



OLLA GM MODELO H OVALL

Olla programable / Programmable cooker



cecotec

Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instrucțiehandleiding
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	31
3. Panel de control	32
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	42
3. Control panel	43
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	55
6. Nettoyage et entretien	57
7. Résolution de problèmes	59
8. Spécifications techniques	60
9. Recyclage des appareils électriques et électroniques	61
10. Garantie et SAV	61
11. Copyright	61

INHALT

1. Teile und Komponenten	62
2. Vor dem Gebrauch	63
3. Bedienfeld	64
4. Wichtige Informationen zum Druckgaren	65
5. Bedienung	66
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	71

INDICE

1. Parti e componenti	73
2. Prima dell'uso	74
3. Pannello di controllo	75
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	84
3. Painel de controle	85
4. Informação importante sobre a cozinha a pressão	86
5. Funcionamento	87
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	95
3. Bedieningspaneel	96
4. Belangrijke informatie over koken onder druk	97
5. Werking	98
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	106
3. Panel sterowania	107
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	117
3. Kontrolní panel	118
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 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 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 lejos 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.
- Esta olla 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 para 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, ya que 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 programmable cooker Olla GM in water or other liquids.
- This cooking pot should not be used by children.
- Do not switch on the cooker if it is damaged.
- The included accessories may only be used with this programmable cooker, otherwise irreparable damage may occur.

- Do not expose to sun or weather elements.
- Do not use the programmable cooker on or near heat sources such as ovens, stoves, ceramic or induction hobs , otherwise it may be 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 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 change 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 workpot.
- 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 compatible with 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

Veuillez 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 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 les autocuiseurs 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.
- Cet 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 sauf si c'est indiqué 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'autocuiseurs 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 évitez de le faire fonctionner si les exigences de ce manuel ne sont pas respectées.
- Utiliser le produit dans les limites de fonctionnement prévues par ce manuel et laisser de l'utiliser s'il ne répond plus aux exigences de sécurité nécessaires.
- Entretenir le produit conformément aux conditions d'utilisation et à ce manuel d'instructions et l'examiner au moins une fois par an.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

- Es wird vorgeschlagen, den Ollas GM YouTube Kanal für Empfehlungen zu besuchen.
- Besuchen Sie unsere Webseite www.storeollasgm.com, um die AGB und Informationen über Umtausche, Rückgaben oder Reparaturen zu bekommen.
- Tauchen Sie keine elektrischen Teile Ihres programmierbaren Kochers 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 die Ventil ausstößt, erreicht hohe Temperaturen; Halten Sie davon fern, um Brandwunden zu vermeiden.
- Gießen Sie keine Nahrungsmittel über dem Zeichen von Höchstmenge des Innenpots.
- 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 Zubehöerteile sind.
- Prüfen Sie die Dampfventile vor jedem Gebrauch darauf, dass sie richtig installiert und nicht verspotft 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.

- Behrühren 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 andere Teile wie Deckel, es sei denn, dass Ollas GM sie empfehlen.
- Heben Sie den Topf nicht vom Griff des Deckels. Dieser Griff darf nur verwendet werden, um den Deckel zu heben.
- Vergewissern Sie sich, dass die Grundlage und die Fläche, auf die Sie ihn stellen, trocken sind.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Innenpotf.
- Gießen Sie kein Nahrungsmittel bzw. Flüssigkeiten in den Topf ohne den Innenpotf.
- Berühren Sie nicht beim Betrieb das Ventil.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, um den Topf bzw. Innenpotf sauber zu machen.
- Vermeiden Sie, dass der Innenpotf 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.
- 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 programmeerbaar 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 zonlicht of de klimaatelementen.
- 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 gevaar te vermijden.
- Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

VERPLICHTINGEN DIE VOORTVLOEIEN UIT DE SPAANSE REGELGEVING VOOR GEBRUIKERS VAN MULTICOOKERS

Als gebruiker van dit product moet u, in overeenstemming met de geldende voorschriften:

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Důkladně si přečtete 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 žívlům.
- 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.
- 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.

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.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Partes de la Olla GM

Fig.1

1. Válvula de presión
2. Tapa
3. Aro de sellado de silicona
4. Cubeta interior
5. Cuerpo principal
6. Pantalla LED
7. Panel de control
8. Base
9. Placa calefactora
10. Conector

Accesorios

Fig.2

1. Cestillo: se usa para freír y también como bandeja de horneado.
2. Rejilla: se utiliza para hornear. Se sitúa en el interior de la cubeta y los alimentos que se vayan a hornear se colocan sobre ella. 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.
3. Cuchara: fabricada con un material no corrosivo ideal para trabajar sobre superficies antiadherentes. No utilice utensilios corrosivos sobre las superficies antiadherentes de la olla.
4. Vaso medidor: referencia de medida para las recetas. Cuando una receta indica una medida, se refiere a este vaso medidor.
5. Cable de corriente.

Panel de control

Fig.3

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. Menú Turbo

10. Menú Presión
11. Menú Vapor
12. Menú Guiso
13. Menú Fuego Lento
14. Menú Escalfar
15. Menú Confitar
16. Menú Fermentar
17. Menú Pan
18. Menú Postre
19. Menú Arroz
20. Menú Pasta
21. Menú Plancha
22. Menú Sofreír
23. Menú Freír
24. Menú Horno
25. Indicador Preparación en proceso
26. Indicador Programación
27. Indicador Programación finalizada

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 presentes (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.
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. 4
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. Gire la tapa en sentido horario para retirarla.
10. Si la olla no ha dado ningún error durante este proceso, funciona correctamente.

3. PANEL DE CONTROL

Programar hora

Pulse el icono de reloj (botón 6, Fig. 3) 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 se aconseja programar menos de 3 horas. 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 (T°)

Una vez seleccionado el menú, pulse el botón de temperatura (botón 7, Fig. 3) para ajustarla; elíjala en base a los ingredientes, menús y recetas. Hay menús en los que puede configurar 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

Este botón se usa para ajustar la presión una vez seleccionado el menú. Elija la presión (botón 5, Fig. 3) 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 (botón 1 de Fig.3) 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.

Indicadores de menús

Este modelo cuenta con 16 menús diferentes 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, 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 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 activarla.

4. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA COCINA A PRESIÓN

Es imprescindible que el tapón difusor de presión esté colocado 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. La cubeta cuenta con indicaciones internas para ver la cantidad de líquido que hay en su interior.
- 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

La tapa cuenta con un sistema de seguridad que evita poder abrirla si queda algo de presión en su interior. En caso de no poder abrir la tapa, no la fuerce, puede quedar un mínimo de presión en el interior que aún no se ha eliminado. Cuando se haya eliminado, la tapa se abrirá sin esfuerzo.

Preparación del modelo H Ovall

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

- En primer lugar, abra la tapa girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que haga pote, entonces se levantará.
- Después, introduzca todos los ingredientes en la cubeta y si fuera necesario, alguno de los accesorios, tal y como indique el recetario.
- En el interior de la cubeta hay unas marcas que, en el caso de presión (en especial alta presión), no deben sobrepasarse en su línea máxima por ninguna clase de líquido, y deben llegar al límite mínimo para evitar daños térmicos. En caso de utilizar la tapa, antes de empezar a cocinar, verifique que está bien cerrada.
- Seguidamente, seleccione el menú siguiendo el recetario. Una vez seleccionado el menú, fijaremos el tiempo de cocción (reflejado en el recetario para cada receta). Para ello, usaremos el selector, que incrementa de 1 en 1 los minutos de cocción girándola en sentido horario, y disminuye el tiempo girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Para un buen resultado le recomendamos que siga los tiempos marcados en el recetario y en caso de que no sean completamente de su agrado, incremente o disminuya el tiempo para hacer la comida a su gusto. Si durante estos procesos se confunde, solo tiene que

mantener pulsado el botón GM y empezar de nuevo.

- Una vez haya establecido el tiempo de cocción, deberá seleccionar el nivel de presión a la que desea que cocine su olla mediante el botón de presión. En los menús Horno, Fuego lento, Freír, Sofreír, Postre, Pan, Fermentar, Confitar, Escalfar y Plancha no se cocina con presión, por lo tanto, no podrá seleccionarla, pero sí podrá configurar la temperatura a su gusto. Se aconseja que en estos menús deje abierta la válvula o incluso la tapa para obtener un mejor resultado.
- Posteriormente, tal como sugiere la guía por voz, presione el botón de temperatura para ajustarla si fuera posible. La temperatura puede ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción. En caso de que solo pudiera ajustar la presión, podrá hacerlo pulsando el botón de presión durante la cocción.
- Una vez seleccionado el menú, el tiempo, la presión y la temperatura (si fuera necesario), presionaremos el botón GM para que comience el proceso de cocción y su olla programable se pondrá a cocinar por usted. La primera fase es el precalentamiento, ya que lo que usted selecciona es el tiempo real de cocción.
- Durante el proceso de calentamiento, aparecerán en la pantalla una serie de guiones en movimiento, 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.7 y 8
- Sabrá que la olla ha acabado de cocinar porque será avisado 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 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 (Fig.10).
- También puede recalentar sin sobrecocinar, presionando el botón GM 2 veces. Fig.11
- Para abrir la tapa, deberá asegurarse de que no hay presión en el interior de la olla desplazando la válvula de presión en la posición abierta mediante el selector de posición (de otro modo no podrá abrir la tapa). La olla expulsará todo el vapor que haya en su interior. Nunca toque las partes metálicas de la olla mientras cocina o recién acabada la cocción. Fig.12

Cómo programar la comida para una hora determinada

- Siempre que encienda la olla, el control por voz le sugerirá elegir un menú para cocinar en el momento o programar la hora de comer para más tarde. La hora de comer se ajusta de forma diferente a los anteriores modelos. En primer lugar, y una vez pulsado 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, para ello, giraremos el selector ajustando de minuto en minuto, hasta un límite de 24 horas.

- 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, conservando todas sus propiedades y preservando su sabor. El Modelo H cuenta con una memoria EPROM, si mientras cocina o está en espera se produce un corte de corriente la olla recordará su programación y en cuanto vuelva la corriente proseguirá con el proceso de cocción.

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 y luego enjuáguelo.
- Séquelo a fondo con un paño.
- No trate de reparar la olla por su cuenta. Contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Limpie el aro de sellado de silicona después de cada uso. Para ello, retírelo de la tapa y lávelo por separado con agua y jabón. Luego, enjuáguelo con agua y séquelo con un trapo seco.
- Retire la cubeta y lávela con agua y jabón. Luego, enjuáguela con agua y séquela con un trapo seco.

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 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 la válvula de presión está en posición de cerrado. - Compruebe que la válvula de seguridad está correctamente colocada. - Presione fuertemente la tapa después de girar para cerrar. - Añada 1 l de agua, seleccione menú Presión, 20 minutos, presión media, 200 °C y cocinar. Haga esto también con los menús Vapor y Presión. Si coge presión la olla funciona correctamente. - Para que la olla coja presión, la temperatura seleccionada debe ser superior a 130 °C y contener suficiente líquido en la cubeta. - Las gomas están en mal estado, reemplácelas.

La olla no se enciende	<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 (+ 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 Ovall
Referencia del producto: 02034
Potencia: 1000 W
Voltaje y frecuencia: 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO
Presión de trabajo: 70 kPa

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

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

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

10. GARANTÍA Y SAT

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

Parts of the Olla GM cooker

Fig.1

1. Pressure valve
2. Lid
3. Silicone sealing ring
4. Inner pot
5. Main body
6. LED display
7. Control panel
8. Base
9. Heating plate
10. Connector

Accessories

Fig.2

1. Basket: used for frying and also as a baking tray.
2. Rack: used for baking. It is placed inside the inner pot and the food to be baked is placed on pot 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.
3. 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.
4. Measuring cup: measurement reference for recipes. When a recipe indicates a measure, it refers to this measuring cup.
5. Power cord.

Control panel

Fig .3

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
10. Pressure menu
11. Steam menu

12. Stew menu
13. Low heat menu
14. Poach menu
15. Confit menu
16. Ferment menu
17. Bread menu
18. Dessert menu
19. Rice menu
20. Pasta menu
21. Griddle menu
22. Stir-fry menu
23. Fry menu
24. Oven bake menu
25. Cooking in progress indicator
26. Schedule indicator
27. Schedule completed indicator

2. BEFORE USE

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

1. Remove all packaging materials present (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 cover and the safety valve are correctly placed before every use.
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.4
7. Connect the cooker to the mains and press the Clean button; immediately after that, the process will start, which lasts 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. Turn the cover clockwise to remove it.
10. If the cooker has not given any error during this process, it works properly.

3. CONTROL PANEL

Set time

Press the clock icon (button 6 in Fig.3) to set the time you want the meal to be ready; turn the knob to set the time and press the GM button to establish the time, turn the knob again to set the minutes and press the Menu button to select the menu to be performed. It is not advisable to schedule less than 3 hours. 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 (T)

Once the menu has been selected, press the temperature button (button 7 in Fig. 3) 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 in others only pressure or temperature can be set. Only the cooking time can be set in the Poach, Confit and Ferment menus.

Pressure

This button is used to adjust the pressure once the menu is selected. Select the pressure (button 5 in Fig. 3) 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 (button 1 in Fig.3) is to confirm each step. In addition to this, it also serves to initiate 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.

Menu indicators

This model has 16 different menus 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 established in the recipe and press the GM button to confirm and start the cooking process.

Voice navigation

This 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 want to change it, press the ECO button for about 3 seconds and select the language with the knob. Confirm by pressing the GM button. If you want 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. The inner pot has internal indications to show the amount of liquid it has.
 - 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 cover.
 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 pressure.
 4. When cleaning the safety valve rubber, be specially 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

The lid has a safety system that prevents it from being opened if there is any pressure left inside. If you are unable to open the lid, do not force it open, as there may be a small amount of pressure inside that has not yet been removed. As soon as it has been removed, the lid will open effortlessly.

Preparation of the model H Ovall

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 residual 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 spots, then it will lift.
- Then put all the ingredients in the cooker 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), must 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 (specified in the recipe book for each recipe). To do this, use the knob, which increases the cooking time in 1-minute intervals by turning it clockwise, and decreases the time by turning it counterclockwise. For a good result we recommend that you follow the times indicated in the recipe book and in case they are not completely to your liking, increase or decrease the time to make the meal to your liking. If you get confused during these processes, just hold down the GM button and start again.
- Once you have selected the cooking time, you must select the type of pressure at which you want the programmable cooker 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 cannot select it, but you can set the temperature to your liking. It is advisable in these menus to leave the valve or even the lid open for best results.
- Then, as suggested by the voice guidance, press the temperature button to adjust the

- temperature if possible. The temperature can be adjusted at any time during the cooking process. If you can only adjust the pressure, you can do so by pressing the pressure button during cooking.
- Once you have selected the menu, time, pressure and temperature (if necessary), press the GM button to start the cooking process and your programmable cooker will start cooking for you. The first phase is preheating, as it is the actual cooking time that you select.
 - During the heating 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 be performed, with each elapsed minute being deducted from the originally programmed minute. Fig.7 and 8
 - You will know that the Olla GM cooker has finished cooking because you will be alerted by voice: "the food is made". 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: "food is kept warm". Your cooker will keep the food warm until the moment you decide to eat it. (Fig.9). In addition, you can activate this function whenever you want by pressing the GM button at any time, it will only be cancelled by pressing the GM button for more than 1 second (Fig.10).
 - You can also reheat without overcooking by pressing the GM button twice. Fig.11
 - To open the lid, you must ensure that there is no pressure inside the cooker by moving the pressure valve to the open position using the position knob (otherwise you will not be able to open the lid). The cooker will release all the steam inside. Never touch the metal parts of the cooker while cooking or just after cooking. Fig.12

How to schedule a meal for a certain time

- Whenever you turn on the cooker, the voice control will suggest you to choose a menu to cook on the spot or to set the eating time for later. The eating time is adjusted differently from previous models. First of all, once the clock button is pressed, we will select within how many hours we want the meal to be ready and press the GM button to confirm. If we also want to set the minutes, you will select them once the hours have been set, to do so, will turn the knob adjusting from minute to minute, up to a limit of 24 hours.
- Then set the menu, cooking time, temperature and pressure as described in the previous section. Finally, press the GM button to set your schedule.
- The cooker automatically calculates when to start so that the food is freshly cooked at the set time. In case the cooking time is longer than the time until the set eating time, your cooker will automatically start the cooking process to get as close as possible to the preset time.
- If I set the cooker for less than 3 hours from now, I would start cooking immediately and keep the food warm until eating time, preserving all its properties and preserving its flavour. The Model H 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 cover carefully.
- Use a damp cloth, soap and water to clean the inside of the product and then rinse it.
- Dry it thoroughly with a cloth.
- Do not attempt to repair it by yourself. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
- 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 interlocking 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 remove the steam inside by placing the pressure valve in the open position.

7. TROUBLESHOOTING

Abnormal operation	Solution
The cooker does not reach pressure 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the back cover 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 litre of water, select the Pressure menu, 20 minutes, medium pressure, 200 °C and cook. Do this also with the Steam and Pressure menus. If the pressure builds up, the cooker works properly. - 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 (desktop computers 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 setting. 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, 10 minutes.
E4 error on the digital display	<ul style="list-style-type: none"> - See point 5 and check the cooking states 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 mark in the inner pot and select a menu. - If the error appears as soon as the machine is connected to the mains, contact the SAT.
E2 error on the digital display	Contact the Technical Support Service.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Olla GM cooker Model H Ovall
 Product reference: 02034
 Power: 1000 W
 Voltage and frequency: 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0
 Working pressure: 70 kPa
 Maximum allowable 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. This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its useful life, you should remove the batteries/accumulators and take it to a collection point designated by the local authorities.

For detailed information on the most appropriate way to dispose of your Electrical and Electronic Equipment and/or batteries, the consumer should contact their local authorities.

Compliance with the above guidelines will help to protect the environment.

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

Pièces de l'autocuiseur Olla GM

Img. 1

1. Valve de pression
2. Couvercle
3. Anneau de scellage en silicone
4. Cuve intérieure
5. Unité principale
6. Écran LED
7. Panneau de contrôle
8. Base
9. Plaque chauffante
10. Connecteur

Accessoires

Img. 2

1. Panier : s'utilise pour faire frire, mais il peut aussi être utilisé comme plateau de four.
2. 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.
3. Cuillère : 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.
4. Verre mesureur : sert de référence de mesure pour les recettes. Lorsqu'une recette indique une mesure, elle fera référence à ce verre mesureur.
5. Câble d'alimentation.

Panneau de contrôle

Img.3

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. Menu Turbo

10. Menu Cuisine à pression
11. Menu Cuisine à vapeur
12. Menu Mijoter
13. Menu Feu lent
14. Menu Pocher
15. Menu Confire
16. Menu Fermenter
17. Menu Pain
18. Menu Dessert
19. Menu Riz
20. Menu Pâtes
21. Menu Grill
22. Menu Faire revenir
23. Menu Faire frire
24. Menu Four
25. Indicateur de préparation en cours
26. Indicateur de programmation
27. Indicateur de programmation terminée

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 présents (les autocollants de la cuve et de la valve et le protecteur de la résistance situé entre la cuve et l'autocuiseur).
2. Vérifiez le contenu de l'emballage et vérifiez qu'il ne manque rien.
3. Introduisez un demi-litre d'eau dans la cuve et quelques tranches de citron. Le citron aide à éliminer les odeurs.
4. Vérifiez que le contre-couvercle et la valve de sécurité soient bien placés.
5. Fermez bien le couvercle et appuyez légèrement dessus pour vérifier qu'il est fermé (cela est très important, car bien souvent, le couvercle semble fermé mais il ne l'est pas correctement).
6. Placez la valve en position « fermée ». Img. 4
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. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
10. Si votre autocuiseur n'a affiché aucune erreur pendant ce processus, c'est qu'il fonctionne correctement.

3. PANNEAU DE CONTRÔLE

Programmer l'heure

Appuyez sur l'icône de l'horloge (bouton 6 de l'Img.3) pour l'ajuster 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 fixer votre choix, tournez de nouveau le sélecteur pour ajuster les minutes et appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le menu souhaité. Il n'est pas conseillé de programmer moins de 3 heures. 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 (T°)

Une fois le menu sélectionné, appuyez sur le bouton de température (bouton 7 de l'image 3) 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

Ce bouton s'utilise pour ajuster la pression une fois le menu sélectionné. Sélectionnez la pression (bouton 5 de l'image 3) 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 (bouton 1 de l'image 3) 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.

Indicateurs de menus

Ce modèle possède 16 menus différents pour que vous puissiez cuisiner tous les plats que vous imaginez. Chaque menu est détaillé dans le livre de recettes et dans les 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

Cet autocuiseur possède la fonction vocale pour vous guider dans toutes les étapes. Il y a 6 langues disponibles : espagnol, anglais, portugais, français, italien et allemand. La langue par défaut est l'espagnol, si vous souhaitez la modifier, appuyez sur le bouton ECO pendant 3 secondes et sélectionnez la langue grâce au sélecteur. Confirmez 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

Il est essentiel que le bouchon d'évacuation de la pression soit placé 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. La cuve est dotée de marques internes qui permettent de voir la quantité de liquide à l'intérieur.
- 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 valve 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*

Le couvercle est doté d'un système de sécurité qui empêche son ouverture s'il reste de la pression à l'intérieur. Si vous n'arrivez pas à ouvrir le couvercle, ne le forcez pas (cela indique qu'il y a encore de la pression à l'intérieur), attendez quelques secondes pour libérer la pression. Quand il n'y a plus de pression à l'intérieur, le couvercle s'ouvrira sans effort.

Préparation du modèle H Ovall

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 au courant électrique. L'autocuiseur se mettra en marche, fixez les réglages selon vos préférences.

5. FONCTIONNEMENT

- Ouvrez d'abord 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,

fixez le temps de cuisson (reflété pour chaque recette dans le livre de recettes). 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. Pour un meilleur résultat, il est recommandé de bien suivre les temps indiqués dans les recettes et si vous n'êtes pas satisfait(e), augmentez ou diminuez le temps pour que la cuisson soit à votre goût. Si vous vous trompez pendant le processus, vous n'aurez qu'à appuyer sur le bouton GM et recommencer.

- Une fois le temps de cuisson établi, vous devez sélectionner le niveau de pression avec lequel vous souhaitez que l'autocuiseur cuisine grâce au bouton de pression. 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 ne pourrez donc pas sélectionner l'option pression, mais vous pourrez configurer la température. Il est recommandé avec ces menus, de laisser la valve ouverte et même le couvercle pour obtenir un meilleur résultat.
- Postérieurement, comme suggéré par le guidage par voix, appuyez sur le bouton de la température pour l'ajuster si possible. La température peut être ajustée à tout moment pendant le processus de cuisson. Si seule la pression est ajustable, vous pourrez le faire en appuyant sur le bouton de la pression pendant la cuisson.
- Une fois le menu, le temps, la pression et la température (si nécessaire) sélectionnés, appuyez sur le bouton GM pour commencer le processus de cuisson et votre autocuiseur programmable se mettra à cuisiner pour vous. La première phase est le préchauffage, car ce que vous sélectionnez est le temps réel de cuisson.
- Pendant ce processus, une série de tirets en mouvement apparaît sur l'écran, lorsque le processus se termine, l'écran affiche le temps de cuisson sélectionné et réalise un compte à rebours, décomptant chaque minute passée depuis ce qui a été programmé. Img. 7 et 8
- Vous saurez que l'autocuiseur Modèle H 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 (Img. 10).
- Vous pouvez aussi réchauffer sans surcuisiner en appuyant 2 fois sur le bouton GM. Img.11
- Pour ouvrir le couvercle, vous devez vous assurer qu'il n'y ait pas de pression à l'intérieur de l'autocuiseur en déplaçant la valve de pression en position ouverte à l'aide du sélecteur de position (vous ne pourrez pas l'ouvrir sinon). L'autocuiseur expulsera toute la vapeur qui se trouve à l'intérieur. Ne touchez jamais les parties métalliques de l'autocuiseur pendant cuisson ni immédiatement après. Img.12

Comment programmer vos plats à une heure déterminée

- À chaque fois que vous allumez l'autocuiseur, le contrôle par voix vous proposera de choisir un menu pour cuisiner sur le moment ou de programmer l'heure à laquelle vous voulez manger. L'heure du repas s'ajuste différemment en comparaison avec les modèles

antérieurs. En premier lieu, et une fois que vous avez appuyé sur le bouton « horloge », vous pourrez sélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez que le repas soit prêt, puis appuyez 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 en ajustant les minutes une à une, avec une limite de 24 heures.

- 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, conservant toutes les propriétés et saveurs. Le Modèle H possède une mémoire EPROM, si pendant la cuisson ou pendant l'attente de cuisson (repas programmé), une coupure de courant a lieu, l'autocuiseur se souviendra de la programmation et lorsque le courant reviendra, il reprendra le processus de cuisson.

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.
- Séchez-le bien avec un chiffon.
- N'essayez pas de réparer l'autocuiseur vous-même. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Nettoyez l'anneau de scellage en silicone après chaque utilisation. Pour cela, retirez-le du couvercle et lavez-le séparément avec de l'eau et du savon. Ensuite, rincez-le avec de l'eau et séchez-le avec un chiffon sec.
- Retirez la cuve et lavez-la avec de l'eau et du savon. Ensuite, rincez-le avec de l'eau et séchez-le avec un chiffon sec.

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 l'anneau de scellage en silicone à sa place.

Vérifiez la pression et les valves et assurez-vous qu'elles fonctionnent correctement.

Assurez-vous que tous les composants soient bien installés correctement à leur place et qu'ils soient complètement secs avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

Sécurité

L'autocuiseur programmable 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 valve 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	Veillez 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 contactez 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 contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Autocuiseur Olla GM Modèle H Ovall

Référence : 02034

Puissance : 1000 W

Voltage et fréquence : 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO

Pression de travail : 70 kPa

Pression maximale permise : 125 kPa

Manufactured in China | Conçu en Espagne

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

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

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

10. GARANTIE ET SAV

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 d'Assistance Technique 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

Teile des gm Kochers

Abb.1

1. Druckventil
2. Deckel
3. Versiegelungssilikonring
4. Innenpotf
5. Hauptgerät
6. LED-Anzeige
7. Bedienfeld
8. Basis
9. Heizplatte
10. Stecker

Zubehör

Abb.2

1. Korb: wird zum Braten und auch als Backblech verwendet.
2. Gitter: wird zum Backen verwendet. Sie wird in den Topf gelegt, und das Backgut wird darauf platziert. Er wird auch zum Dämpfen verwendet; in diesem Fall wird er mit mindestens 2 Maß Wasser in den Topf gestellt und die Speisen werden auf den Rost gelegt.
3. Löffel: Er wurde hergestellt mit einem korrosionsfesten Stoff perfekt für antihaftbeschichtete Fläche. Verwenden Sie keine ätzenden Utensilien auf den antihaftbeschichteten Oberflächen des Topfes.
4. Meßbecher: Menge für die Rezepte Wenn in einem Rezept ein Maß angegeben ist, bezieht es sich auf diesen Messbecher.
5. Anschlusskabel.

Bedienfeld

Abb.3.

1. GM-Taste
2. Wahlschalter
3. Menü-Taste
4. ECO Modus-Taste
5. Druck-Taste
6. Zeitschaltuhr Einstellungen-Taste
7. Temperatur-Taste
8. Reinigung-Taste
9. Menü Turbo

10. Menü Kochen auf Druck
11. Menü Kochen auf Dampf
12. Menü Schmoren
13. Menü Köcheln
14. Menü Pochieren
15. Menü Einkochen
16. Menü Fermentieren
17. Menü Brot
18. Menü Nachtisch
19. Menü Reis
20. Menü Pasta
21. Menü Gegrillt
22. Menü Garen
23. Menü Frittieren
24. Menü Backofen
25. Zubereitungsprozess Anzeiger
26. Programmierung Anzeiger
27. Programmierung beendet Anzeiger

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 vorhandenen Verpackungselemente (sowohl die Aufkleber auf der Topf und dem Ventil als auch den Heizelementschutz, der sich zwischen Topf und Topf befindet).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig ist.
3. Einen halben Liter Wasser und einige Zitronenscheiben in den Topf geben. Zitrone hilft, Gerüche zu beseitigen.
4. Prüfen Sie, dass die Innenseite des Deckels und das Ventil richtig gestellt sind.
5. Schließen Sie den Deckel fest und passen Sie ihn, indem Sie Druck üben (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.4
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. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um es zu öffnen.
10. Wenn es kein Problem damit gibt, bedeutet es, dass der Topf richtig funktioniert.

3. BEDIENFELD

Zeit einstellen

Drücken Sie das Uhrensymbol (Taste 6 in Abb. 3), um die Zeit einzustellen, zu der das Essen fertig sein soll; drehen Sie den Drehknopf, um die Uhrzeit einzustellen, und drücken Sie die GM-Taste, um die Zeit einzustellen, drehen Sie den Drehknopf erneut, um die Minuten einzustellen, und drücken Sie die Menü-Taste, um das gewünschte Menü auszuwählen. Es wird nicht empfohlen, weniger als 3 Stunden die Zeitschaltuhr einzustellen. Drücken Sie nach dem Einstellen der Uhrzeit diese Taste und navigieren Sie mit der Auswahlstaste, 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 (T^a)

Nach Auswahl des Menüs drücken Sie die Temperaturtaste (Taste 7 in Abb. 3), 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, Einkochen und Fermentieren kann man nur Kochzeit eingestellt werden.

Druck

Mit dieser Taste wird der Druck eingestellt, wenn das Menü ausgewählt ist. Wählen Sie den Druck (Taste 5 in Abb. 3) entsprechend dem Rezept. Für Suppen und ähnliche wählen Sie höheren Druck aus; für Einpotfgerichte mit Fleisch wie Rind wählen Sie hohen Druck aus; für Einpotfgerichte 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 (Taste 1 in Abb.3) besteht darin, 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 Innenpotf, 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.

Menüanzeige

Dieses Modell verfügt über 16 verschiedene Menüs, so dass Sie alle Gerichte zubereiten können, die Sie sich vorstellen können. Jedes Menü wird im Rezeptheft 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 zu 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 Ihre Wahl mit der GM-Taste. 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

Es ist wichtig, dass die Druckverteilerkappe beim Kochen immer auf dem Druckventil sitzt. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu stellen oder gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entfernen.

Innenpotf Kapazität

- Gießen Sie immer die geeignete Menge Nahrungsmittel bzw. Flüssigkeiten in den Innenpotf.
- Überschreiten Sie nie die höchste Menge, die der Innenpotf annimmt. Der Tank verfügt über interne Anzeigen, die die Flüssigkeitsmenge im Tank anzeigen.
- Überschreiten Sie nie die Hälfte der höchster Menge, wenn Sie Nahrungsmittel, die größer werden (Reis, Hülsenfrüchte, Getreide usw.), zubereiten.
- Füllen Sie den Innenpotf 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

Öffnen Sie das Ventil nach Druckgaren mithilfe eines Tuches oder ähnliches, sodass Sie nicht direkt in Berührung mit dem Dampf kommt. Das Ventil öffnet man im Uhrzeigersinn. Abb.6
Der Deckel ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das verhindert, dass er geöffnet wird, wenn im Inneren noch Druck vorhanden ist. Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können, öffnen Sie ihn nicht gewaltsam, da sich im Inneren möglicherweise noch ein geringer Druck befindet, der noch nicht abgebaut wurde. Sobald er entfernt wurde, lässt sich der Deckel mühelos öffnen.

Vorbereitung des H Ovall Modells

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 Innenpotf 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. Schließen Sie den Topf an die Stromversorgung an. Der Topf wird starten, stellen Sie ihn nach Ihren Vorlieben ein.

5. BEDIENUNG

- Öffnen Sie zunächst den Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, dann wird er angehoben.
- Gießen Sie die Zutaten danach in den Innenpotf und stellen Sie nach dem Kochbuch die gegebenenfalls notwendigen Zubehörteile.
- In den Innenseite des Innenpotfs gibt es Zeichen, die man nie über- bzw. unterschreiten

muss, um thermische Schäden zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Kochvorgang richtig geschlossen ist.

- Wählen Sie danach nach dem Kochbuch die Zubereitungsart aus. Sobald die Zubereitungsart ausgewählt ist, kann man die Kochzeit (auf dem Kochbuch gemäß Kochbuch) einstellen. Drehen Sie dazu den Wählschalter im Uhrzeigersinn, um die Garzeit um 1 Minute zu verlängern, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Zeit zu verkürzen. Für die besten Ergebnisse wird es empfohlen, dass Sie die Kohzeit des Kochbuchs folgen; jedoch können Sie sie steigern bzw. verringern, wenn Sie nicht einverstanden damit sind. Falls Sie sich verwirren, halten Sie die GM-Taste gedrückt, um den Vorgang neu zu starten.
- Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, müssen Sie mit dem Druckknopf die Druckstufe wählen, mit der Ihr Kocher kochen soll. In den Menüs Backofen, Köcheln, Garen, Frittieren, Nachtsch, Brot, Fermentieren, Einkochen, Pochieren und Gegrillt ist das Druckgaren nicht möglich, so dass Sie es nicht auswählen können. Es wird empfohlen, bei dieser Zubereitungsarten das Ventil oder selbst den Deckel für bessere Ergebnisse offen zu halten.
- Drücken Sie die Temperatur-Taste danach, um sie gegebenenfalls einzustellen. Die Temperatur darf jederzeit bei dem Kochvorgang eingestellt werden. Falls nur der Druck eingestellt werden kann, können Sie so tun, indem Sie die Druck-Taste während des Kochvorgangs zu drücken.
- Una vez seleccionado el menú, el tiempo, la presión y la temperatura (si fuera necesario), presionaremos el botón GM para que comience el proceso de cocción y su olla programable se pondrá a cocinar por usted. Die erste Phase ist das Vorheizen, da es die eigentliche Garzeit ist, die Sie wählen.
- Während des Aufheizvorgangs erscheinen auf dem Display eine Reihe von sich bewegenden Strichen. Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, wird die gewählte Garzeit angezeigt und ein Countdown durchgeführt, wobei jede abgelaufene Minute von der ursprünglich programmierten Minute abgezogen wird. Abb.7 und 8
- Wenn der Topf fertig mit dem Kochvorgang ist, wird er sagen „das Essen ist fertig“. Ab diesem Zeitpunkt und, immer wenn eine Zubereitungsart mit Temperatur höher als 80 °C ausgewählt wurde, wird die Warmhalten-Funktion aktiviert werden (außer Fermentieren, Einkochen und Pochieren). Das Gerät wird „Warmhalten“. Der Topf hält das Essen so lange warm, bis Sie sich entscheiden, es zu essen (Abb. 9). Außerdem können Sie diese Funktion jederzeit durch Drücken der GM-Taste aktivieren; sie wird nur dann aufgehoben, wenn Sie die GM-Taste länger als 1 Sekunde drücken (Abb.10).
- Man kann auch das Essen aufwärmen, indem zweimal die GM-Taste zu drücken. Abb.11
- Um den Deckel zu öffnen, vergewissern Sie sich, dass es keinen Druck im Innenpotf 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.12

Gericht auf eine bestimmte Zeit einstellen

- Wenn Sie den Herd einschalten, schlägt Ihnen die Sprachsteuerung vor, ein Menü auszuwählen, das sofort gekocht werden kann, oder die Mahlzeit auf einen späteren Zeitpunkt zu verschieben. Die Essenzzeit stellt man nicht wie auf den anderen Modellen. Nach dem Drücken der Uhrentaste wählen wir zunächst aus, in wie vielen Stunden die Mahlzeit fertig sein soll, und drücken zur Bestätigung die GM-Taste. Falls man auch die Minuten einstellen möchte, kann man das tun nach der Stunden Einstellung. Um das zu tun, muss man den Regler drehen.
- Stellen Sie dann das Menü, die Garzeit, die Temperatur und den Druck wie im vorherigen Abschnitt beschrieben ein. Drücken Sie zum Schluss die GM-Taste, um diese Einstellungen festzustellen.
- Der Topf berechnet, wann er beginnen muss, sodass die Nahrungsmittel bei der ausgewählten Essenzzeit zubereitet sind. Falls die Kochvorgang dauert so viel, dass die Essenzzeit nicht erfüllt werden kann, wird der Topf automatisch beginnen, zuzubereiten, sodass er nährt sich dem voreingestellter Essenzzeit.
- Falls man die Essenzzeit für früher als 3 Stunden einstellen, wird der Topf sofort zubereiten und das Essen bis der Essenzzeit warmhalten. Das Modell H verfügt über einen EPROM Speicher; falls es ein Stromausfall gibt, erinnert der Topf die Programmierung, sodass er mit dem Kochvorgang fortsetzen kann.

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 die Sicherheitsventil und reinigen Sie sorgfältig den Deckel.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, Seife und Wasser, um das Innere des Produkts zu reinigen, und spülen Sie es anschließend ab.
- Trocknen Sie es gründlich mit einem Tuch ab.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- 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 Innenpotf und reinigen Sie ihn mit Wasser und Seife. Spülen und trocknen Sie ihn danach mit Wasser bzw. einem trocknen Tuch.

Hinweis

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

- Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch, um den Außenseite des Gerätes zu reinigen.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver, Schleifmittel oder Chemikalien, um das Gerät zu reinigen.
- Tauchen Sie Außengehäuse bzw. Netzkabel nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie einen 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 Topf verfügt über 14 verriegelte Sicherheitssysteme, die gleichzeitig arbeiten. Das exklusive Sicherheitsventilsystem verhindert, dass sich Ihr Kocher öffnet, solange im Inneren Druck herrscht. Um Ihren Kocher zu öffnen oder zu schließen, ist es daher unerlässlich, den Dampf im Inneren zu beseitigen, indem das Druckventil in die offene Position gebracht wird.

7. PROBLEMBEHEBUNG

Fehler	Lösung
Der Topf hat keinen Druck Hinweise: Diese Töpfe haben eine Druck-Funktion, die in bestimmten Fällen verwendet werden kann. Das ist abhängig von verschiedenen Faktoren wie die Menge Flüssigkeiten bzw. Nahrungsmittel, Raumtemperatur und Temperatur des Inhalts. Dieses Gerät kann mit bzw. ohne Druck Nahrungsmittel zubereiten. Auch wenn es keinen Druck gibt, kann der Topf richtig funktionieren. Wenn der Topf warm wird und bereitet Nahrungsmittel in der ausgewählten Zeit zu, hat es im Prinzip keinen Fehler.	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, dass der innere Deckel und der Silikonring richtig gestellt sind. - Überprüfen Sie, dass das Dampfventil 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 Innenpotf 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 Herdes. - 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 Flüssigkeit über dem Mindestmenge-Strich 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 Modell H Ovall

Produktreferenz: 02034

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. Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von

den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Ausführliche Informationen über die am besten geeignete Art der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten und/oder Batterien erhalten Verbraucher bei ihren örtlichen Behörden.

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

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 falsche 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

Parti della Olla GM

Fig.1

1. Valvola di pressione
2. Coperchio
3. Guarnizione in silicone
4. Recipiente interno
5. Corpo principale
6. Display LED
7. Pannello di controllo
8. Griglia
9. Piastra riscaldante
10. Cavo

Accessori

Fig. 2

1. Cestello: si utilizza per friggere ed è utilizzabile anche per cotture al forno.
2. Griglia: utilizzata per cotture al forno. Viene collocata all'interno del recipiente, gli alimenti devono essere collocati sopra la griglia. Viene utilizzata anche per la cottura a vapore, in questo caso viene inserita nel recipiente con almeno 2 misurini d'acqua e gli alimenti vengono collocati sulla griglia.
3. Cucchiaino: composto di un materiale non corrosivo ideale per lavorare su superfici antiaderenti. Non utilizzare utensili corrosivi sulle superfici antiaderenti della pentola programmabile.
4. Misurino: usato come unità di misura per gli ingredienti. Quando una ricetta indica una misura, si riferisce a questo misurino.
5. Cavo della corrente.

Pannello di controllo

Fig.3

1. Tasto GM
2. Selettore
3. Tasto Menù
4. Tasto modalità ECO
5. Tasto Pressione
6. Tasto Programmare ora
7. Tasto Temperatura
8. Tasto Pulizia
9. Menù Turbo
10. Menù Pressione

11. Menù Vapore
12. Menù Stufato
13. Menù Fuoco Lento
14. Menù Sobbollire
15. Menù Confit
16. Menù Fermentare/Lievitare
17. Menù Pane
18. Menù Dessert
19. Menù Riso
20. Menù Pasta
21. Menù Grigliare
22. Menù Soffriggere
23. Menù Friggere
24. Menù Forno
25. Indicatore Preparazione in corso
26. Indicatore Programmazione
27. Indicatore Programmazione terminata

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 coperchio interno e la valvola di sicurezza siano collocati correttamente.
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.4
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. Girare il coperchio in senso orario per rimuoverlo.
10. Se la pentola non ha presentato errori durante il processo, ciò significa che funziona correttamente.

3. PANNELLO DI CONTROLLO

Programmazione orario

Premere l'icona dell'orologio (tasto 6 Fig.3) per configurare l'orario in cui si desidera il pasto pronto; girare il selettore per stabilire l'ora e premere il tasto GM per fissarla, 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. Dopo aver configurato l'ora, premere questo tasto e navigare con il selettore per scegliere il menù 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 menù desiderato, in questo modo non sarà necessario premere il tasto Menu.

Temperatura (T°)

Una volta selezionato il menu, premere il tasto della temperatura (tasto 7, Fig.3) per configurarla; sceglierla in base agli ingredienti, menu e ricette. Vi sono menù in cui è possibile configurare la pressione e la temperatura e in altri solo la pressione o la temperatura. Nei menù Sobbollire, Confit e Fermentare è possibile configurare solamente il tempo di cottura.

Pressione

Questo tasto viene usato per configurare la pressione una volta selezionato il menu. Scegliere la pressione (tasto 5, Fig.3) a seconda della ricetta. Per i piatti al cucchiaio selezionare una pressione molto alta, per stufati di carne dure come vitello selezionare pressione alte, 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 (tasto 1, Fig.3) 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.

Indicatori di menu

Questo modello è dotato di 16 menù differenti 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 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. Il recipiente ha degli indicatori per misurare la quantità di liquido al suo interno.
- 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 coperchio interno.
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

Il coperchio dispone di un sistema di sicurezza che impedisce l'apertura del coperchio se c'è ancora pressione all'interno. Se non si riesce ad aprire il coperchio, non forzarlo, perché potrebbe esserci una piccola quantità di pressione all'interno del coperchio che non è stata ancora rimossa. Non appena viene rimossa, il coperchio si aprirà senza sforzo.

Preparazione del modello H Ovall

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 il deposito dei residui situato nella parte posteriore della pentola sia collocato correttamente.
7. Collegare la pentola alla presa della corrente. La pentola si metterà in funzionamento, impostarla secondo le proprie preferenze.

5. FUNZIONAMENTO

- Per prima cosa, aprire il coperchio girandolo in senso orario fino a quando si ferma, quindi si solleverà.
- In seguito, 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 (indicato nel ricettario). 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. Per ottenere un risultato ottimale, consigliamo di seguire i tempi suggeriti nel ricettario e, se lo si desidera, regolare il tempo secondo i propri gusti. Se ci si confonde durante il processo, basta tenere premuto il tasto GM e ricominciare.
- Una volta stabilito il tempo di cottura, selezionare il livello di pressione desiderato

attraverso l'apposito tasto. Nei menu Forno, Fuoco lento, Friggere, Soffriggere, Dessert, Pane, Fermentare, Confit, Sobbollire e Piastra non si cucina a pressione. Tuttavia, è possibile configurare la temperatura a piacere. Durante l'uso di questi menu si consiglia di lasciare la valvola aperta o anche il coperchio per ottenere un migliore risultato.

- Successivamente, così come suggerisce la guida vocale, premere il tasto della temperatura per configurarla in caso necessario. È possibile configurare la temperatura in qualsiasi momento durante il processo di cottura. Se si può solo regolare la pressione, lo si può fare premendo il tasto di pressione durante la cottura.
- Una volta selezionato il menu, il tempo, la pressione e la temperatura (qualora necessario), premere il tasto GM per avviare il processo di cottura. La pentola programmabile inizierà a cucinare. La prima fase è il preriscaldamento, poiché quello che si seleziona è il tempo di cottura effettivo.
- Durante questo processo compariranno nel display una serie di trattini in movimento. Una volta terminato questo processo verrà mostrato il tempo di cottura selezionato e comincerà il conto alla rovescia. Fig. 7 e 8
- Al termine della cottura si ascolterà un messaggio vocale: "Il pasto è pronto". Da questo momento in poi, se si è scelto un menù con una temperatura di cottura superiore a 80 °C, la funzione 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 in cui si decide di servirlo. (Fig.9) Inoltre, è possibile attivare questa funzione quando si desidera premendo il tasto GM in qualsiasi momento, sarà annullata solo premendo il pulsante GM per più di 1 secondo (Fig.10).
- È possibile riscaldare senza continuare a cuocere premendo il tasto GM per 2 volte. Fig. 11
- Per aprire il coperchio, è necessario verificare che non ci sia pressione all'interno della pentola spostando la valvola di pressione in posizione aperta 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. 12

Come programmare il pasto ad un orario determinato

- Quando si accende la pentola, il controllo vocale suggerirà un menù per cucinare al momento o programmare l'orario del pasto. L'orario può essere configurato in modo differente rispetto ai modelli precedenti. Prima di tutto, una volta premuto il pulsante dell'orologio, selezionare tra quante ore si vuole che il pasto sia pronto e premere il pulsante GM per confermare. Se si desidera impostare anche i minuti, selezionarli una volta impostate le ore, per farlo, girare il selettore regolando di minuto in minuto, fino a un limite di 24 ore.
- Successivamente, stabilire il menù, il tempo di cottura, la temperatura e la pressione come descritto nella sezione precedente. Infine, premere il tasto GM per fissare 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, conservando le sue proprietà e preservando il suo sapore. Il modello H è dotato 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 e risciacquare.
- Asciugare a fondo con un canovaccio.
- Non tentare di riparare la pentola per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- 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 coperchio interno e la guarnizione in silicone siano collocati correttamente. - Verificare che la valvola di pressione sia in posizione di chiusura. - Verificare che la valvola di sicurezza sia collocata correttamente. - Premere in modo deciso il coperchio dopo averlo girato per chiuderlo. - Aggiungere un litro d'acqua, selezionare il menù Pressione, 20 minuti, pressione media, 200 °C e cucinare. Ripetere lo stesso procedimento con i menù Vapore e Pressione. Se la pressione aumenta, la pentola funziona correttamente. - Affinché la pentola raggiunga la pressione deve contenere sufficiente liquido al suo interno e la temperatura selezionata deve essere superiore a 130 °C. - Le gomme sono in cattivo stato, sostituirle.
La pentola non si accende	<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 menù 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 menù. - Se l'errore compare al momento di collegare la macchina alla presa della corrente, contattare il SAT.
Errore E2 nel display digitale	Contattare il SAT.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Olla GM Modelo H Ovall

Codice del prodotto: 02034

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

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

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

10. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Partes da panela Olla GM

Fig. 1

1. Válvula de pressão
2. Tampa
3. Aro de selado de silicone
4. Tigela interior
5. Corpo principal
6. Ecrã LED
7. Paineil de controlo
8. Base
9. Placa aquecedora
10. Conector

Acessórios

Fig.2

1. Cesto: utilizado para fritar e também como bandeja para assar.
2. Grelha: utilizada para assar. É colocado dentro da tigela e a comida a ser cozida é colocada em cima da mesma. Também é utilizado para vaporizar; neste caso, é colocado dentro da tigela com pelo menos 2 medidas de água e a comida é colocada na prateleira.
3. Concha: Fabricada com um material não corrosivo ideal para trabalhar sobre superfícies antiaderentes. Não utilizar utensílios corrosivos nas superfícies anti-aderentes da panela.
4. Copo doseador: Referência de medida para receitas. Quando uma receita indica uma medida, refere-se a este copo de medição.
5. Cabo de corrente.

Paineil de controlo

Fig.3

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. Modo Turbo
10. Menu Panela a pressão

11. Menu Panela a vapor
12. Menu Molhado
13. Menu Fogo Lento
14. Menu Calor
15. Menu Confitar
16. Menu Efervescência (Fermentar)
17. Menu Pão
18. Menu Sobremesa
19. Menu Arroz
20. Menu Pasta
21. Menu Ferro (Prancha)
22. Menu Refogar
23. Menu Fritar
24. Menu Forno
25. Indicador Começo do proceso
26. Indicador Programação
27. Indicador Programação concluída

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.
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.4
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. Gira a tampa em sentido horário para a tirar.
10. Se a panela não deu nenhum erro durante este processo, funcionará corretamente.

3. PAINEL DE CONTROLO

Programar a hora

Prima o ícone do relógio (botão 6 na Fig.3) para definir a hora a que deseja que a refeição esteja pronta; rode o selector para definir a hora e prima o botão GM para a definir, 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. Após definir o tempo, premir este botão e navegar com o selector para seleccionar o menu desejado.

Seleto

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 (T°)

Uma vez seleccionado o menu, pressionar o botão de temperatura (botão 7 na Fig. 3) para ajustar-la; 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 Efervescência (Fermentar) só poderá ajustar o tempo de cozedura.

Pressão

Este botão é utilizado para ajustar a pressão assim que o menu é seleccionado. Seleccionar a pressão (botão 5 na Fig. 3) de acordo com a receita. Para os pratos de colher, seleccione pressões muito altas, para guisados de carnes duras como de vaca, seleccione pressões altas; para guisados 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 (botão 1 na Fig.3) 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.

Indicadores do menu

Este modelo tem 16 menus diferentes 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 uns 3 segundos e selecione o idioma com o seletor. Confirme pressionando 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

É essencial que a tampa do difusor de pressão seja sempre colocada na válvula de pressão ao 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. A tigela tem indicações internas para mostrar a quantidade de líquido no seu interior.
- 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

A tampa tem um sistema de segurança que impede que seja aberta se houver alguma pressão no interior. Se não conseguir abrir a tampa, não a force a abrir, pois pode haver uma pequena quantidade de pressão no interior que ainda não tenha sido removida. Assim que tiver sido removida, a tampa abrirá sem esforço.

Preparação da modelo H Oval

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, selecione o menu seguindo a receita. Uma vez seleccionando o menu, fixe o tempo de cozedura (refletido para cada receita). Para tal, utilizar o seletor, que aumenta o tempo de cozedura em 1 minuto rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio, e diminui o tempo rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Para um bom resultado,

recomendamos que siga os tempos marcados nas receitas e em caso de que não sejam completamente do seu agrado, aumente ou diminua o tempo para que a comida fique ao seu gosto. Se durante estes processos se engana de função, só terá de manter pressionado o botão GM e começar outra vez.

- Uma vez definido o tempo de cozedura, deve seleccionar o nível de pressão a que deseja que a sua panela cozinhe utilizando o botão de pressão. Nos menus Forno, Fritar, Refogar, Ferro (Prancha), Sobremesa, Pão, Fermentar, Confitar, Fogo lento e Calor não se cozinham com pressão, mas poderá configurar a temperatura ao seu gosto. Aconselhamos que nestes menus deixe aberta a válvula ou inclusive a tampa para obter um melhor resultado.
- Posteriormente, tal e como sugere a guia por voz, pressione o botão de temperatura para a ajustar se for necessário. A temperatura pode ser ajustada em qualquer momento durante o processo de cozedura. Em caso de que só poder ajustar a pressão, poderá fazê-lo pressionando o botão de pressão durante a cozedura.
- Uma vez seleccionado o menu, o tempo, a pressão e a temperatura (se for necessário), pressionar o botão GM para que comece o processo de cozedura e a sua panela programáve começará a cozinhar por si. A primeira fase é o pré-aquecimento, uma vez que é o tempo real de cozedura é seleccionado.
- Durante o processo de aquecimento, aparecerá no ecrã uma série de traços móveis, assim que este processo estiver concluído, o tempo de cozedura seleccionado será exibido e será efectuada uma contagem decrescente, sendo cada minuto decorrido deduzido do minuto originalmente programado. Fig.7 y 8
- Saberá que a panela Modelo H acabou de cozinhar porque será avisado por voz: "a comida está pronta", desde este momento, sempre e quando tenha escolhido um menu com uma temperatura de cozedura superior a 80 °C, se conectará a função quente de maneira indefinida (excepto em Fermentar, Confitar e Calor) e será avisado ao escutar a frase: "a comida mantém-se quente". A sua panela manterá a comida quente até ao momento em que decidir comê-la (Fig. 9). Além disso, pode activar esta função sempre que quiser pressionando o botão GM em qualquer altura, só será cancelada pressionando o botão GM durante mais de 1 segundo (Fig.10).
- Também pode aquecer sem cozinhar, pressionando o botã GM duas vezes. Fig. 11
- 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. 12

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 de comer se ajusta de forma diferente aos anteriores modelos. Em primeiro lugar, uma vez premido o botão Programar a hora, seleccionaremos quantas horas queremos que a

refeição esteja pronta e premiremos o botão GM para confirmar. Se queremos configurar também os minutos, seleccionaremos uma vez fixa a hora, para isso, giraremos o seletor ajustando de minuto em minuto até um limite de 24 horas.

- Em seguida, definir o menu, tempo de cozedura, temperatura e 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 o programa a panela para dentro de menos de 3 horas, esta começaria a cozinhar imediatamente e manteria a comida quente até à hora de comer programada, conservando prodas as propriedades e sabor. A Modelo H conta com uma memória EPROM, se enquanto cozinha ou está em espera, se produz um corte de energia, a panela recordará a sua programação e enquanto voltar a corrente, prosseguirá com o prodesso de cozedura.

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 e depois enxaguá-lo.
- Seque a fundo com um pano.
- Não tente reparar a fritadeira por conta própria. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.
- 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 selecionado, funciona corretamente 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 selecionada deve estar acima dos 130°C e conter líquido suficiente na panela. - As borrachas estão em mau estado, substitua-as.

A panela não liga.	<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 Ovall

Referência do produto: 02034

Potência: 1000 W

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

Pressão de trabalho: 70 kPa

Pressão máxima permitida: 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 Elétricos e Electrónicos (RAEE) especifica que os equipamentos eléctricos e electrónicos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou bateria deve ser eliminado separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para informações detalhadas sobre a forma mais apropriada de eliminar os seus equipamentos eléctricos e electrónicos e/ou baterias, o consumidor deve contactar com as autoridades locais.

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

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 de 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

Onderdelen van de Olla GM multicooker

Fig. 1

1. Drukventiel
2. Deksel
3. Siliconen afdichtring
4. Binnenpan
5. Hoofdedeelte
6. LED-scherm
7. Bedieningspaneel
8. Basis
9. Verwarmingsplaat
10. Aansluiting

Accessoires

Fig. 2

1. Frituurmand: wordt gebruikt om te frituren en kan ook als bakplaat worden gebruikt.
2. 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.
3. Lepel: Gemaakt van een roestvrij materiaal, ideaal voor het werken op oppervlakken met een antiaanbaklaag. Gebruik geen schurend keukengerei op de anti-aanbakoppervlakken van de multicooker.
4. Maatbeker: Maataanduiding voor recepten. Wanneer in een recept sprake is van een maat, wordt een maatbeker bedoeld.
5. Snoer

Bedieningspaneel

Fig. 3

1. GM-knop
2. Draaiknop
3. Menu knop
4. Eco modus knop
5. Druk knop
6. Tijdsprogrammering knop
7. Temperatuur knop
8. Reiniging knop
9. Turbo menu

10. Druk menu
11. Stoom menu
12. Stoofpot menu
13. Laag vuur menu
14. Pocheren menu
15. Konfijten menu
16. Gisten menu
17. Brood menu
18. Dessert menu
19. Rijst menu
20. Pasta menu
21. Bak menu
22. Fruiten menu
23. Frituur menu
24. Oven menu
25. Indicator Voorbereiding in uitvoering
26. Indicator Programmering
27. Indicator Programmering voltooid

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.
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 dat niet het geval).
6. Zet de klep in de gesloten stand. Fig. 4
7. Sluit de multicooker aan op het spotcontact en druk op de knop 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. Draai het deksel met de klok mee om het te verwijderen.
10. Als de multicooker geen foutmelding geeft tijdens dit proces, werkt het naar behoren.

3. BEDIENINGSPANEEL

Plan de tijd

Druk op het kloksymbool (knop 6 in Fig. 3) om de tijd in te stellen waarop de maaltijd klaar moet zijn; draai de knop om de tijd in te stellen en druk op de GM-knop om te bevestigen, draai nogmaals de draaiknop om de minuten in te stellen en druk op de Menu knop om het uit te voeren menu te selecteren. Het is niet aan te raden minder dan 3 uur te plannen. 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 (T)

Zodra het menu is gekozen, drukt u op de temperatuurknop (7 in Fig. 3) 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

Deze knop wordt gebruikt om de druk aan te passen zodra het menu is geselecteerd. Selecteer de druk (knop 5 in Fig. 4) in overeenstemming met 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 (knop 1 in Fig. 3) 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.

Menu-indicatoren

Dit model heeft 16 verschillende menu's, 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 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

Het is van essentieel belang dat de dop van de drukverdeler tijdens het koken altijd op het drukklepje is geplaatst. Draai met de klok mee om het klepje te plaatsen 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. De tank heeft interne indicaties om de hoeveelheid vloeistof in de tank aan te geven.
- 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 het 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

Het deksel heeft een veiligheidssysteem dat voorkomt dat het wordt geopend als er binnenin nog druk is. Als u het deksel niet kunt openen, mag u het niet forceren, want er kan nog een kleine hoeveelheid druk binnenin aanwezig zijn die nog niet is weggenomen. Zodra deze is verwijderd, gaat het deksel moeiteloos open.

Vorbereiding van het H Ovall model

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 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 het spotcontact. 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 spott, dan komt het omhoog.
- Doe vervolgens alle ingrediënten in de pan en, indien nodig, de accessoires, zoals aangegeven in het receptenboekje.
- Binnenin zijn er enkele merktekens die in geval van koken onder druk (vooral bij hoge druk) niet overschreden mogen worden in de maximale lijn door geen een soort vloeistof en moet de minimumlimiet bereiken om thermische schade te voorkomen. Als het deksel wordt gebruikt, controleer dan of het goed gesloten is voordat u begint te koken.
- Kies vervolgens het menu volgens het receptenboekje. Zodra het menu is geselecteerd, selecteert u de kooktijd (aangegeven in het receptenboekje voor elk recept). Gebruik hiervoor de keuzeknop, waarmee u de kooktijd met 1 minuut verlengt door hem met de klok mee te draaien, en de tijd verkort door hem tegen de klok in te draaien. Voor een goed resultaat raden wij u aan de in het receptenboekje aangegeven tijden te volgen en, indien

deze niet geheel naar uw zin zijn, de tijd te verlengen of te verkorten om de maaltijd naar uw zin te maken. Als u zich tijdens deze processen vergist, hou de GM knop ingedrukt en begin opnieuw.

- Nadat u de kooktijd hebt ingesteld, moet u met de drukknop de gewenste kookdruk in de pan instellen. In de menu's Oven, Laag vuur, Frituren, Fruit, Dessert, Brood, Gisten, Konfijten, Pocheren en Bakken is snelkoken niet mogelijk, dus u kunt het niet selecteren, maar u kunt wel de temperatuur naar wens instellen. Het is raadzaam om in deze menu's de klep of zelfs het deksel open te laten voor de beste resultaten.
- Druk vervolgens, zoals de stembegeleiding aangeeft, op de temperatuurknop om de temperatuur zo mogelijk aan te passen. De temperatuur kan op elk moment tijdens het kookproces worden aangepast. Als u alleen de druk kunt aanpassen, kunt u dat doen door tijdens het koken op de drukknop te drukken.
- Zodra u het menu, de tijd, de druk en de temperatuur (indien nodig) hebt gekozen, drukt u op de GM-knop om het kookproces te starten en de multicooker zal voor u beginnen te koken. De eerste fase is het voorverwarmen, want dat is de eigenlijke kooktijd die u kiest.
- Tijdens het opwarmingsproces verschijnt er een reeks bewegende streepjes op het display; zodra dit proces is voltooid, wordt de gekozen kooktijd weergegeven en wordt er afgeteld, waarbij elke verstreken minuut wordt afgetrokken van de oorspronkelijk geprogrammeerde minuut. Fig. 7 en 8.
- De Model H pan laat u weten wanneer het programma klaar is, vanaf dit moment, zolang u een menu heeft gekozen met een kooktemperatuur hoger dan 80 °C, zal de warmhoudfunctie voor onbepaalde tijd ingeschakeld zijn (behalve bij Gisten, Konfijten en Pocheren) en wordt u gewaarschuwd. De multicooker zal het voedsel warm houden tot het moment waarop u besluit het te eten (Fig. 9). Bovendien kunt u deze functie op elk gewenst moment activeren door op de GM-knoppen te drukken; de functie wordt alleen geannuleerd als u de GM-knoppen langer dan 1 seconde ingedrukt houdt (Fig.10).
- U kunt ook opnieuw opwarmen zonder te overkoken door twee keer op de GM-knop te drukken. Fig. 11
- Om het deksel te openen, moet u ervoor zorgen dat er geen druk in de pan heerst door het drukventiel met de standkiezer in de open stand te zetten (anders kunt u het deksel niet openen). De multicooker zal alle stoom naar binnen blazen. Raak nooit de metalen delen van de multicooker aan tijdens of vlak na het koken. Fig. 12

Plan de maaltijd op een vooraf bepaald tijdstip

- Telkens wanneer u de multicooker inschakelt, zal de stembesturing u voorstellen een menu te kiezen om ter plaatse te koken of om de maaltijdtijd voor later in te stellen. Maaltijden zijn anders aangepast dan bij eerdere modellen. Allereerst, zodra de klokknop is ingedrukt, kiezen we de tijd waarop we willen dat de maaltijd klaar is en drukken op de GM knop om te bevestigen. Indien wij ook de minuten willen instellen, zullen wij deze selecteren zodra het uur zijn ingesteld, hiertoe zullen wij de keuzeschakelaar van minuut tot minuut aanpassen, tot een limiet van 24 uur.

- 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 instelt op minder dan 3 uur vanaf nu, begint het onmiddellijk te koken en houdt het voedsel warm tot etenstijd, zodat alle eigenschappen en de smaak bewaard blijven. Het model H heeft een EPROM geheugen, als tijdens het koken of stand-by de stroom uitvalt zal het apparaat zijn programmering onthouden en zodra de stroom weer aangaat zal het verder gaan met het kookproces.

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 en maak het deksel voorzichtig schoon.
- Gebruik een vochtige doek, water en zeep om de binnenkant van het product schoon te maken en spoel het vervolgens af.
- Droog het grondig met een doek.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem contact op met de technische dienst van Cecotec.
- 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 emmer 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 antiaanbaklaag 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	Oplissing
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 spotcontact. - Probeer een andere kabel (deskpots 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: Olla GM Modelo H Ovall
 Referentie van het product: 02034
 Vermogen: 1000 W
 Voltage en frequentie: 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO
 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 Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd mogen worden met het restafval. Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen

en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen. Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren. Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

10. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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 Ondersteuningsdienst 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 garantiedienst 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

Części urządzenia do gotowania Olla GM

Rys.1

1. Zawór ciśnienia
2. Przykrywka
3. Uszczelka silikonowa
4. Misa wewnętrzna
5. Korpus główny
6. Wyświetlacz LCD
7. Panel sterowania
8. Spód
9. Płyta grzewcza
10. Złącze

Akcesoria

Rys.2

1. Kosz: służy do smażenia i może być również używany jako blacha do pieczenia.
2. Kratka: Służy do pieczenia. Umieszcza się je na blasze, a żywność do pieczenia umieszcza się na niej. 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.
3. Łyżka: wykonana z materiału odpornego na korozję, idealna do pracy na powierzchniach nieprzywierających. Nie używaj żrących naczyń na nieprzywierających powierzchniach urządzenia.
4. Kubek pomiarowy: Miarka: punkt odniesienia dla przepisów. Kiedy przepis wskazuje miarkę, odnosi się do szklanki miarowej.
5. Kabel zasilający.

Panel sterowania

Rys.3

1. Przycisk GM
2. Pokrętko
3. Przycisk Menu
4. Przycisk ECO
5. Przycisk Ciśnienia
6. Przycisk godziny
7. Przycisk temperatury
8. Przycisk czyszczenia
9. Menu Turbo
10. Menu Ciśnienie

11. Menu Para
12. Menu Gulasz
13. Menu Wolny ogień
14. Menu Eskalfowanie
15. Menu Konfitowanie
16. Menu Fermentowanie
17. Menu Pieczywo
18. Menu Deser
19. Menu Ryż
20. Menu Makaron
21. Menu Patelnia
22. Menu Podsmażanie
23. Menu Smażenie
24. Menu Piekarnik
25. Wskaźnik przygotowania w procesie
26. Wskaźnik programowania
27. Wskaźnik przygotowania ukończony

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. Wprowadź pół litra wody do miski i kawałki cytryny. Cytryna pomaga na pozbycie się zapachów.
4. Sprawdź, czy tylna pokrywa i zawór bezpieczeństwa są prawidłowo ustawione.
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.4
7. Podłącz urządzenie 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. Obróć nasadkę w prawo, aby ją zdjąć.
10. Jeśli pula nie pokazała żadnych błędów podczas tego procesu, działa poprawnie.

3. PANEL STEROWANIA

Programacja godziny

Naciśnij ikonę zegara (przycisk 6 na rys. 3), aby ustawić godzinę, o której jedzenie ma być gotowe; obróć pokrętło, aby ustawić godzinę i naciśnij przycisk GM, aby ją ustawić, ponownie obróć pokrętło, aby ustawić minuty i naciśnij przycisk Menu, aby wybrać menu do wykonania. Nie zaleca się planowania krótszego niż 3 godziny. Po ustawieniu czasu naciśnij ten przycisk i za pomocą pokrętła wybierz żądane menu.

Pokrętło

Obracaj pokrętłem, aby poruszać się po różnych menu, zwiększając minuty i godziny (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) i zmniejszając je (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara). Wskazówka: jeśli nie chcesz ustawiać czasu, obróć pokrętło i wybierz żądane menu, dzięki czemu nie musisz naciskać przycisku Menu.

Temperatura (T°)

Po wybraniu menu naciśnij przycisk temperatury (przycisk 7 na rys. 3), 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 Kłusownictwo, Konfitury i Fermentowanie można regulować tylko czas gotowania.

Ciśnienie

Ten przycisk służy do regulacji ciśnienia po wybraniu menu. Wybierz ciśnienie (przycisk 5 na rys. 3) zgodnie z recepturą. W przypadku talerzy tłukowych należy wybierać bardzo wysokie ciśnienie; w przypadku twardych mięs, takich jak cielęcina, wybierz wysokie ciśnienie; do delikatniejszych potraw mięsnych, takich jak kurczak lub warzywa, średniociśnieniowy, a do dań suchych niskociśnieniowy. Nie wybieraj ciśnienia podczas używania garnka z funkcją piekarnika, patelni lub grilla.

Przycisk GM

Główną funkcją tego przycisku (przycisk 1 na rys. 3) 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.

Wskaźniki menu

Ten model ma 16 różnych menu, dzięki czemu możesz ugotować wszystkie potrawy, jakie możesz 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

Kuchenka 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 selektora. Potwierdź 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

Istotne jest, aby zatyczka dyfuzora ciśnieniowego była umieszczana na zaworze ciśnieniowym za każdym razem, gdy gotujesz. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby założyć i w lewo, aby zdjąć.

Pojemność misy

- Zawsze wkładaj do wiadra odpowiednią ilość jedzenia / płynów.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnych poziomów pojemności łyżki. Misa posiada wewnętrzne wskaźniki, aby móc zobaczyć ilość cieczy, znajduje się w środku.
- W przypadku produktów spożywczych, które się rozszerzają (ryż, rośliny strączkowe, zboża itp.) Nie przekraczają połowy jego pojemności.
- Pamiętaj, aby napełnić kuwetę co najmniej do jej minimalnej pojemności, aby uniknąć uszkodzenia termicznego. Rys.5

Nie wciskaj pokrywy 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 zatrzasknąć na miejscu przy minimalnym wysiłku.
3. Jeśli urządzenie 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 kuchenek GM.

Nie wciskaj pokrywy 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
Pokrywka posiada system bezpieczeństwa, która zapobiega otwieraniu się jeśli wewnątrz jest wciąż odrobina ciśnienia. Jeśli nie będziesz mógł otworzyć pokrywy, nie używaj siły, wewnątrz mogłaby pozostać odrobina ciśnienia, które wciąż się nie uwolniło. W momencie kiedy nie będzie już podciśnienia, pokrywka otworzy się bez wysiłku.

Przygotowanie modelu H Ovall

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. Kapturek 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. Oczyszcź kuwetę i upewnij się, że wszystko ma dobry kontakt.
6. Sprawdź, czy pojemnik na odpady z tyłu kadzi jest na swoim miejscu.
7. Podłącz urządzenie do światła. Urządzenie się uruchomi, dostosuj ustawienia do swoich preferencji.

5. FUNKCJONOWANIE

- Najpierw otwórz pokrywę, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzyma, a następnie uniesie się.
- Następnie włóż wszystkie składniki do wiadra i, jeśli to konieczne, niektóre akcesoria, zgodnie z przepisem.
- Wewnątrz kuwety znajdują się ślady, których w przypadku ciśnienia (szczególnie wysokiego) nie można przekroczyć w swoim maksymalnym przewodzie przez żaden rodzaj cieczy i muszą osiągnąć minimalną granicę, aby uniknąć uszkodzenia termicznego. Jeśli używasz pokrywy, przed rozpoczęciem gotowania sprawdź, czy jest dobrze zamknięta.
- Następnie wybierz menu zgodnie z książką z przepisami. Po wybraniu menu ustawimy czas gotowania (odzwierciedlony w książce z przepisami dla każdego przepisu). 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. Aby uzyskać dobry wynik, zalecamy przestrzeganie czasów

wskazanych w książce kucharskiej, a jeśli nie odpowiadają one całkowicie Twoim upodobaniom, wydłuż lub skróć czas gotowania potrawy według własnych upodobań. Jeśli pomylisz się podczas tych procesów, po prostu przytrzymaj przycisk GM i zacznij od nowa.

- Po ustawieniu czasu gotowania, za pomocą przycisku należy wybrać poziom ciśnienia, przy którym szybkowar ma gotować. W menu Pieczenie, Duszenie, Smażenie, Podsmażanie, Deser, Pieczywo, Fermentowanie, Konfiturowanie, Ekalfowanie i Płyta nie jest gotowane pod ciśnieniem, dlatego nie będzie można go wybrać, ale można ustawić temperaturę według własnych upodobań. Zaleca się, aby w tych menu pozostawić zawór lub nawet pokrywę otwartą, aby uzyskać lepszy wynik.
- Następnie, zgodnie z sugestią głosową, naciśnij przycisk temperatury, aby dostosować ją, jeśli to możliwe. Temperaturę można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Jeśli można wyregulować tylko ciśnienie, można to zrobić, naciskając przycisk ciśnienia podczas gotowania.
- Po wybraniu menu, czasu, ciśnienia i temperatury (jeśli to konieczne), naciśniemy przycisk GM, aby rozpocząć proces gotowania, a programowalny urządzenie rozpocznie gotowanie za Ciebie. Pierwsza faza to podgrzewanie potrawy, ponieważ to co trzeba wybrać to realny czas gotowania.
- Podczas tego procesu, na wyświetlaczu pokaże się seria myślników w ruchu, kiedy zakończy się ten proces pokaże się czas gotowania wybrany i włączy się odliczanie czasu, odliczając każdą minutę odejmując od zaprogramowanego czasu. Rys. 7 i 8.
- Dowiesz się, że urządzenie Model H zakończył gotowanie, ponieważ zostaniesz powiadomiony głosowo: „potrawa jest gotowa”, o ile wybrałeś menu z temperaturą gotowania wyższą niż 80 °C, funkcja gorąca będzie aktywowany na czas nieokreślony (z wyjątkiem Fermentacji, Confiting i Kłusowania) i zostaniesz ostrzeżony, gdy usłyszysz frazę: „jedzenie pozostaje gorące”. Twoje urządzenie będzie utrzymywać ciepło, dopóki nie zdecydujesz się go zjeść. (Rys.9). Ponadto, możesz aktywować tę funkcję zawsze w dowolnym momencie, tylko anuluje się naciskając przycisk GM dłużej jak przez 1 sek. (Rys.10).
- Możesz także podgrzać potrawę bez przegotowywania, wciskając przycisk GM 2 razy. Rys. 11
- Aby otworzyć pokrywę, należy upewnić się, że wewnątrz garnka nie ma ciśnienia, przesuwając zawór ciśnieniowy do pozycji otwartej za pomocą przetącznika pozycji (w przeciwnym razie nie będzie można otworzyć pokrywę). Urządzenie usunie całą parę znajdującą się w środku. Nigdy nie dotykaj metalowych części garnka podczas gotowania lub tuż po gotowaniu. Rys. 12

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 jest inny niż w poprzednich modelach. W pierwszej kolejności, po naciśnięciu przycisku zegara,

zostanie on wybrany w ciągu ilu godzin chcemy, aby potrawa była gotowa i naciśniemy przycisk GM, aby potwierdzić. Jeśli chcemy również skonfigurować minuty, wybierzemy je po ustawieniu godzin, w tym celu przekreślamy selektor z minuty na minutę, aż do limitu 24 godzin.

- Następnie ustaw menu, czas gotowania, temperaturę i ciśnienie zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale. Na koniec naciśnij przycisk GM, aby ustawić programowanie.
- Szybkowar automatycznie 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, zacznie on natychmiast gotować i utrzyma potrawę w ciepłe do czasu posiłku, zachowując wszystkie jego właściwości i zachowując smak. Model H ma pamięć EPROM, jeśli podczas gotowania lub oczekiwania nastąpi przerwa w zasilaniu, kuchenka zapamięta swoje programowanie i jak tylko zasilanie powróci, będzie kontynuować proces gotowania.

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 dokładnie pokrywę.
- Użyj zwilżonej szmatki, wody i mydła, aby wyczyścić produkt a potem wyptucz go.
- Wyczyść go dokładnie szmatką.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać tego urządzenia do gotowania. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
- 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 potączonych w taki sposób, aby odziaływały jednocześnie. Ekskluzywny system zaworu bezpieczeństwa uniemożliwia otwarcie garnka tak długo, jak w środku jest ciśnienie, dlatego aby otworzyć lub zamknąć urządzenie, konieczne jest wyeliminowanie pary znajdującej się w środku poprzez umieszczenie zaworu ciśnienia w otwartą pozycję. Rys. 13

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Anomalia	Rozwiązanie
Urządzenie nie osiąga ciśnienia Obserwacje: doniczki GIM 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 urządzenie 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, urządzenie 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.

Urządzenie 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 urządzenie można otworzyć podczas gotowania?	Dopóki urządzenie nie osiągnie ciśnienia, chociaż nie jest to wskazane, ponieważ traci parę.
Błąd E1 na wyświetlaczu cyfrowym	Awaria obwodu. Skontaktuj się z serwisem usług technicznych.
Urządzenie nie mówi	Patrz par. 3. i sprawdź ustawienia. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z serwisem usług technicznych.
Każd 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.
Urządzenie 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 urządzenie 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 Bądź GM Modelo H Ovall

Referencja produktu: 02034

Moc: 1000 W

Napięcie i częstotliwość: 200–240 V~ 50/60 Hz, IP XO

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. Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do

punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najodpowiedniejszego sposobu utylizacji swojego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalną władzą.

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

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, bił, 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 jakiegokolwiek sposób (elektryczny, mechaniczny, fotokopiuwanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Části hrnce Olla GM

Obr. 1

1. Tlakový ventil
2. Víko
3. Silikonový těsnící kroužek
4. Vnitřní nádoba
5. Základní tělo
6. LED obrazovka
7. Kontrolní panel
8. Základna
9. Nahřívací podložka
10. Konektor

Příslušenství

Obr. 2.

1. Košík: používá se na smažení a také jako plech na pečení.
2. 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.
3. Naběračka: Je vyrobená z nekorozivního materiálu a je vhodná na použití na nepřilnavém povrchu. Nepoužívejte nástroje z korozivních materiálů na nepřilnavém povrchu vašeho programovatelného hrnce.
4. Odměrka: Reference pro odměření receptů. Pokud recept odkazuje na hodnotu, referencí je tato odměrka.
5. Zapojovací kabel.

Kontrolní panel

Obr. 3

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. Program Turbo

10. Program Tlak
11. Program Pára
12. Program Dušené maso
13. Program Pomalý Oheň
14. Program Pošírování
15. Program Konfitování
16. Program Fermentování
17. Program Chléb
18. Program Dezert
19. Program Rýže
20. Program Těstoviny
21. Program Gril
22. Program Osmažení
23. Program Smažení
24. Program Trouba
25. Indikátor Příprava v procesu
26. Indikátor Programování
27. Indikátor Konec přípravy

2. PŘED POUŽITÍM

Následujte tyto kroky pro zkontrolování správného fungování a prvním vyčištěním:

1. Odstraňte všechny přítomné obalové prvky (nálepky na pánvi a ventilu i chránič potného tělesa umístěný 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.
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. 4.
7. Připojte hrnec 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. Otočte víkem ve směru hodinových ručiček, abyste ho odstranili.
10. Pokud během tohoto procesu hrnec neoznámil žádnou chybu, funguje správně.

3. KONTROLNÍ PANEL

Programování hodin

Stisknutím ikony hodin (tlačítko 6 na obr. 3) nastavte čas, kdy má být jídlo připraveno; otáčením voliče nastavte čas a stisknutím tlačítka GM jej nastavte, opětovným otáčením voliče nastavte minuty a stisknutím tlačítka Menu vyberte menu, které se má provést. Není doporučeno nastavit méně než 3 hodiny. 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 (T°)

Po výběru nabídky stiskněte tlačítko teploty (tlačítko 7 na obr. 3) a nastavte teplotu; teplotu zvolte podle ingrediencí, nabídky 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

Toto tlačítko se používá pro nastavení tlaku poté, co jste zvolili program vaření. Zvolte tlak (tlačítko 5 na obr. 3) podle 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

Hlavní funkcí tohoto tlačítka (tlačítko 1 na obr. 3) je potvrzení každého kroku. 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 změnilí 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 předehřívání.

Ukazatele menu

Tento model má 16 různých menu, takže můžete připravit všechna jídla, která si jen dokážete představit. Každý program je podpořen velkou kuchačkou 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

Hrncík 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. Potvrďte stisknutím tlačítka GM. Pokud chcete deaktivovat hlasového průvodce, stiskněte asi na 5 vteřin tlačítko teploty a potvrďte stisknutím tlačítka GM, Zopakujte tento proces, abyste průvodce aktivovali.

4. DŮLEŽITÉ INFORMACE O VAŘENÍ S TLAKEM

Při vaření je nutné, aby byl uzávěr tlakového difuzoru vždy nasazen na tlakovém ventilu. 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. Nádrž má vnitřní ukazatele množství kapaliny v nádrži.
- 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 zavírat a zapadnout na své místo s minimálním úsilím.
3. Pokud hrncík 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.

Víko má bezpečnostní systém, který zabraňuje jeho otevření, pokud uvnitř zůstane tlak. Pokud se vám nedaří víko otevřít, neotvírejte ho násilím, protože uvnitř může být malý tlak, který ještě nebyl odstraněn. Jakmile jej odstraníte, víko se bez námahy otevře.

Příprava modelu H Ovall

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 správné.
6. Zkontrolujte, jestli nádoba na přebytečnou vodu v zadní části hrnce je na svém místě.
7. Připojte hrnec do sítě elektrické energie. Hrnec se zapne. Nastavte ho podle vašeho přání.

5. FUNGOVÁNÍ

- Nejdříve otevřete víko otočením ve směru hodinových ručiček dokud se nezastaví. Potom se zvedne.
- Potom vložte potraviny do nádoby a pokud by to bylo nutné, některé příslušenství, tak, jak je to v kuchařce.
- Vevnitř nádoby jsou značky, které se v případě vaření s tlakem (zvláště s vysokým tlakem) nesmí za žádných okolností překročit nalitím tekutiny - značka max. Také je nezbytné respektovat značku min, abyste předešli tepelnému poškození. Pokud budete používat víko, než začnete vařit, ujistěte se, že je dobře zavřené.
- Potom vyberte program podle toho, co je v kuchařce. Jakmile máte vybraný program, zaměříme se na dobu vaření (je stanovena pro každé jídlo v kuchařce). K tomu použijte volič, jehož otočením ve směru hodinových ručiček se doba vaření prodlouží o 1 minutu a otočením proti směru hodinových ručiček se doba vaření sníží. Pro dosažení dobrého výsledku doporučujeme, abyste se řídili časy stanovenými v kuchařce a v případě že by čas neodpovídal tomu, co chcete, přidejte nebo uberte čas tak, aby výsledek odpovídal vaší chuti. Pokud se během nastavování spletete, pouze stisknete tlačítko GM a začnete znovu.
- Jakmile nastavíte dobu vaření, budete muset pomocí tlačítka zvolit úroveň tlaku, při které má hrnec vařit. V programech Trouba, Pomalý oheň, Smažení, Osmažení, Dezert, Chléb, Fermentování, Konfitování, Pošívování a Gril se nevaří s použitím tlaku, takže ho nebudete moci naprogramovat, ale budete moci nastavit teplotu. Doporučuje se nechat ventil při těchto programech otevřený, nebo dokonce víko, abyste dosáhli lepších výsledků.

- Potom, stejně jako jste to udělali poprvé, stiskněte tlačítko teploty, abyste ji nastavili, pokud je to možné. Také je možné přizpůsobit teplotu kdykoli během procesu vaření. V případě, že byste chtěli přizpůsobit tlak, můžete tak učinit stisknutím tlačítka tlaku během procesu vaření.
- Jakmile zvolíte menu, čas, tlak a teplotu (v případě potřeby), stiskněte tlačítko GM pro zahájení procesu vaření a váš programovatelný hrnec začne vařit za vás. První fází je přehřátí, protože v ní zvolíte skutečnou dobu vaření.
- Během ohřevu se na displeji objeví řada pohyblivých čárek, jakmile je tento proces ukončen, zobrazí se zvolená doba vaření a provede se odpočítávání, přičemž každá uplynulá minuta se odečte od původně naprogramované minuty. Obr. 7 a 8.
- Budete vědět, že hrnec Model H jídlo už připravil, protože budete hlasově upozorněni: jídlo je hotovo. Od tohoto momentu, pokud jste zvolili program s teplotou vaření vyšší než 80 °C, se automaticky připojí funkce udržení teplého jídla (mimo fermentování, konfitování a pošívování) a vy budete zvukově upozorněni: jídlo se udržuje teplé. Pánev udrží jídlo teplé až do okamžiku, kdy se rozhodnete jídlo sníst (obr. 9). Kromě toho můžete tuto funkci kdykoli aktivovat stisknutím tlačítka GM, zrušíte ji pouze stisknutím tlačítka GM na déle než 1 sekundu (obr. 10).
- Také můžete jídlo ohřát bez toho, abyste jídlo uvařili příliš, stisknutím tlačítka GM 2x. Obr. 11
- Před otevřením víka se ujistěte, že uvnitř hrnce není tlak. To uděláte tak, že uvolníte tlakový ventil pomocí selektoru. Jinak nebude možné víko otevřít. Hrnec vypustí všechnu páru, která je uvnitř. Nikdy se nedotýkejte kovových částí hrnce, když vaříte nebo krátce po tom, co jste dokončili vaření. Obr. 12

Jak hrnec naprogramovat na požadovanou hodinu

- Vždy, když zapnete hrnec, hlasový asistent doporučí zvolit menu pro přípravu jídla ihned a nebo naprogramovat hodinu, kdy budete chtít mít jídlo připravené. Naprogramování hodin u tohoto modelu je jiné, než tomu bylo u předchozích modelů. Nejdříve stiskněte jednou tlačítko hodin tolikrát, za kolik hodin budete chtít mít jídlo připravené a stiskněte tlačítko GM pro potvrzení. Pokud chcete zadat také minuty, přidáme je po nastavení hodin. Otočíme selektorem přidáváním po minutách, až do limitu 24 hodin.
- 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. Zachová všechny vlastnosti a chuť. Model H má paměť EPROM. Pokud během vaření nebo během doby, kdy hrnec čeká na to, aby začal vařit, dojde k přerušení dodávky elektrické energie, hrnec si pamatuje svoje nastavení a v momentě, kdy se přívod elektrické energie obnoví, bude pokračovat v procesu 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.
- Použijte jemný vlhký hadřík, vodu a detergent pro čištění vnitřní části přístroje a potom ho vypláchněte.
- Osušte ho dobře suchým hadříkem.
- Nepokoušejte se hrnec opravit vlastním úsilím. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
- Po každém použití silikonový těsnící kroužek vyčistěte. Abyste tak učinili, odstraňte víko a samostatně ho vyčistěte vodou a detergentem. Potom ho opláchněte vodou a vysušte utěrkou.
- Vyjměte nádobu a vyčistěte ji vodou a detergentem. Potom ho opláchněte vodou a vysušte utěrkou.

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

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Anomálie	Řešení
Hrncel 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 vevnitř vytvoří tlak, hrnec funguje správně. - Aby hrnec dosáhl tlaku, zvolená teplota musí být vyšší než 130 °C a v nádobě musí být dostatek tekutiny. - Pokud je těsnění ve špatném stavu, vyměňte ho.
Přístroj se nezapne.	<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
Hrncel 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: Olla GM Modelo H Ovall

Reference produktu: 02034

Výkon: 1000 W

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

Pracovní tlak: 70 kPa

Maximální přípustný tlak: 125 kPa

Vyrobena 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. Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrického a elektronického zařízení a/nebo baterií získá spotřebitel poté, co se spojí s místními úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

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 anebo 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

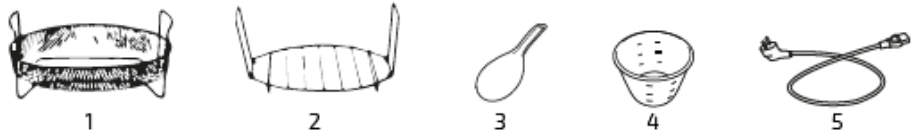


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2



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



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

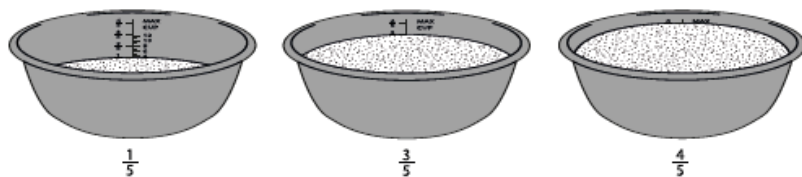


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

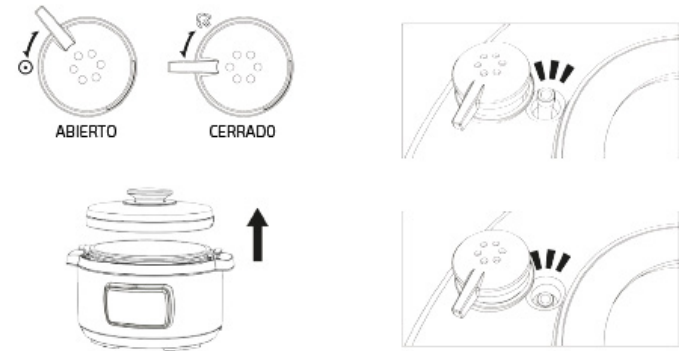


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6

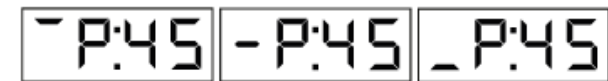


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7

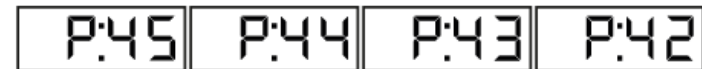


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 8

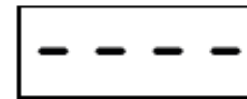


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 9



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



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



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

www.cecotec.es

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

EA03211111