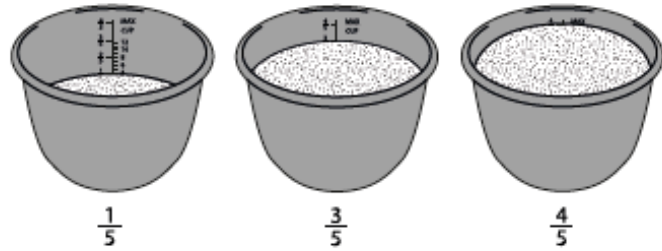


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

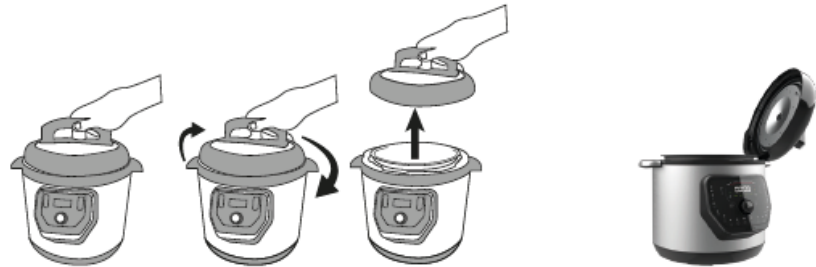


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6

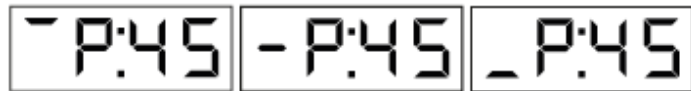


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7

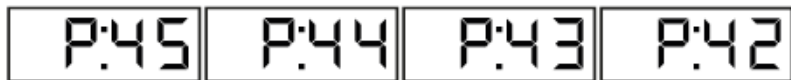


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 8

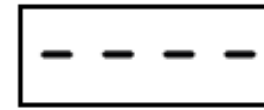


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 9



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



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

www.cecotec.es

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

EA0321115