OLLAS GM

OLLA GM H

Olla a presión eléctrica programable / Programmable electric multicooker



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instructiehandleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Használati utasítás
Manual d'instruccions
Οδηγίες χρήσης
دليل التعليمات

cecotec

Instrucciones de seguridad 5
Safety instructions 9
Instructions de sécurité 12
Sicherheitshinweise 17
Istruzioni di sicurezza 21
Instruções de segurança 25
Veiligheidsinstructies 29
Instrukcje bezpieczeństwa 33
Bezpečnostní pokyny 38
Güvenlik talimatları 42
Biztonsági utasítások 45
Instruccions de seguretat 49
Οδηγίες ασφαλείας 53
تعليمات السلامة 58

ÍNDICE

1. Piezas y componentes 61
2. Antes de usar 61
3. Panel de control 62
4. Información importante sobre la cocina a presión 64
5. Funcionamiento 65
6. Limpieza y mantenimiento 67
7. Resolución de problemas 68
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos 69
9. Copyright 70

INDEX

1. Parts and components 71
2. Before use 71
3. Control panel 72
4. Important information on pressure cooking 74
5. Operation 75
6. Cleaning and maintenance 76
7. Troubleshooting 78
8. Disposal of old electrical and electronic appliances 79
9. Copyright 79

SOMMAIRE

1. Pièces et composants 80
2. Avant utilisation 80
3. Panneau de contrôle 81
4. Informations importantes à propos de la cuisson sous pression 84
5. Fonctionnement 85
6. Nettoyage et entretien 86
7. Résolution de problèmes 88
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques 89
9. Copyright 90

INHALT

1. Teile und Komponenten 91
2. Vor dem Gebrauch 91
3. Bedienfeld 92
4. Wichtige Informationen zum Druckgaren 94
5. Bedienung 96
6. Reinigung und Wartung 97
7. Problembehebung 98
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten 100
9. Copyright 100

INDICE

1. Parti e componenti 101
2. Prima dell'uso 101
3. Pannello di controllo 102
4. Informazioni importanti sulla cucina a pressione 104
5. Funzionamento 105
6. Pulizia e manutenzione 107
7. Risoluzione dei problemi 108
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche 109
9. Copyright 110

ÍNDICE

1. Peças e componentes 111
2. Antes de usar 111
3. Painel de controlo 112
4. Informação importante sobre a cozinha a pressão 114
5. Funcionamento 115
6. Limpeza e manutenção 117
7. Resolução de problemas 118
8. Reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos 119
9. Copyright 119

INHOUD

1. Onderdelen en componenten 120
2. Voor gebruik 120
3. Bedieningspaneel 121

4. Belangrijke informatie over snelkoken 123
5. Bediening 124
6. Reiniging en onderhoud 126
7. Probleemoplossing 127
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur 128
9. Auteursrecht 129

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty 130
2. Przed użyciem 130
3. Panel sterowania 131
4. Ważne informacje o szybkowarach 133
5. Funkcjonowanie 134
6. Czyszczenie i konserwacja 136
7. Rozwiązywanie problemów 137
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych 138
9. Copyright 139

INDEX

1. Součásti a komponenty 140
2. Před použitím 140
3. Ovládací panel 141
4. Důležité informace o tlakovém vaření 143
5. Provoz 144
6. Čištění a údržba 145
7. Řešení problémů 147
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení 148
9. Autorská práva 148

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler 149
2. Kullanmadan önce 149
3. Kontrol Paneli 150
4. Basınçlı pişirme hakkında önemli bilgiler 152
5. Operasyon 153
6. Temizlik ve bakım 155
7. Problem çözme 156
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü 157
9. Telif Hakkı 157

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek 158
2. Használat előtt 158
3. Vezérlőpult 159
4. Fontos információk a nyomás alatti főzéssel kapcsolatban 161
5. Működés 162
6. Tisztítás és karbantartás 164
7. Problémamegoldás 165
Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása 166
9. Szerzői jog 167

ÍNDEX

1. Peces i components 168
2. Abans de fer servir 168
3. Panell de control 169
4. Informació important sobre la cuina a pressió 171
5. Funcionament 172
6. Neteja i manteniment 174
7. Resolució de problemes 175
8. Reciclatge daparells elèctrics i electrònics 176
9. Copyright 176

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα 177
2. Πριν από τη χρήση 177
3. Πίνακας Ελέγχου 178
4. Σημαντικές πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα υπό πίεση 181
5. Λειτουργία 182
6. Καθαρισμός και συντήρηση 183
7. Επίλυση προβλημάτων 185
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού 186
9. Πνευματικά δικαιώματα 186

فِهرِس

1. الأجزاء والمكونات 187
2. قبل الاستخدام 187
3. لوحة التحكم 188
4. معلومات هامة حول الطبخ تحت الضغط 190
5. التشغيل 191
6. التنظيف والصيانة 192
7. حل المشكلات 193
8. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية 194
9. حقوق الطبع والنشر 194

NOTA

EU01_114730 - Olla GM H

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes.

CAT • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'electrodomèstic.

GR • Η κωδικοποίηση στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

عربي • الدليل عام وينطبق على جميع متغيرات التعليمات البرمجية الخاصة بالجهاز.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

- Le sugerimos que visite el canal de YouTube de Ollas GM para recomendaciones de uso.
- Visite nuestra página web www.storeollasgm.com para consultar las condiciones generales e información relativa a cambios, devoluciones o reparaciones.
- No permita que los niños estén cerca de la olla a presión cuando esta se esté usando.
- No introduzca nunca esta olla dentro de un horno.
- Cuando esté cocinando a presión, evite mover la olla en la medida de lo posible o muévala con gran cuidado. No toque las superficies calientes, utilice las asas. Si fuera necesario, utilice protecciones.
- Advertencia: un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual.
- Este aparato cocina a presión. Un uso inapropiado de la olla a presión puede causar escaldado. Asegúrese de que la olla a presión se ha cerrado correctamente antes de aplicar calor. Lea atentamente las instrucciones de uso.
- No fuerce nunca la apertura de la olla a presión. No abra la olla hasta estar seguro de que la presión interior se ha eliminado completamente. Lea atentamente las instrucciones de uso.
- Nunca utilice la olla a presión sin añadir agua, esto la dañaría seriamente.
- No llene la olla más de ⅔ de su capacidad. Cuando cocine

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

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

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

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

- Conserve este manual para futuras consultas.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT PRECAUTIONS

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

- We suggest you visit the Ollas GM cookers YouTube channel for use recommendations.
- Visit our website www.storeollasgm.com for general terms and conditions and information regarding exchanges, returns, or repairs.
- Keep the pressure cooker out of the reach of children when in use.
- Never put the cooker inside an oven.
- When pressure cooking, avoid moving the cooker as much as possible or move it very carefully. Do not touch hot surfaces. Use the handles. Use protective gloves if necessary.
- Warning: incorrect or improper use can be dangerous for both the device and the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- This device is intended for pressure cooking. An improper use of the pressure cooker can cause scalding. Make sure the pressure cooker is properly closed before turning up the heat. Read use instructions carefully.
- Never force the pressure cooker open. Do not open the cooker until pressure inside the cooker decreased completely. Read use instructions carefully.
- Always use the pressure cooker with water inside to avoid product damage.
- Do not exceed more than ⅔ of the cooker's capacity. When

cooking food that may expand, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill up the cooker more than half full.
- The cooker Model D has its own heat source. Never add external heat sources, unless you are using accessories exclusive to Ollas GM that are compatible with this model.
- After cooking meat with skin (e.g., beef tongue) which may swell under the effects of pressure, do not pierce the meat with the skin swollen, as this may cause scalding.
- When cooking pasty food, shake the cooker gently before opening the lid to prevent food ejection.
- Before each use, check that the steam and safety valves are properly installed and not blocked. Read use instructions carefully.
- Never use the pressure cooker to fry food in plenty of oil when it's operating under pressure.
- Do not tamper with any of the safety systems besides the ones specified in this instruction manual's maintenance instructions.
- Only use spare parts approved for this model. The main body and lid in particular.
- This device can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- The device should not be used by children. Keep this appliance and its power cable out of their reach.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.

- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid. Do not expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- This device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the device on an even, stable, heat-resistant surface. Position the device in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handles.
- Warning: take precautions to avoid spillage of liquids on the cord.
- The surface of the heating element is subject to residual heat after use.
- 
  This symbol means: "Caution, hot surface". Accessible surfaces are likely to heat up during use.
  - Do not switch on the cooker if damaged.
- The included accessories may only be used with the cooker model D; otherwise, irreparable damage may occur.
- Do not expose to sunlight or weather conditions.
- Do not use the cooker on or near heat sources such as ovens, stoves, or ceramic/induction hobs; otherwise, it may get damaged.
- Use the cooker for cooking only.
- The steam expelled from the valve reaches very high temperatures; keep away to avoid burns.
- Do not exceed the maximum quantity mark on the bowl.
- Make sure the cooker is tightly closed when pressure cooking.
- Check that the mains voltage matches the voltage indicated on the label on the back of the appliance before using it.
- Do not place the cooker on the edge of the worktop.
- Keep the cooker at least 20 cm away from any textiles.

- Do not put the cooker in the sink.
- Do not use any other element as a lid, unless indicated as such by Ollas GM cookers.
- Do not lift the entire cooker with the lid handle, it is intended only for lifting the lid.
- Make sure that the base of the cooker and the surface you place it on for use are dry.
- Avoid using damaged bowls.
- Do not put food or liquids inside the cooker without the bowl.
- Do not touch the valve during use.
- Do not use abrasive products to clean the cooker, pressure lid, or bowl.
- Prevent metal utensils such as knives, forks, etc. from coming into contact with the bowl to preserve its non-stick qualities.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by Cecotec's Official Technical Support Service to avoid any danger.
- Do not try to disassemble or repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- Keep this manual for future reference.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- - Nous vous recommandons de visiter notre page Youtube Ollas GM pour plus de recommandations d'usage.
- - Visitez notre page web www.storeollasgm.com pour consulter les conditions générales et les informations relatives aux échanges, retours ou réparations.

- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé.
- Ne placez jamais cet autocuiseur dans le four.
- Si l'autocuiseur est en train de cuisiner avec pression, déplacez-le avec soin ou évitez de le déplacer dans la mesure du possible. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées. Si nécessaire, utilisez des protections.
- Avertissement : une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Cet appareil cuisine sous pression. Une mauvaise utilisation de l'autocuiseur peut provoquer des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé avant d'appliquer de la chaleur. Lisez attentivement les instructions d'utilisation.
- Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur. N'ouvrez pas l'autocuiseur si la pression à l'intérieur de celui-ci n'a pas été complètement éliminée. Lisez attentivement les instructions d'utilisation.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur sans ajouter d'eau, car cela pourrait l'endommager gravement.
- Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de ⅔ de sa capacité. Lorsque vous faites cuire des aliments qui peuvent augmenter de volume pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié.
- L'autocuiseur modèle D possède une source de chaleur, n'ajoutez aucune chaleur externe sous aucun prétexte, sauf si vous utilisez des accessoires exclusifs d'Ollas GM compatibles avec ce modèle.
- Après la cuisson d'une viande avec la peau (par exemple la langue de bœuf) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne percez pas la viande pendant que la peau est gonflée, vous pourriez vous brûler.

- Lors de la cuisson d'aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter la projection d'aliments.
- Avant chaque usage, vérifiez que les valves de vapeur et de sécurité sont bien installées et ne sont pas obstruées. Lisez attentivement les instructions d'utilisation.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur pour faire frire des aliments dans une grande quantité d'huile lorsqu'il fonctionne sous pression.
- Ne modifiez pas les systèmes de sécurité sans respecter les instructions d'entretien spécifiées dans ce manuel d'instructions.
- N'utilisez que des pièces de rechange autorisées pour ce modèle. Notamment, l'unité principale et le couvercle doivent être originaux et compatibles.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Empêchez les enfants de jouer avec le produit.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Les enfants ne peuvent pas utiliser cet appareil. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.

Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries externes ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Placez l'appareil sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur. Placez l'appareil de manière à éviter les renversements de liquides chauds. Faites particulièrement attention aux poignées.
- Avertissement : faites attention à ne pas renverser de liquides sur le conducteur d'électricité.
- La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude. Les surfaces accessibles peuvent atteindre de températures élevées pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas l'autocuiseur s'il est endommagé.
- Les accessoires inclus doivent uniquement être utilisés avec l'autocuiseur Modèle D, dans le cas contraire, ils pourraient souffrir des dommages irréparables.
- N'exposez pas l'appareil au soleil.
- N'utilisez pas l'autocuiseur Modèle D sur ni près de sources de chaleur comme des fours, des réchauds, des plaques en vitrocéramiques ou plaques à induction allumées, dans le cas contraire, il pourrait s'abîmer.
- Utilisez l'autocuiseur uniquement pour cuisiner.
- La vapeur expulsée par la valve de vapeur atteint des températures très élevées ; éloignez-vous pour éviter les brûlures.
- N'introduisez pas d'aliments par-dessus la marque maximale de la cuve.
- Assurez-vous que l'autocuiseur soit bien fermé lorsque vous allez cuisiner avec pression.

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

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

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

- Es wird vorgeschlagen, den Ollas GM YouTube Kanal für Empfehlungen zu besuchen.
- Besuchen Sie unsere Site www.storeollasgm.com, um die AGB und Informationen über Umtäusche, Rückgaben oder Reparaturen zu bekommen.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Betrieb ist.
- Stellen Sie diese Pfanne niemals in den Backofen.
- Vermeiden Sie beim Druckgaren weitestgehend, den Topf zu bewegen; wenn es notwendig ist, bewegen Sie ihn mit besonderer Sorgfalt. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, sondern benutzen Sie die Griffe. Falls erforderlich, sind Schutzvorrichtungen zu verwenden.
- Hinweis: Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Dieses Gerät kocht unter Druck. Die unsachgemäße Verwendung des Schnellkochtopfs kann zu Verbrühungen führen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn erhitzen. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie den Kocher erst, wenn Sie sicher sind, dass der Druck im Inneren des Kochers vollständig abgebaut worden ist. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Wasser, da dies den Schnellkochtopf ernsthaft beschädigen kann.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mehr als ihres Fassungsvermögens. Wenn Sie Lebensmittel kochen, die sich während des Kochens ausdehnen können, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie die Pfanne nicht mehr als halb voll.
- Der Bratentopf Modell D verfügt über eine eigene Wärmequelle. Verwenden Sie auf keinen Fall externe Wärmequellen, es sei denn, Sie verwenden exklusives GM-Kochgeschirr, das mit diesem Modell kompatibel ist.
- Nach dem Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Rinderzunge), die unter Druckeinwirkung anschwellen kann, darf das Fleisch nicht angestochen werden, solange die Haut angeschwollen ist, da dies zu Verbrühungen führen kann.
- Schütteln Sie beim Garen von pastösen Speisen die Pfanne vor dem Öffnen des Deckels leicht, um ein Herausspritzen der Speisen zu vermeiden.
- Prüfen Sie die Dampfventile vor jedem Gebrauch darauf, dass sie richtig installiert und nicht verstopft sind. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zum Braten von Speisen in reichlich Öl, wenn er unter Druck arbeitet.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitssystemen vor, die über die in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Wartungsanweisungen hinausgehen.
- Es sollten nur für dieses Modell zugelassene Ersatzteile verwendet werden. Insbesondere müssen das Hauptgehäuse und der Deckel original und kompatibel sein.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn

sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über externe Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf die Griffe.
- Warnung: Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Kanal gelangen.
- Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Abwärme ausgesetzt.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Zugängliche Flächen können sich bei der Benutzung erwärmen.
- Schalten Sie den Topf nicht, wenn er Schäden vorliegt.

- Das beinhaltete Zubehör darf nur mit dem Modell D 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 Innentopfs.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topf vor Druckgaren richtig geschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Netzspannung mit der auf dem Etikett an der Rückseite des Herdes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Stellen Sie den Topf nicht an den Rändern der Arbeitsfläche.
- Halten Sie den Topf mindestends 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 Innentopf.
- Gießen Sie kein Nahrungsmittel bzw. Flüssigkeiten in den Topf ohne den Innentopf.
- Berühren Sie nicht beim Betrieb das Ventil.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, um den Kocher, den Deckel des Schnellkochtopfes, die Schüssel oder den Kopf der Fritteuse zu reinigen.
- Vermeiden Sie, dass der Innentopf in Berührung mit Messern, Gabeln, u.a. kommt, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu zerlegen oder zu reparieren. Kontaktieren Sie mit den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für späteren Gebrauch.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

- Suggeriamo di visitare il canale YouTube di Ollas GM per i consigli d'uso.
- Visitare la pagina web www.storeollasgm.com per consultare le condizioni generali e informazioni relative a cambi, sostituzioni o riparazioni.
- Non lasciare che i bambini si avvicinino alla pentola a pressione quando è in funzione.
- Non collocare mai questa pentola all'interno di un forno.
- Quando si cucina a pressione, evitare di muovere la pentola il meno possibile o spostarla facendo molta attenzione. Non

toccare le superfici calde, utilizzare i manici. Se necessario, utilizzare delle protezioni.

- Avvertenza: un uso incorretto o improprio può mettere in pericolo l'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- Questo apparecchio cucina a pressione. L'uso improprio della pentola a pressione può causare scottature. Assicurarsi che la pentola a pressione sia ben chiusa prima di applicare il calore. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Non aprire la pentola finché non si è certi che si sia completamente depressurizzata. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua per evitare danni irreparabili.
- Non riempire la pentola oltre i ⅔della sua capacità. Quando si cucinano alimenti che possono espandersi durante la cottura, come il riso o le verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità.
- La pentola modello D è dotata di una propria fonte di calore; non aggiungere in nessun caso calore esterno, a meno che non si utilizzino accessori esclusivi di Ollas GM compatibili con questo modello.
- Dopo la cottura di carni con pelle (ad esempio, lingua di manzo) che possono gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non forare la carne mentre la pelle è gonfia, per evitare di scottarsi.
- Quando si cucinano cibi pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare che il cibo venga espulso.
- Prima dell'uso, verificare che le valvole del vapore e di sicurezza siano ben installate e non ostruite. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

- Non utilizzare mai la pentola a pressione per friggere gli alimenti in abbondante olio quando è in funzione sotto pressione.
- Non manomettere i sistemi di sicurezza al di là delle istruzioni di manutenzione specificate in questo manuale di istruzioni.
- Utilizzare solo i ricambi approvati per questo modello. In particolare, la struttura principale e il coperchio devono essere originali e compatibili.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta, stabile e resistente al calore. Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione ai manici.

- Avvertenza: prendere le dovute precauzioni per evitare la fuoriuscita di liquidi sulle connessioni elettriche.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. Le superfici accessibili sono suscettibili a riscaldamento durante l'uso.
- Non accendere la pentola se è danneggiata.
- Gli accessori inclusi possono essere usati solamente con la Olla Modello D, 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, fornetti, piastre in vetroceramica o piastre a induzione accese, ecc., poiché potrebbe danneggiarsi.
- Utilizzare la pentola solamente per cucinare.
- Il vapore espulso dalla valvola raggiunge temperature molto alte; tenersi lontani per evitare ustioni.
- Non introdurre alimenti al di sopra della quantità massima segnata sulla vaschetta.
- Verificare che la pentola sia ben chiusa quando si cucina a pressione.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'etichetta sul retro della pentola prima di utilizzarla.
- Non mettere la pentola sul bordo del piano di lavoro.
- Mantenere la pentola ad una distanza di almeno 20 cm da qualsiasi tessuto.
- Non mettere la pentola nel lavandino.
- Non utilizzare nessun altro elemento come coperchio, a meno che non sia indicato come tale da Ollas GM.
- Non sollevare l'intera pentola dal manico; quest'ultimo serve solo a sollevare il coperchio.

- Verificare che la base della pentola e la superficie di appoggio per l'uso siano asciutti.
- Evitare di usare vaschette danneggiate.
- Non introdurre cibo o liquidi all'interno della pentola senza la vaschetta.
- Non toccare la valvola durante l'uso.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per pulire la pentola, il coperchio a pressione, la vaschetta o il coperchio per frittura ad aria.
- Evitare che gli utensili metallici come coltelli, forchette, ecc… entrino a contatto con la vaschetta per preservare le sue qualità antiaderenti.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare eventuali pericoli.
- Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Conservare questo manuale per future consultazioni.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

- Recomendamos que visite o nosso canal de YouTube 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 permitir crianças perto da panela de pressão quando esta estiver a ser utilizada.
- Nunca coloque esta panela dentro de um forno.
- Se estiver a cozinhar por pressão, evite mover a panela, se possível, ou mova-a aos poucos. Não toque nas superfícies quentes, utilize as pegas. Se necessário, utilize proteções.
- Aviso: o uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o dispositivo, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Este aparelho cozinha por pressão. O uso inadequado da panela de pressão pode causar queimaduras. Verifique que a panela de pressão esteja devidamente fechada antes de aplicar calor. Leia atentamente as instruções de utilização.
- Nunca force a panela de pressão a abrir-se. Não abra a panela até ter a certeza de que a pressão dentro da panela foi completamente eliminada. Leia atentamente as instruções de utilização.
- Nunca utilize a panela de pressão sem adicionar água, uma vez que isto a danificaria seriamente.
- Não encha a panela mais do que ⅔ da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que possam expandir-se durante a cozedura, tais como arroz ou vegetais desidratados, não encha a frigideira mais de metade da sua capacidade.
- A panela multifunções Modelo D dispõe de uma fonte própria de calor. Não adicione calor externo sob nenhuma circunstância, exceto se utilizar acessórios exclusivos de Panelas multifunções GM compatíveis.
- Após cozinhar carne com pele (por exemplo, língua de vaca) que se possa avolumar sob os efeitos da pressão, não perfure a carne enquanto a pele estiver inchada, pois isto pode causar escaldões.
- Ao cozinhar alimentos moles, abane suavemente a panela antes de abrir a tampa para evitar a ejeção de alimentos.

- Antes de cada uso, verifique que as válvulas de vapor e de segurança estejam bem instaladas e não obstruídas. Leia atentamente as instruções de utilização.
- Nunca utilize a panela de pressão para fritar alimentos em óleo abundante quando estiver a funcionar sob pressão.
- Não mexa em nenhum dos sistemas de segurança para além das instruções de manutenção especificadas no presente manual de instruções.
- Utilizar apenas peças sobressalentes aprovadas para este modelo. Nomeadamente, o corpo principal e a tampa devem ser originais e compatíveis.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada a supervisão ou as instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Este produto não foi concebido para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

- Situe o produto numa superfície plana, estável e resistente ao calor. Posicione o aparelho de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes. Tenha especial cuidado com as pegas.
- Aviso: tome precauções para evitar o entornado de líquidos por cima das conexões elétricas.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após a sua utilização.
-  Este símbolo significa: cuidado, superfície quente. As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização.
- Não ligue a panela se apresenta danos visíveis.
- Os acessórios incluídos só podem ser usados com a panela Modelo D, caso contrário poderão sofrer danos irreparáveis.
- Não exponha a panela ao sol ou ao calor.
- Não utilize a panela sobre nem perto de focos de calor como fornos, placas de indução ou vitrocerâmica ligadas, etc. Caso contrário, poderá causar danos irreparáveis à panela.
- Utilize a panela unicamente para cozinhar.
- O vapor que a válvula expulsa alcança temperaturas muito altas, mantenha-se longe para evitar queimaduras.
- Não introduza alimentos por cima da marca de quantidade máxima da tigela.
- Certifique-se de que a panela está bem fechada quando cozinhar à pressão.
- Verifique que a tensão da corrente elétrica coincida com aquela indicada na etiqueta localizada na parte posterior da panela, antes de usá-la.
- Não ponha a panela na borda da bancada da cozinha.
- Mantenha a panela longe pelo menos 20 cm de qualquer tecido.
- Não ponha a panela 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 utilize produtos abrasivos para limpar a panela, a tampa, a tigela ou o complemento para fritar.
- Evite que utensílios metálicos como facas, garfos, colheres etc, entrem em contacto com a tigela, para preservar as suas qualidades antiaderentes.
- Inspecione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não tente desmontar ou reparar o produto por conta própria. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.
- Conserve este manual para futuras consultas.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of voor nieuwe gebruikers.

- Voor gebruiksaanbevelingen raden wij u aan het YouTube-kanaal van Ollas GM te bezoeken.
- Bezoek onze website www.storeollasgm.com voor de algemene voorwaarden en informatie over ruilen, retourneren en repareren.

- Houd kinderen uit de buurt van de snelkookpan wanneer deze in gebruik is.
- Plaats deze pot nooit in de oven.
- Vermijd het verplaatsen van de pan tijdens het snelkoken zoveel mogelijk of wees uiterst voorzichtig. Raak geen hete oppervlakken aan; gebruik de handgrepen. Gebruik indien nodig afschermingen.
- Waarschuwing: Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan gevaarlijk zijn voor zowel het apparaat als de gebruiker. Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de doeleinden die in deze handleiding worden beschreven.
- Dit apparaat is een snelkookpan. Onjuist gebruik van de snelkookpan kan brandwonden veroorzaken. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed is afgesloten voordat u hem verhit. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Forceer de snelkookpan nooit om hem te openen. Open de pan pas als u zeker weet dat de interne druk volledig is afgelaten. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder er water aan toe te voegen. Dit zal het apparaat ernstig beschadigen.
- Vul de pan niet meer dan ⅔ . Bij het koken van voedsel dat kan uitzetten tijdens het koken, zoals rijst of gedroogde groenten, vul de pan dan niet meer dan halfvol.
- De Model D pot heeft een eigen warmtebron. Voeg in geen geval externe warmtebron toe, tenzij u exclusieve GM Pot-accessoires gebruikt die compatibel zijn met dit model.
- Als u vlees met een vel (bijvoorbeeld ossentong) kookt dat onder druk kan opzwellen, prik dan niet in het vlees als het vel nog gezwollen is. Dit kan brandwonden veroorzaken.
- Wanneer u papperige gerechten klaarmaakt, schudt u de pan voorzichtig voordat u het deksel opent. Zo voorkomt u dat u de gerechten weggooit.

- Controleer voor elk gebruik of de stoom- en veiligheidsventielen correct geïnstalleerd en vrij van obstakels zijn. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Gebruik de snelkookpan nooit om voedsel in olie te frituren als deze onder druk staat.
- Voer geen onderhoudswerkzaamheden aan de veiligheidssystemen uit op een wijze die afwijkt van de onderhoudsinstructies in deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik uitsluitend reserveonderdelen die voor dit model zijn goedgekeurd. Met name de behuizing en de afdekking moeten origineel en compatibel zijn.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij passend toezicht of een passende training hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en dat zij de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker moeten worden uitgevoerd, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel elektrische aansluitingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden bediend via externe timers of externe afstandsbedieningssystemen.

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Plaats het apparaat zo dat er geen hete vloeistoffen gemorst worden en wees daarbij extra voorzichtig met de handgrepen.
- Waarschuwing: Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat er vloeistoffen op de bestuurder worden gemorst.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.
-  Dit pictogram betekent: Let op, heet oppervlak. Bereikbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Zet de pan niet aan als deze beschadigd is.
- De meegeleverde accessoires mogen uitsluitend worden gebruikt met de Model D-pot, anders kunnen ze onherstelbaar beschadigd raken.
- Stel de pot niet bloot aan direct zonlicht of andere weersinvloeden.
- Gebruik de pan niet op of in de buurt van warmtebronnen zoals ovens, fornuizen, keramische kookplaten, inductiekookplaten, etc. Dit kan schade aan de pan veroorzaken.
- Gebruik de pan alleen om te koken.
- De stoom die uit de klep komt bereikt zeer hoge temperaturen. Blijf er uit de buurt om brandwonden te voorkomen.
- Vul de container niet verder met voedsel dan de maximummarkering.
- Zorg ervoor dat de pan goed gesloten is als u onder druk kookt.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het etiket aan de achterkant van de pot staat voordat u deze gebruikt.

- Zet de pot niet op de rand van het aanrecht.
- Houd de pot minimaal 20 cm verwijderd van stoffen.
- Zet de pot niet in de gootsteen.
- Gebruik geen ander voorwerp als deksel, tenzij anders aangegeven door Ollas GM.
- Til niet de hele pan op aan de handgreep van het deksel; deze is alleen bedoeld om het deksel op te tillen.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pot en de plek waar u de pot neerzet droog zijn.
- Gebruik geen beschadigde emmers.
- Plaats geen voedsel of vloeistoffen in de pot zonder de emmer.
- Raak het ventiel niet aan tijdens gebruik.
- Gebruik geen schurende producten om de pan, het drukdeksel, de emmer of de frituurkop schoon te maken.
- Zorg ervoor dat metalen gebruiksvoorwerpen zoals messen, vorken, etc. niet in contact komen met de emmer, zodat de antiaanbakeigenschappen behouden blijven.
- Controleer het netsnoer regelmatig op zichtbare schade. Indien het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de officiële technische ondersteuning van Cecotec om gevaar te voorkomen.
- Probeer het product niet zelf te demonteren of te repareren. Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec.
- Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE OSTRZEŻENIA

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

- Sugerujemy odwiedzenie kanału na YouTube, Ollas GM w celu uzyskania zaleceń dotyczących użytkowania.
- Odwiedź naszą stronę internetową www.storeollasgm.com, aby zapoznać się z ogólnymi warunkami i informacjami dotyczącymi wymiany, zwrotów lub napraw.
- Nie pozwalaj dzieciom zbliżać się do używanego urządzenia.
- Nigdy nie wkładaj tego garnka do piekarnika.
- Podczas gotowania pod ciśnieniem unikaj przesuwania urządzenia tak bardzo, jak to możliwe lub poruszaj nim bardzo ostrożnie. Nie dotykaj gorących powierzchni, używaj uchwytów. W razie potrzeby użyj zabezpieczeń.
- Ostrzeżenie: niewłaściwe użycie może zagrażać zarówno urządzeniu, jak i użytkownikowi. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować poparzenia. Upewnij się, że produkt został prawidłowo zamknięty przed użyciem ciepła. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie otwieraj urządzenia na siłę. Nie otwieraj urządzenia, dopóki nie upewnisz się, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie wyeliminowane. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie używaj szybkowaru bez dodawania wody, ponieważ spowoduje to jego poważne uszkodzenie.
- Nie napełniaj garnka więcej niż ⅔ jego objętosci. Podczas gotowania artykułów spożywczych, które mogą rozszerzać się podczas gotowania, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniaj garnka więcej niż do połowy.
- Urządzenie do gotowania Model D posiada własne źródło ciepła, pod żadnym pozorem nie dodawaj ciepła z zewnątrz, chyba że używasz ekskluzywnych akcesoriów szybkowaru GM kompatybilnych z tym modelem.

- Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. wołowy język), która może puchnąć pod naciskiem, nie przekłuwać mięsa, gdy skóra jest spuchnięta, można się poparzyć.
- Podczas gotowania potraw o konsystencji ciasta delikatnie potrząśnij garnkiem przed otwarciem pokrywy, aby zapobiec wyrzuceniu jedzenia.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory pary i bezpieczeństwa są prawidłowo zainstalowane i czy nie są zatkane. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie używaj urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu, gdy pracuje pod ciśnieniem.
- Nie manipuluj przy żadnym z systemów bezpieczeństwa poza zaleceniami dotyczącymi konserwacji określonymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Należy używać wyłącznie części zatwierdzonych dla tego modelu. W szczególności korpus i okładka muszą być oryginalne i kompatybilne.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja, które mają być wykonywane przez użytkownika, nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.

- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych regulatorów czasowych lub zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Ustaw urządzenie w taki sposób, aby uniknąć rozlania gorących płynów, zwróć szczególną uwagę na uchwyty.
- Ostrzeżenie: Podejmij środki ostrożności, aby uniknąć rozlania płynów na kierowcę.
- Powierzchnia elementu grzejnego po użyciu będzie gorąca do ostygnięcia.
-  Ta ikona oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Nie włączaj garnka, jeśli jest uszkodzony.
- Dołączone akcesoria mogą być używane tylko z garnkiem Model D, w przeciwnym razie mogą zostać nieodwracalnie uszkodzone.
- Nie wystawiaj garnka na działanie słońce ani ninnych warunków zewnętrznych.
- Nie używać garnka w źródłach ciepła, takich jak piekarniki, kuchenki, płyty ceramiczne lub włączone płyty indukcyjne, ani w ich pobliżu; w przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu.
- Używaj garnka tylko do gotowania.
- Para wydalana przez zawór osiąga bardzo wysokie temperatury; trzymaj się z daleka, aby uniknąć oparzeń.

- Nie wkładaj żywności powyżej znaku maksymalnej ilości na wiadrze.
- Podczas gotowania pod ciśnieniem upewnij się, że urządzenie jest szczelnie zamknięte.
- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie sieci elektrycznej jest zgodne z podanym na etykiecie znajdującej się z tyłu urządzenia.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi blatu.
- Trzymaj urządzenie w odległości co najmniej 20 cm od jakiejkolwiek tkaniny.
- Nie wkładaj urządzenia do zlewu.
- Nie używaj żadnego innego elementu jako pokrywki, chyba że jest to wskazane przez GM Cookers.
- Nie podnoś całego urządzenia za uchwyt pokrywki, służy on jedynie do podnoszenia pokrywki.
- Upewnij się, że dno urządzenia i miejsce, w którym go postawisz, są suche.
- Unikaj używania uszkodzonych kuwet.
- Nie wkładaj jedzenia ani płynów do urządzenia bez pojemnika do gotowania.
- Nie dotykać zaworu podczas użytkowania.
- Nie używaj produktów żrących do czyszczenia urządzenia, pokrywy ciśnieniowej, miski lub głowicy frytownicy dietetycznej.
- Unikaj metalowych przyborów, takich jak noże, widelce itp. wejść w kontakt z miską, aby zachować jej właściwości zapobiegające przywieraniu.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.

- Nie próbuj samodzielnie rozmontowywać lub naprawiać produktu. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uschovejte si tento návod k obsluze pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Doporučujeme vám navštívit YouTube kanál Ollas GM, kde najdete doporučení k použití.
- Navštivte naše webové stránky www.storeollasgm.com, kde naleznete všeobecné obchodní podmínky a informace týkající se výměny, vrácení zboží nebo oprav.
- Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k tlakovému hrnci, když je v provozu.
- Tento hrnec nikdy nedávejte do trouby.
- Při vaření pod tlakem se co nejvíce vyhněte pohybu hrnce nebo s ním přemisťujte s velkou opatrností. Nedotýkejte se horkých povrchů; používejte rukojeti. V případě potřeby použijte ochranné kryty.
- Varování: Nesprávné použití nebo nesprávné použití může představovat nebezpečí pro spotřebič i pro uživatele. Používejte tento spotřebič pouze k účelům popsaným v tomto návodu k použití.
- Tento spotřebič je tlakový hrnec. Nesprávné použití tlakového hrnce může způsobit opaření. Před použitím hrnce se ujistěte, že je tlakový hrnec řádně uzavřený. Pečlivě si přečtěte návod k obsluze.
- Nikdy neotevírejte tlakový hrnec násilím. Neotevírejte hrnec,

dokud si nejste jisti, že byl vnitřní tlak zcela uvolněn. Pečlivě si přečtěte návod k obsluze.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez přidání vody, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.
- Neplňte hrnec více než do ⅔ . Při vaření potravin, které se mohou během vaření roztáhnout, jako je rýže nebo sušená zelenina, neplňte hrnec více než do poloviny.
- Hrnec Model D má vlastní zdroj tepla. Za žádných okolností nepřidávejte externí zdroj tepla, pokud nepoužíváte výhradní příslušenství GM Pot kompatibilní s tímto modelem.
- Po vaření masa s kůží (např. hovězího jazyka), která může pod tlakem nabobtnat, maso nepropichujte, dokud je kůže nabobtnalá, mohlo by dojít k opaření.
- Při vaření kašovitého jídla před otevřením poklice hrncem jemně zatřepejte, aby se jídlo nevysypalo.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou parní a pojistný ventil správně nainstalovány a zda nejsou zablokované. Pečlivě si přečtěte návod k obsluze.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec k smažení jídel v oleji, pokud je pod tlakem.
- Nemanipulujte s žádným z bezpečnostních systémů nad rámec pokynů pro údržbu uvedených v tomto návodu k obsluze.
- Měli byste používat pouze náhradní díly schválené pro tento model. Zejména hlavní tělo a kryt musí být originální a kompatibilní.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo proškoleny v bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.
- Děti by si s přístrojem neměly hrát.

- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmí provádět děti.
- Tento spotřebič by neměly používat děti. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody ani jiných kapalin. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externích časovačů ani externích systémů dálkového ovládání.
- Umístěte spotřebič na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch. Umístěte spotřebič tak, abyste zabránili rozlití horkých tekutin, a dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci s rukojeťmi.
- Varování: Buďte opatrní, abyste zabránili polití řidiče tekutinami.
- Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
-  Tato ikona znamená: Pozor, horký povrch. Přístupné povrchy se mohou během používání zahřát.
- Nezapínejte hrnec, pokud je poškozený.
- Dodávané příslušenství smí být používáno pouze s hrncem modelu D, jinak může být neopravitelné.
- Nevystavujte květináč slunci ani povětrnostním vlivům.
- Nepoužívejte hrnec na zdrojích tepla, jako jsou trouby, sporáky, sklokeramické nebo indukční varné desky atd., ani v jejich blízkosti; jinak by se mohl poškodit.
- Hrnec používejte pouze k vaření.

- Pára vycházející z ventilu dosahuje velmi vysokých teplot; držte se od ní dál, abyste se nepopálili.
- Neplňte nádobu potravinami nad maximální značku.
- Při vaření pod tlakem se ujistěte, že je hrnec pevně uzavřený.
- Před použitím hrnce zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na štítku na zadní straně hrnce.
- Nestavte hrnec na okraj kuchyňské linky.
- Udržujte květináč alespoň 20 cm od jakékoli látky.
- Nedávejte hrnec do dřezu.
- Nepoužívejte jako víko žádný jiný předmět, pokud to není uvedeno generálním ředitelem společnosti Ollas.
- Nezvedejte celý hrnec za rukojeť poklice; ta je určena pouze ke zvedání poklice.
- Ujistěte se, že dno květináče a místo, kam ho umístíte k použití, jsou suché.
- Nepoužívejte poškozené kbelíky.
- Nevkládejte jídlo ani tekutiny do hrnce bez kbelíku.
- Během používání se nedotýkejte ventilu.
- K čištění hrnce, tlakového víka, kbelíku ani hlavy fritézy nepoužívejte abrazivní prostředky.
- Zabraňte kontaktu kovových nástrojů, jako jsou nože, vidličky atd., s nádobou, aby se zachovaly její nepřilnavé vlastnosti.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn oficiálním technickým servisem společnosti Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepokoušejte se produkt rozebírat ani opravovat sami. Kontaktujte technickou podporu společnosti Cecotec.
- Uschovejte si tuto příručku pro budoucí použití.

GÜVENLIK TALIMATLARI

ÖNEMLİ ÖNLEMLER

Cihazı kullanmadan önce lütfen aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Kullanım önerileri için Ollas GM YouTube kanalını ziyaret etmenizi öneririz.
- Değişim, iade veya onarım ile ilgili genel şartlar ve bilgiler için www.storeollasgm.com web sitemizi ziyaret edin.
- Düdüklü tencere kullanımdayken çocukların tencerenin yakınına gelmesine izin vermeyin.
- Bu tencereyi asla fırına koymayın.
- Düdüklü tencereyi mümkün olduğunca hareket ettirmekten kaçının veya çok dikkatli hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayın; kulpları kullanın. Gerekirse koruyucular kullanın.
- Uyarı: Yanlış veya hatalı kullanım hem cihaz hem de kullanıcı için tehlike oluşturabilir. Bu cihazı yalnızca bu kılavuzda açıklanan amaçlar doğrultusunda kullanın.
- Bu cihaz bir düdüklü tenceredir. Düdüklü tencerenin yanlış kullanımı haşlanmaya neden olabilir. Isı uygulamadan önce düdüklü tencerenin düzgün bir şekilde kapatıldığından emin olun. Kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun.
- Düdüklü tencereyi asla zorla açmayın. İç basıncın tamamen boşaldığından emin olana kadar tencereyi açmayın. Kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun.
- Düdüklü tencereyi kesinlikle su eklemeden kullanmayın, bu tencerenin ciddi şekilde zarar görmesine neden olur.
- ⅔'den fazla doldurmayın . Pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi pişirme sırasında genleşebilecek yiyecekleri pişirirken, tencereyi yarıdan fazla doldurmayın.

- Model D tencerenin kendi ısı kaynağı vardır. Bu modelle uyumlu özel GM tencere aksesuarlarını kullanmadığınız sürece, hiçbir koşulda harici ısı eklemeyin.
- Derisi (örneğin sığır dili) basınç altında şişebilen etleri pişirdikten sonra, deri şişmiş haldeyken eti delmeyin, çünkü bu etin yanmasına neden olabilir.
- Yumuşak kıvamlı yemekler pişirirken, yemeğin dışarı atılmasını önlemek için kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayın.
- Her kullanımdan önce, buhar ve emniyet valflerinin düzgün bir şekilde takılı ve tıkalı olmadığından emin olun. Kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun.
- Basınç altında çalışırken, düdüklü tencereyi asla yağda yiyecekleri kızartmak için kullanmayın.
- Bu kullanım kılavuzunda belirtilen bakım talimatlarının dışında hiçbir güvenlik sistemini manipüle etmeyin.
- Yalnızca bu model için onaylanmış yedek parçaları kullanmalısınız. Özellikle ana gövde ve kapak orijinal ve uyumlu olmalıdır.
- , cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda uygun gözetim veya eğitim sağlanmışsa ve cihazın içerdiği tehlikeler anlaşılmışsa kullanılabilir .
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- yapılması gereken temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
- Bu cihaz sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve bar, restoran, çiftlik, otel, motel ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Cihazın kablosunu, fişini veya çıkarılamayan herhangi bir parçasını suya veya başka sıvılara batırmayın. Elektrik

bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Fişe dokunmadan veya cihazı açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Bu cihaz harici zamanlayıcılar veya harici uzaktan kumanda sistemleri aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazı düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Sıcak sıvıların dökülmesini önleyecek şekilde yerleştirin ve özellikle kulplara dikkat edin.
- Uyarı: Sürücünün üzerine sıvı dökülmesini önlemek için önlemler alın.
- Isıtma elemanının yüzeyi kullanımdan sonra artık ısıya maruz kalır.
-  Bu simgenin anlamı: Dikkat, sıcak yüzey. Kullanım sırasında erişilebilir yüzeyler ısınabilir.
- Tencere hasarlıysa çalıştırmayın.
- Dahil edilen aksesuarlar yalnızca Model D tencere ile kullanılabilir, aksi takdirde onarılamayacak şekilde hasar görebilir.
- Saksıyı güneşe veya dış etkenlere maruz bırakmayın.
- Tencereyi fırın, ocak, seramik veya indüksiyonlu ocak gibi ısı kaynaklarının üzerinde veya yakınında kullanmayınız; aksi takdirde zarar görebilir.
- Tencereyi sadece yemek pişirmek için kullanın.
- Vanadan çıkan buhar çok yüksek sıcaklıklara ulaşır; yanmamak için uzak durun.
- Kabı maksimum işaretin üzerinde yiyecekle doldurmayın.
- Düdüklü tencerede yemek pişirirken tencerenin ağzının sıkıca kapalı olduğundan emin olun.
- Kullanmadan önce şebeke voltajının tencerenin arka yüzündeki etikette belirtilen voltajla aynı olduğundan emin olun.

- Tencereyi tezgahın kenarına koymayın.
- Saksıyı kumaşlardan en az 20 cm uzakta tutun.
- Tencereyi lavaboya koymayın.
- Ollas GM tarafından aksi belirtilmediği sürece kapak olarak başka bir madde kullanmayın.
- Kapak kulpunu kullanarak tencerenin tamamını kaldırmayın; kulp sadece kapağı kaldırmak içindir.
- Saksının tabanının ve kullanacağınız yerin kuru olmasına dikkat edin.
- Hasarlı kovaları kullanmaktan kaçının.
- Kova olmadan tencerenin içine yiyecek veya sıvı koymayın.
- Kullanım esnasında vanaya dokunmayın.
- Tencere, basınçlı kapak, kova ve kızartma başlığını temizlerken aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Kovanın yapışmaz özelliğini korumak için bıçak, çatal vb. metal aletlerin kovayla temas etmesinden kaçının.
- Güç kablosunu gözle görülür bir hasar açısından düzenli olarak kontrol edin. Kablo hasarlıysa, herhangi bir tehlikeyi önlemek için Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Ürünü kendiniz sökmeye veya onarmaya çalışmayın. Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.
- Bu kılavuzu ileride başvurmak üzere saklayın.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

Kérjük, a készülék használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Őrizze meg a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.

- Javasoljuk, hogy látogassa meg az Ollas GM YouTube-csatornáját a használati javaslatokért.

- Látogassa meg weboldalunkat a www.storeollasgm.com címen az általános szerződési feltételekért, valamint a cserékkel, visszaküldéssel vagy javításokkal kapcsolatos információkért.
- Ne engedje, hogy gyerekek a kukta közelébe kerüljenek, amikor az használatban van.
- Soha ne tegye ezt az edényt sütőbe.
- Nyomásos főzés közben lehetőleg kerülje a főzőkészülék mozgatását, vagy mozgassa nagyon óvatosan. Ne érintse meg a forró felületeket; használja a fogantyúkat. Szükség esetén használjon védőburkolatot.
- Figyelmeztetés: A helytelen vagy nem rendeltetésszerű használat veszélyt jelenthet mind a készülékre, mind a felhasználóra nézve. A készüléket csak a jelen kézikönyvben leírt célokra használja.
- Ez a készülék egy kukta. A kukta nem megfelelő használata égési sérüléseket okozhat. A melegítés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a kukta megfelelően le van zárva. Figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Soha ne erőltesse a kukta kinyitását. Ne nyissa ki a kuktát, amíg nem biztos benne, hogy a belső nyomás teljesen leeresztett. Figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Soha ne használja a kuktát víz hozzáadása nélkül, mert ez súlyosan károsíthatja azt.
- Ne töltse meg az edényt ⅔- nál jobban. Amikor olyan ételeket főzünk, amelyek főzés közben tágulhatnak, például rizst vagy szárított zöldségeket, ne töltse az edényt félnél jobban.
- A D modell fazék saját hőforrással rendelkezik. Semmilyen körülmények között ne adjon hozzá külső hőt, kivéve, ha kizárólag a modellel kompatibilis GM fazéktartozékokat használ.
- Nyomás alatt megduzzadhat bőrű hús (pl. ökörnyelv) sütése

után ne szúrja ki a duzzadt bőrű húst, mert ez megégetheti a húst.
- Pépes étel főzésekor a fedél kinyitása előtt óvatosan rázza meg az edényt, hogy elkerülje az étel kidobódását.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a gőz- és biztonsági szelepek megfelelően vannak-e felszerelve és nincsenek-e eltömődve. Figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Soha ne használja a kuktát olajban történő bő olajban sütéshez, amikor az nyomás alatt működik.
- Ne manipulálja a biztonsági rendszereket a jelen használati útmutatóban meghatározott karbantartási utasításokon túl.
- Kizárólag ehhez a modellhez engedélyezett alkatrészeket használjon. Különösen ügyeljen arra, hogy a fő test és a burkolat eredeti és kompatibilis legyen.
- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek is használhatják, amennyiben megfelelő felügyeletet kaptak , vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó képzésben részesültek, és megértették a lehetséges veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- végezhető tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és a kábelt tartsa gyermekektől elzárva.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon, szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.
- Ne merítse a vezetéket, a csatlakozódugót vagy a készülék bármely más, nem eltávolítható részét vízbe vagy más folyadékba. Ne tegye ki az elektromos csatlakozásokat víznek. Győződjön meg róla, hogy a keze teljesen száraz,

mielőtt megérinti a csatlakozódugót vagy bekapcsolja a készüléket.
- Ez a készülék nem külső időzítőkkel vagy külső távirányító rendszerekkel való működtetésre készült.
- Helyezze a készüléket sík, stabil, hőálló felületre. Úgy helyezze el a készüléket, hogy elkerülje a forró folyadékok kiömlését, különös figyelmet fordítva a fogantyúkra.
- Figyelmeztetés: Tegyen óvintézkedéseket, hogy elkerülje a folyadékok vezetőre öntését.
- A fűtőelem felülete használat után maradékhőnek van kitéve.
-  Ez az ikon a következőt jelenti: Vigyázat, forró felület. Az elérhető felületek használat közben felforrósodhatnak.
- Ne kapcsolja be a fazékot, ha sérült.
- A mellékelt tartozékok csak a D modellű edényhez használhatók, különben javíthatatlanul megsérülhetnek.
- Ne tegye ki a cserepet a napnak vagy az elemeknek.
- Ne használja az edényt hőforrások, például sütők, tűzhelyek, kerámia vagy indukciós főzőlapok stb. közelében vagy azok közelében, különben károsodhat.
- A fazékot csak főzéshez használd.
- A szelepből kiáramló gőz nagyon magas hőmérsékletet ér el; maradjon távol az égési sérülések elkerülése érdekében.
- Ne töltse a tartályt a maximális jelzésnél magasabb mennyiségű élelmiszerrel.
- Nyomásos főzés közben ügyeljen arra, hogy az edény szorosan le legyen zárva.
- Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a fazék hátulján található címkén feltüntetett feszültséggel.
- Ne helyezze a cserepet a pult szélére.

- Tartsa a cserepet legalább 20 cm távolságra bármilyen szövettől.
- Ne tegye az edényt a mosogatóba.
- Ne használjon más tárgyat fedőként, kivéve, ha az Ollas GM erre felkéri.
- Ne emelje fel az egész edényt a fedél fogantyújánál fogva; az csak a fedél emelésére szolgál.
- Győződjön meg róla, hogy a cserép alja és a hely, ahová a használatra helyezi, száraz.
- Kerülje a sérült vödrök használatát.
- Ne tegyen ételt vagy folyadékot a fazékba a vödör nélkül.
- Használat közben ne érintse meg a szelepet.
- Ne használjon súrolószereket az edény, a nyomásfedél, a vödör vagy a fritőzfej tisztításához.
- Kerülje a fém eszközök, például kések, villák stb. érintkezését a vödörrel, hogy megőrizze annak tapadásmentes tulajdonságait.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt látható sérülések szempontjából. Ha a kábel sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatának kell kicserélnie.
- Ne próbálja meg szétszerelni vagy megjavítani a terméket. Lépjen kapcsolatba a Cecotec műszaki támogatási szolgálatával.
- Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás céljából.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

PRECAUCIONS IMPORTANTS

Llegiu íntegrament les següents instruccions atentament abans d'usar l'aparell. Deseu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Us suggerim que visiteu el canal de YouTube d'Olles GM per a recomanacions d'ús.
- Visiteu la nostra pàgina web www.storeollasgm.com per consultar les condicions generals i informació relativa a canvis, devolucions o reparacions.
- No permeteu que els nens estiguin a prop de l'olla de pressió quan s'estigui fent servir.
- No introduïu mai aquesta olla dins un forn.
- Quan estigui cuinant a pressió, eviteu moure l'olla en la mesura del possible o moveu-la amb molta cura. No toqueu les superfícies calentes, utilitzeu les nanses. Si cal, utilitzeu proteccions.
- Advertiment: un mal ús o un ús inadequat pot suposar un perill tant per a l'aparell com per a l'usuari. Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual.
- Aquest aparell cuina a pressió. Un ús inapropiat de l'olla de pressió pot causar escaldat. Assegureu-vos que l'olla de pressió s'ha tancat correctament abans d'aplicar calor. Llegiu atentament les instruccions d'ús.
- No forceu mai l'obertura de l'olla a pressió. No obriu l'olla fins a estar segur que la pressió interior s'ha eliminat completament. Llegiu atentament les instruccions d'ús.
- Mai utilitzeu l'olla a pressió sense afegir aigua, això la faria malbé seriosament.
- No ompliu l'olla més de ⅔ de la seva capacitat. Quan cuini articles alimentaris que es poden expandir durant la cocció, com ara arròs o vegetals deshidratats, no ompliu l'olla més de la meitat de la seva capacitat.
- L'olla Model D disposa d'una font de calor pròpia, no afegeixi calor externa sota cap concepte, tret que utilitzi accessoris exclusius d'Olles GM compatibles amb aquest model.
- Després de cuinar carn amb pell (per exemple, llengua de

bou) que es pot inflar sota els efectes de la pressió, no punxeu la carn mentre la pell està inflada, podria escaldar-se.
- Quan cuini menjar pastós, agiteu suaument l'olla abans d'obrir la tapa per evitar l'ejecció del menjar.
- Abans de cada ús, comproveu que les vàlvules de vapor i de seguretat estiguin ben instal·lades i no estiguin obstruïdes. Llegiu atentament les instruccions d'ús.
- No utilitzeu mai l'olla a pressió per fregir aliments en abundant oli quan estigui funcionant a pressió.
- No manipuleu cap dels sistemes de seguretat més enllà de les instruccions de manteniment especificades en aquest manual d'instruccions.
- Només ha de fer servir recanvis autoritzats per a aquest model. En particular, el cos principal i la tapa han de ser originals i compatibles.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca de experiència i coneixement, si sels ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a lús de laparell duna manera segura i comprenen els perills que implica.
- Els nens no han de jugar amb laparell.
- La neteja i el manteniment que l'usuari ha de fer no han de ser realitzats per nens.
- Aquest aparell no ha de ser utilitzat per nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- No submergiu el cable, l'endoll ni qualsevol altra part no extraïble de l'aparell en aigua o altres líquids. No exposeu a l'aigua les connexions elèctriques. Assegureu-vos que teniu

les mans completament seques abans de tocar l'endoll o engegar l'aparell.
- Aquest aparell no està dissenyat per funcionar a través de temporitzadors externs o sistemes de control remot externs.
- Situeu l'aparell en una superfície plana, estable i resistent a la calor. Col·loqueu l'aparell de manera que eviti el vessament de líquids calents, aneu amb compte amb les nanses.
- Advertència: preneu precaucions per evitar el vessament de líquids sobre el conductor.
- La superfície de l'element calefactor està sotmesa a calor residual després de l'ús.
-  Aquesta icona significa: precaució, superfície calenta. Les superfícies accessibles són susceptibles d'escalfar-se durant l'ús.
- No enceneu l'olla si presenta danys.
- Els accessoris inclosos només es poden fer servir amb l'olla Model D, altrament podrien patir danys irreparables.
- No exposeu l'olla al sol o als elements.
- No utilitzeu l'olla sobre ni prop de focus de calor com forns, fogons, plaques vitroceràmiques o plaques d'inducció enceses, etc.; en cas contrari, es podria fer malbé.
- Utilitzeu l'olla només per cuinar.
- El vapor que expulsa la vàlvula arriba a temperatures molt altes; mantingueu-vos lluny per evitar cremades.
- No introduïu aliments per sobre de la marca de quantitat màxima de la cubeta.
- Assegureu-vos que l'olla estigui ben tancada quan cuineu a pressió.
- Verifiqueu que el voltatge de la xarxa elèctrica coincideix amb l'indicat a l'etiqueta ubicada a la part posterior de l'olla abans de fer-la servir.
- No poseu l'olla a la vora del taulell.

- Mantingueu l'olla allunyada almenys 20 cm de qualsevol teixit.
- No poseu l'olla a l'aigüera.
- No utilitzeu cap altre element com a tapa, tret que estigui indicat com a tal per Ollas GM.
- No aixequi l'olla sencera amb la nansa de la tapa, aquesta està pensada només per aixecar la tapa.
- Assegureu-vos que la base de l'olla i el lloc on la col·loqueu per utilitzar-la estiguin secs.
- Eviteu utilitzar cubetes danyades.
- No introduïu menjar o líquids a l'interior de l'olla sense la cubeta.
- No toqueu la vàlvula durant l'ús.
- No utilitzeu productes abrasius per netejar l'olla, la tapa de pressió, la cubeta o el capçal fregidora dietètica.
- Eviteu que utensilis metàl·lics com ganivets, forquilles, etc. entrin en contacte amb la cubeta per preservar-ne les qualitats antiadherents.
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, l'ha de substituir el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec per evitar qualsevol tipus de perill.
- No intenteu desmuntar o reparar el producte pel vostre compte. Contacteu amb el Servei d'Atenció Tècnica de Cecotec.
- Conserveu aquest manual per a futures consultes.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Σας προτείνουμε να επισκεφθείτε το κανάλι Ollas GM στο YouTube για συστάσεις χρήσης.
- Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας www.storeollasgm.com για γενικούς όρους και προϋποθέσεις και πληροφορίες σχετικά με ανταλλαγές, επιστροφές ή επισκευές.
- Μην αφήνετε παιδιά κοντά στην χύτρα ταχύτητας όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αυτό το δοχείο σε φούρνο.
- Όταν μαγειρεύετε υπό πίεση, αποφύγετε όσο το δυνατόν περισσότερο να μετακινείτε την χύτρα ή μετακινήστε την με μεγάλη προσοχή. Μην αγγίζετε θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τις λαβές. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε προστατευτικά.
- Προειδοποίηση: Η κακή ή ακατάλληλη χρήση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τόσο τη συσκευή όσο και τον χρήστη. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη συσκευή μόνο για τους σκοπούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Αυτή η συσκευή είναι χύτρα ταχύτητας. Η ακατάλληλη χρήση της χύτρας ταχύτητας μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας είναι σωστά σφραγισμένη πριν την εφαρμόσετε στη συσκευή. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας.
- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας με δύναμη. Μην ανοίγετε την χύτρα μέχρι να βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει εκτονωθεί πλήρως. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς να προσθέσετε νερό, καθώς αυτό θα την καταστρέψει σοβαρά.
- Μην γεμίζετε την κατσαρόλα περισσότερο από το ⅔ της γέμισης. Όταν μαγειρεύετε φαγητά που μπορεί να διογκωθούν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αφυδατωμένα λαχανικά, μην γεμίζετε την κατσαρόλα περισσότερο από τη μέση.

- Η χύτρα Model D έχει τη δική της πηγή θερμότητας. Μην προσθέτετε εξωτερική θερμότητα σε καμία περίπτωση, εκτός εάν χρησιμοποιείτε αποκλειστικά αξεσουάρ GM Pot συμβατά με αυτό το μοντέλο.
- Αφού μαγειρέψετε κρέας με δέρμα (π.χ. γλώσσα βοδιού) που μπορεί να διογκωθεί υπό πίεση, μην τρυπήσετε το κρέας όσο το δέρμα είναι πρησμένο, καθώς αυτό μπορεί να το κάψει.
- Όταν μαγειρεύετε μαλακό φαγητό, ανακινήστε απαλά την κατσαρόλα πριν ανοίξετε το καπάκι για να μην πεταχτεί το φαγητό έξω.
- Πριν από κάθε χρήση, ελέγξτε ότι οι βαλβίδες ατμού και ασφαλείας είναι σωστά τοποθετημένες και ανεμπόδιστες. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την χύτρα ταχύτητας για τηγάνισμα φαγητού σε λάδι όταν αυτή λειτουργεί υπό πίεση.
- Μην χειρίζεστε κανένα από τα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες συντήρησης που ορίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά που είναι εγκεκριμένα για αυτό το μοντέλο. Συγκεκριμένα, το κύριο σώμα και το κάλυμμα πρέπει να είναι γνήσια και συμβατά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει την κατάλληλη επίβλεψη ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να εκτελείται από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φις ή οποιοδήποτε άλλο μη αφαιρούμενο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε το φις ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για λειτουργία μέσω εξωτερικών χρονοδιακόπτων ή εξωτερικών συστημάτων τηλεχειρισμού.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε να μην χύνονται καυτά υγρά, δίνοντας ιδιαίτερη προσοχή στις λαβές.
- Προειδοποίηση: Λάβετε προφυλάξεις για να αποφύγετε την έκχυση υγρών πάνω στον οδηγό.
- Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου υπόκειται σε υπολειμματική θερμότητα μετά τη χρήση.
-  Αυτό το εικονίδιο σημαίνει: Προσοχή, θερμή επιφάνεια. Οι προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση.
- Μην ανάβετε την κατσαρόλα εάν έχει υποστεί ζημιά.
- Τα παρεχόμενα αξεσουάρ μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο με την κατσαρόλα Model D, διαφορετικά ενδέχεται να προκληθούν ανεπανόρθωτες ζημιές.
- Μην εκθέτετε την γλάστρα στον ήλιο ή στα στοιχεία της φύσης.
- Μην χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα πάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας όπως φούρνους, σόμπες, κεραμικές ή επαγωγικές εστίες κ.λπ., διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ζημιά.
- Χρησιμοποιήστε την κατσαρόλα μόνο για μαγείρεμα.
- Ο ατμός που εξέρχεται από τη βαλβίδα φτάνει σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Μείνετε μακριά για να αποφύγετε εγκαύματα.

- Μην γεμίζετε το δοχείο με τρόφιμα πάνω από τη μέγιστη ένδειξη.
- Βεβαιωθείτε ότι η κατσαρόλα είναι ερμητικά κλειστή κατά το μαγείρεμα υπό πίεση.
- Ελέγξτε ότι η τάση του δικτύου ταιριάζει με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα στο πίσω μέρος της κατσαρόλας πριν τη χρησιμοποιήσετε.
- Μην τοποθετείτε την κατσαρόλα στην άκρη του πάγκου.
- Κρατήστε την γλάστρα σε απόσταση τουλάχιστον 20 cm από οποιοδήποτε ύφασμα.
- Μην βάζετε την κατσαρόλα στο νεροχύτη.
- Μην χρησιμοποιείτε κανένα άλλο αντικείμενο ως καπάκι, εκτός εάν υποδεικνύεται από την Ollas GM.
- Μην σηκώνετε ολόκληρη την κατσαρόλα χρησιμοποιώντας τη λαβή του καπακιού. Προορίζεται μόνο για την ανύψωση του καπακιού.
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση της γλάστρας και το σημείο όπου θα την τοποθετήσετε για χρήση είναι στεγνά.
- Αποφύγετε τη χρήση κατεστραμμένων κάδων.
- Μην τοποθετείτε τρόφιμα ή υγρά μέσα στην κατσαρόλα χωρίς τον κουβά.
- Μην αγγίζετε τη βαλβίδα κατά τη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα για να καθαρίσετε την κατσαρόλα, το καπάκι πίεσης, τον κουβά ή την κεφαλή της φριτέζας.
- Αποφύγετε την επαφή μεταλλικών σκευών όπως μαχαίρια, πιρούνια κ.λπ. με τον κουβά για να διατηρήσετε τις αντικολλητικές του ιδιότητες.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.

- Μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας. Επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.
- Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

قمالسلا تاميلعت

احتياطات هامة

يرجى قراءة التعليمات التالية بعناية قبل استخدام الجهاز. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً أو للمستخدمين الجدد.

نقترح عليك زيارة قناة Ollas GM على YouTube للحصول على توصيات الاستخدام.

- قم بزيارة موقعنا الإلكتروني www.storeollasgm.com للاطلاع على الشروط والأحكام العامة والمعلومات المتعلقة بالتبادلات أو الإرجاعات أو الإصلاحات.
- لا تسمح للأطفال بالاقتراب من قدر الضغط أثناء استخدامه.
- لا تضع هذا الوعاء في الفرن أبدًا.
- عند الطهي تحت الضغط، تجنب تحريك القدر قدر الإمكان أو حركه بحذر شديد. تجنب لمس الأسطح الساخنة؛ استخدم المقابض. عند الضرورة، استخدم واقيات.
- تحذير: قد يُشكّل سوء الاستخدام أو سوء الاستخدام خطرًا على الجهاز والمستخدم. استخدم هذا الجهاز للأغراض الموضحة في هذا الدليل فقط.
- هذا الجهاز عبارة عن قدر ضغط. قد يؤدي سوء استخدامه إلى حروق. تأكد من إغلاق قدر الضغط بإحكام قبل تسخينه. اقرأ تعليمات التشغيل بعناية.
- لا تفتح قدر الضغط بالقوة أبدًا. لا تفتح القدر إلا بعد التأكد من تفريغ الضغط الداخلي تمامًا. اقرأ تعليمات التشغيل بعناية.
- لا تستخدمي قدر الضغط أبدًا دون إضافة الماء، فهذا سيؤدي إلى تلفه بشكل خطير.
- لا تملأ القدر بأكثر من ثلثيه . عند طهي الأطعمة التي قد تتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضراوات المجففة، لا تملأ القدر بأكثر من نصفه.
- وعاء طراز D مزود بمصدر حرارة خاص به. لا تُضِف حرارة خارجية تحت أي ظرف من الظروف، إلا إذا كنت تستخدم ملحقات GM Pot الحصرية المتوافقة مع هذا الطراز.
- بعد طهي اللحوم التي يكون جلدها (مثل لسان الثور) قابلاً للانتفاخ تحت الضغط، لا تقم بثقب اللحم أثناء تورم الجلد، لأن هذا قد يؤدي إلى حرق اللحم.
- عند طهي الطعام المهروس، رج الوعاء برفق قبل فتح الغطاء لمنع رمي الطعام خارجًا.

- قبل كل استخدام، تأكد من تركيب صمامات البخار والأمان بشكل صحيح ودون أي عوائق. اقرأ تعليمات التشغيل بعناية.
- لا تستخدمي قدر الضغط أبدًا لقلي الطعام في الزيت عندما يكون قيد التشغيل تحت الضغط.
- لا تقم بالتلاعب بأي من أنظمة الأمان بما يتجاوز تعليمات الصيانة المحددة في دليل التعليمات هذا.
- استخدم قطع الغيار المعتمدة فقط لهذا الطراز. يجب أن يكون الهيكل الرئيسي والغطاء أصليين ومتوافقين.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التدريب المناسب فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي ينطوي عليها.
- لا ينبغي للأطفال اللعب بالجهاز.
- بأعمال التنظيف والصيانة التي يقوم بها المستخدم.
- لا ينبغي استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. أبقِ الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي حصريًا ولا يصلح للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والموتيلات والمكاتب.
- لا تغمر السلك أو القابس أو أي جزء غير قابل للإزالة من الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى. لا تُعرّض التوصيلات الكهربائية للماء. تأكد من جفاف يديك تمامًا قبل لمس القابس أو تشغيل الجهاز.
- لم يتم تصميم هذا الجهاز ليتم تشغيله عبر مؤقتات خارجية أو أنظمة تحكم عن بعد خارجية.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ وثابت ومقاوم للحرارة. ثبت الجهاز بحيث لا ينسكب عليه أي سوائل ساخنة، مع توخي الحذر الشديد عند استخدام المقابض.
- تحذير: اتخذ الاحتياطات اللازمة لتجنب سكب السوائل على السائق.
- يتعرض سطح عنصر التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- 
هذا الرمز يعني: تحذير، سطح ساخن. قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- لا تقم بتشغيل الوعاء إذا كان تالفًا.
- لا يجوز استخدام الملحقات المضمنة إلا مع وعاء الطراز D، وإلا فقد تتعرض للتلف بشكل لا يمكن إصلاحه.

- لا تعرض الوعاء لأشعة الشمس أو العوامل الجوية.
- لا تستخدم الوعاء على أو بالقرب من مصادر الحرارة مثل الأفران أو المواقد أو أسطح الطهي الخزفية أو الحثية وما إلى ذلك؛ وإلا فقد يتعرض للتلف.
- استخدم الوعاء للطبخ فقط.
- يصل البخار المنبعث من الصمام إلى درجات حرارة عالية جدًا؛ لذا ابتعد عنه لتجنب الحروق.
- لا تملأ الحاوية بالطعام بما يزيد عن الحد الأقصى.
- تأكد من إغلاق الوعاء بشكل محكم عند الطهي تحت الضغط.
- تأكد من أن جهد التيار الكهربائي الرئيسي يتطابق مع الجهد المشار إليه على الملصق الموجود على الجزء الخلفي من الوعاء قبل استخدامه.
- لا تضعي الوعاء على حافة المنضدة.
- احتفظ بالوعاء على مسافة لا تقل عن 20 سم من أي قماش.
- لا تضع الوعاء في الحوض.
- لا تستخدم أي عنصر آخر كغطاء ما لم يتم الإشارة إلى ذلك من قبل المدير العام لشركة Ollas.
- لا ترفع القدر بأكمله باستخدام مقبض الغطاء؛ فهو مخصص لرفع الغطاء فقط.
- تأكد من أن قاعدة الوعاء والمكان الذي ستضعه فيه للاستخدام جافان.
- تجنب استخدام الدلاء التالفة.
- لا تضع الطعام أو السوائل داخل الوعاء بدون الدلو.
- لا تلمس الصمام أثناء الاستخدام.
- لا تستخدم المنتجات الكاشطة لتنظيف الوعاء أو غطاء الضغط أو الدلو أو رأس المقلاة.
- تجنب ملامسة الأدوات المعدنية مثل السكاكين والشوك وما إلى ذلك للدلو للحفاظ على خصائصه غير اللاصقة.
- افحص سلك الطاقة بانتظام بحثًا عن أي تلف واضح. في حال تلفه، يجب استبداله من قِبل خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec لتجنب أي خطر.
- لا تحاول تفكيك المنتج أو إصلاحه بنفسك. تواصل مع خدمة الدعم الفني لشركة Cecotec.
- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig.1

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

Accesorios

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

2. ANTES DE USAR

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

1. Quite todos los elementos del embalaje (tanto las pegatinas de la cubeta y la válvula como el protector de la resistencia ubicado entre la cubeta y la olla).

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

3. PANEL DE CONTROL

Fig.4

1. Botón GM
2. Selector
3. Botón Menú
4. Botón modo ECO
5. Botón Presión
6. Botón Programar hora
7. Botón Temperatura
8. Botón Limpieza
9. Indicador Menú Turbo
10. Indicador Menú Presión
11. Indicador Menú Vapor
12. Indicador Menú Guiso
13. Indicador Menú Fuego Lento
14. Indicador Menú Escalfar
15. Indicador Menú Confitar
16. Indicador Menú Fermentar
17. Indicador Menú Pan
18. Indicador Menú Postre
19. Indicador Menú Arroz
20. Indicador Menú Pasta
21. Indicador Menú Plancha

22. Indicador Menú Sofreír
23. Indicador Menú Freír
24. Indicador Menú Horno
25. Indicador Preparación en proceso
26. Indicador Programación
27. Indicador Preparación finalizada

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

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

Selector
Gire el selector para navegar por los diferentes menús, aumentar los minutos y horas (en sentido horario) y disminuirlos (en sentido antihorario). Sugerencia: si no quiere programar la hora, gire el selector y elija el menú deseado, de esta forma no tendrá que pulsar el botón Menú.

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

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

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

Modo ECO
Esta función permite ahorrar hasta un 50 % de energía durante la cocción. Además, reparte uniformemente la temperatura en la cubeta, lo que aumenta sus propiedades antiadherentes y evita que los alimentos se peguen para aumentar su durabilidad. Se puede utilizar con cualquier menú, siempre y cuando la temperatura no supere los 140 ºC. 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 ºC aumentará significativamente el tiempo de precalentamiento.

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

Indicadores de menús
La olla cuenta con 16 menús diferentes (Fig. 4) para que pueda cocinar todos los platos que imagine. Cada menú se desarrolla ampliamente en el recetario y en las 16 vídeo-recetas que podrá consultar accediendo a nuestra web www.storeollasgm.com. Una vez seleccionado el menú, ajuste, si fuera posible, la temperatura, la presión y el tiempo de cocción deseado o marcado por la receta y pulse el botón GM para confirmar e iniciar el proceso de cocción.

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

4. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA COCINA A PRESIÓN

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

Capacidad cubeta
- Ponga siempre las cantidades adecuadas de comida/líquidos en la cubeta.
- Nunca sobrepase los niveles máximos de capacidad de la cubeta.
- Para alimentos que se expanden (arroz, legumbres, cereales, etc.) no sobrepase la mitad de su capacidad.
- Asegúrese de rellenar la cubeta al menos al mínimo de su capacidad para evitar daños térmicos. Fig.5

No forzar 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 forzar la tapa al abrir

- Si ha cocinado a presión, abra la válvula con ayuda de un paño o utensilio de cocina, evitando el contacto directo con el vapor antes de abrir la tapa, en caso contrario, le resultará difícil. Recuerde que se abre en sentido horario. Fig.6
- Si no puede abrir la tapa de la olla, no la fuerce, esto indica que puede quedar algo de presión en el interior. Esto es debido al sistema de seguridad de la olla. Si esto ocurre espere y en breve podrá abrir la tapa.

Preparación del modelo H

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

5. FUNCIONAMIENTO

- Abra la tapa girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que haga tope, entonces se levantará.
- Introduzca todos los ingredientes en la cubeta y si fuera necesario, alguno de los accesorios, tal y como indique el recetario.
- En el interior de la cubeta hay unas marcas que, en el caso de presión (en especial alta presión), no deben sobrepasarse su línea máxima por ninguna clase de líquido, y deben llegar al límite mínimo para evitar daños térmicos. En caso de utilizar la tapa, antes de empezar a cocinar, verifique que está bien cerrada.
- Seguidamente, seleccione el menú siguiendo el recetario. Una vez seleccionado el menú, fijaremos el tiempo de cocción. Para ello, usaremos el selector, que incrementa de 1 en 1

los minutos de cocción girándola en sentido horario, y disminuye el tiempo girándola en sentido antihorario. Es recomendable seguir los tiempos marcados en el recetario, pero también puede modificarlos a su gusto.

- Si desea cancelar el proceso seleccionado, mantenga pulsado el botón GM y la olla se reseteará.
- Seleccione el nivel de presión a que desea cocinar. Recuerde que en los menús Horno, Fuego lento, Freír, Sofreír, Postre, Pan, Fermentar, Confitar, Escalfar y Plancha no se cocina con presión, por lo que únicamente podrá modificar la temperatura y el tiempo. En estos menús es recomendable dejar abierta la válvula o la tapa.
- Ajuste la temperatura y si todos los parámetros están ajustados, presione el botón GM para que comience el proceso de cocción. Automáticamente la olla comenzará el precalentamiento.
- Durante el precalentamiento aparecerán en la pantalla una serie de guiones en movimiento (Fig.7), en cuanto haya finalizado este proceso se mostrará el tiempo de cocción seleccionado y se realizará una cuenta atrás, descontándose cada minuto transcurrido del originalmente programado (Fig.8).
- Cuando el cocinado haya finalizado, la olla le avisará por voz: "la comida está lista", desde este momento, siempre y cuando haya elegido un menú con una temperatura de cocción superior a 80 ºC, se conectará la función caliente de manera indefinida (excepto en Fermentar, Confitar y Escalfar) y será avisado al escuchar la frase: "la comida se mantiene caliente". Su olla mantendrá la comida caliente hasta el momento en que usted decida comerla.
- Además, podrá activar esta función siempre que lo desee pulsando el botón GM en cualquier momento, solo se cancelará pulsando el botón GM más de 1 segundo. También puede recalentar sin sobre cocinar, presionando el botón GM 2 veces.
- También puede recalentar sin sobre cocinar, presionando el botón GM 2 veces.
- Para abrir la tapa, deberá asegurarse de que no hay presión en el interior de la olla desplazando la válvula de presión en la posición abierta mediante el selector de posición (de otro modo no podrá abrir la tapa). La olla expulsará todo el vapor que haya en su interior. Nunca toque las partes metálicas de la olla mientras cocina o recién acabada la cocción. Fig.9

Cómo programar la comida para una hora determinada

- Siempre que encienda la olla, el control por voz le sugerirá elegir un menú para cocinar en el momento o programar la hora de comer para más tarde. La hora de comer se ajusta pulsando el botón de reloj se seleccionará dentro de cuántas horas queremos la comida lista y presionaremos el botón GM para confirmar. Si queremos configurar también los minutos, los seleccionaremos una vez fijadas las horas, girando el selector.
- Posteriormente establezca el menú, el tiempo de cocción, la temperatura y la presión, como se ha descrito en el apartado anterior. Por último, presione el botón GM para fijar su programación.

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

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Todas las partes y los componentes del producto que entren en contacto con alimentos deben lavarse después de cada uso.
- Retire la válvula de presión y la válvula de seguridad que se encuentra al lado y limpie la tapa cuidadosamente.
- Utilice un paño húmedo, agua y jabón para limpiar el interior del producto, enjuáguelo y séquelo a fondo con un paño seco.
- Limpie el aro de sellado de silicona después de cada uso. Para ello, retírelo de la tapa y lávelo por separado con agua y jabón. Luego, enjuáguelo con agua y séquelo con un trapo seco.
- Retire la cubeta y lávela con agua y jabón. Luego, enjuáguelo con agua y séquelo con un trapo seco.

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

- Utilice un paño suave y húmedo o una esponja para limpiar la superficie exterior del producto.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos o químicos para limpiar el producto.
- No sumerja la carcasa exterior del producto ni su cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- Limpie la base del producto con un paño seco y suave.

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

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

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Anomalía	Solución
La olla no alcanza presión Observaciones: las ollas GM pueden trabajar con presión siempre y cuando las condiciones lo requieran. Esto depende de varios factores, cantidad de líquidos, sólidos, aceite en la cubeta, además de temperatura ambiental y temperatura de los contenidos. No hay que confundir que coja presión o no con el hecho de que cocine y funcione correctamente. Si la olla ha calentado y cocinado en el tiempo seleccionado funciona correctamente y no se puede determinar que exista error.	Compruebe que la contratapa y el aro de silicona están correctamente colocados. Compruebe que 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 el menú Presión, 20 minutos, presión media, 200 ºC 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 ºC y contener suficiente líquido en la cubeta. Las gomas están en mal estado, reemplácelas.
La olla no se enciende	Compruebe que el cable de alimentación está bien colocado en la olla. Pruebe en otro enchufe. Pruebe otro cable (los ordenadores de sobremesa tienen el mismo).
¿Se puede abrir la olla mientras cocina?	Siempre y cuando la olla no haya alcanzado presión, aunque no es aconsejable porque pierde vapor.
Error E1 en la pantalla digital	Fallo de circuito. Contacte con el SAT.

Anomalía	Solución
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 ºC, 10 minutos.
Error E4 en la pantalla digital	Consulte el apdo. 5 y revise los estados de cocción de la olla. El presostato falla. Contacte con el SAT.
Error E3 en la pantalla digital	Sobrecalentamiento. Deje enfriar la olla sin uso al menos 24 h. Añada el 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. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

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

Accessories

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

2. BEFORE USE

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

1. Remove all packaging materials present (both the stickers on the bowl and valve as well as the heating element cover located between the bowl and the cooker).
2. Check the contents of the packaging and make sure nothing is missing.
3. Add half a litre of water in the bowl and a few slices of lemon. Lemon helps to eliminate odours.

4. Check the back lid and the safety valve are correctly placed. Fig. 2
5. Close the lid firmly and press it lightly into place (this is very important, as in many cases it looks as if the lid is completely closed, but it is not).
6. Place the valve in the closed position. Fig. 3
7. Connect the cooker to the mains and press the Clean button; immediately after that, the process will start, which takes up 9 minutes.
8. Do not touch the lid during the entire process.
9. Once the process is complete, open the valve to depressurise the cooker. Avoid direct skin contact with the steam. You cannot remove the lid until the cooker has completely depressurised, so do not force the lid if it does not open. To open the lid, turn it clockwise.
10. If the cooker has not given any error during this process, it is working properly.

3. CONTROL PANEL

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

26. Schedule indicator
27. Preparation Complete indicator

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

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

Knob
Turn the knob to navigate through the different menus, increase the minutes and hours (clockwise), and decrease them (counterclockwise). Tip: if you do not want to set the time, turn the knob and choose the desired menu, so you do not have to press the Menu button.

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

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

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

ECO mode
With the ECO mode you can save up to 50% power when cooking. In addition, it evenly distributes the temperature in the bowl, increasing its non-stick properties and preventing food from sticking for increased durability. It can be used with any menu, as long as the temperature

does not exceed 140ºC. If this is not the case, it is advisable to activate the ECO mode after preheating has finished and cooking time has started. Using the Eco mode for preheating in menus with temperatures above 140°C will significantly increase the preheating time.

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

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

Voice control
The GM Model H cooker has voice control to guide you through every step. There are 6 languages available: Spanish, English, French, German, italian, and Portuguese. The default language is Spanish, if you prefer to change it, press the ECO button for about 3 seconds and select the language with the knob. Confirm the language by pressing the GM button. If you prefer to deactivate the voice control, hold down 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.

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

Do not force the lid when closing it
1. Make sure the silicone ring is correctly placed in the back lid.
2. Turn the lid to open and close it, do not force it. It must close and fit into place efortlessly.
3. If the electric cooker contains hot food, you may need to press it slightly for the lid to close due to the pressure.
4. When cleaning the safety valve rubber, be especially careful when placing it back.

Check the explanatory video on our Ollas GM youtube channel.

Do not force the lid when opening it

- After high-pressure cooking, open the valve with a cloth or a kitchen utensil, avoiding direct contact with the steam before opening the lid. Otherwise, you will not be able to open it. It is opened clockwise. Fig. 6
- If you cannot open the lid of the cooker, do not force it open: this indicates that some pressure may remain inside. This is due to the safety system of the cooker. If this happens, wait and you will be able to open the lid shortly after.

Preparation of the model H

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

5. OPERATION

- Open the lid by turning it clockwise until it stops, then it will lift up.
- Put all the ingredients in the bowl and, if necessary, some of the accessories, as indicated in the recipe book.
- There are marks on the interior of the inner pot which, in case of pressure (especially high pressure), should not be exceeded at their maximum line by any kind of liquid, and must reach the minimum limit to avoid thermal damage. If the lid is used, check that it is properly closed before starting to cook.
- Then select the menu according to the recipe book. Once the menu has been selected, set the cooking time. To do this, use the knob, which increases the cooking time by 1-minute intervals by turning it clockwise, and decreases the time by turning it counterclockwise. It is advisable to follow the times specified on the recipe book, but you can also modify them to your liking.
- If you prefer to cancel the selected process, press and hold the GM button and the cooker will reset.
- Select the pressure level at which you prefer to cook. In the Oven, Low heat, Fry, Stir-fry, Dessert, Bread, Ferment, Confit, Poach and Griddle menus, pressure cooking is not possible, so you can only set the temperature and time. In these menus it is recommended to leave the valve or the cap open.

- Set the temperature and if all parameters are set, press the GM button to start the cooking process. The cooker will automatically start preheating.
- During the preheating process, a series of moving dashes will appear on the display, as soon as this process has been completed, the selected cooking time will be displayed and a countdown will start, with each elapsed minute being deducted from the originally programmed minute (Fig. 8).
- When the cooking has finished, the cooker will alert you by voice: “the food is made”, from this moment on and if you have chosen a menU with a cooking temperature over 80ºC, the heat function will be on indefinitely (except for the Ferment, Comfit and Poach menus) and you will be alerted by voice: “food is kept warm”. Your cooker will keep the food warm until you decide to eat it.
- In addition, you can activate this function whenever you prefer by pressing the GM button at any time, it will only be cancelled by pressing the GM button for more than 1 second. You can also reheat without overcooking by pressing the GM button twice.
- You can also reheat without overcooking by pressing the GM button twice.
- To open the lid, you must ensure that there is no pressure inside the cooker by moving the pressure valve to the open position using the position knob (otherwise you will not be able to open the lid). The cooker will release all the steam inside. Never touch the metal parts of the cooker while cooking or just after cooking. Fig. 9

Schedule a meal for a specific time

- Whenever you turn on the cooker, the voice control will suggest you choose a menu to cook on the spot or to set the eating time for later. Eating time is set by pressing the clock button, you will select within how many hours you can the food ready and press the GM button to confirm. If you prefer to set the minutes as well, select them once the hours have been set by turning the knob.
- Then set the menu, cooking time, temperature and pressure as described in the previous section. Finally, press the GM button to set your programming.
- The cooker automatically calculates when to start so that the food is freshly cooked at the set time. In case the cooking time is over the time set to eat, your cooker will automatically start the cooking process to get as close as possible to the pre-set time.
- If you set the cooker for less than 3 hours from now, it would start cooking immediately and keep the food warm until the eating time. The cooker has an EPROM memory, if during cooking or standby there is a power failure the cooker will remember its programming and as soon as the power comes back on it will continue the cooking process.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- All parts and components of the appliance that come into contact with food must be washed after each use.

- Remove the pressure valve and the safety valve next to it and clean the lid carefully.
- Use a damp cloth, soap and water to clean the interior of the appliance and then rinse it.
- Clean the silicone sealing ring after each use. To do this, remove it from the lid and wash it separately with soap and water. Then rinse it with water and dry it with a dry cloth.
- Remove the bowl and wash it with soap and water. Then rinse it with water and dry it with a dry cloth.

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

- Use a soft, damp cloth to clean the outside surface of the product.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the appliance.
- Do not immerse the exterior housing of the product or the power cord in water or any other liquid.
- Clean the base of the product with a dry, soft cloth.

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 eliminate the steam inside by placing the pressure valve in the open position.

7. TROUBLESHOOTING

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

Abnormal operation	Solution
E4 error on the digital display.	Check section 5 and the cooking stage of the cooker. The pressure switch fails. Contact the Technical Support Service.
E3 error on the digital display.	Overheating. Let the cooker cool down without using it for at least 24 hours. Add liquid always overt the minimum mark on the inner pot and select a menu. If the error appears right after connecting the machine to the mains, contact the Technical Support Service.
E2 error on the digital display.	Contact the Technical Support Service.

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

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

Accessoires

- Le panier s'utilise pour la fonction Frire mais peut aussi être utilisé comme plateau de four.
- 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.
- La louche est fabriquée avec un matériel non corrosif, elle est idéale pour travailler sur des surfaces anti-adhérentes. N'utilisez pas d'ustensiles corrosifs sur les surfaces anti-adhérentes de votre autocuiseur programmable.
- Le verre mesureur sert de référence de mesure pour les recettes. Lorsqu'une recette indique une mesure, elle se réfère à un verre mesureur
- Câble d'alimentation.

2. AVANT UTILISATION

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

1. Enlevez tous les éléments de l'emballage (les autocollants de la cuve et de la soupape et le protecteur de la résistance situé entre la cuve et l'autocuiseur).

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

3. PANNEAU DE CONTRÔLE

Img. 4

1. Bouton GM
2. Sélecteur
3. Bouton Menu
4. Bouton mode Eco
5. Bouton Pression
6. Bouton pour programmer l'heure
7. Icône de la température
8. Bouton Nettoyage
9. Indicateur Menu Turbo
10. Indicateur Menu Cuisine à pression
11. Indicateur Menu Cuisine à vapeur
12. Indicateur Menu Mijoter
13. Indicateur Menu Feu lent
14. Indicateur Menu Pocher
15. Indicateur Menu Confire
16. Indicateur Menu Fermenter
17. Indicateur Menu Pain
18. Indicateur Menu Dessert
19. Indicateur Menu Riz

20. Indicateur Menu Pâtes
21. Indicateur Menu Grill
22. Indicateur Menu Faire revenir
23. Indicateur Menu Frire
24. Indicateur Menu Four
25. Indicateur de préparation en cours
26. Indicateur de programmation
27. Indicateur de préparation terminée

Programmer l'heure
Appuyez sur l'icône de l'horloge (bouton 6 Img. 4) pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le repas soit prêt. Tournez le sélecteur pour établir l'heure et appuyez sur le bouton GM pour la fixer. Tournez à nouveau le sélecteur pour établir les minutes et appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le menu que vous souhaitez réaliser. Il n'est pas conseillé de programmer moins de 3 heures.

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

Sélecteur
Tournez le sélecteur pour naviguer à travers les différents menus, augmenter les minutes et les heures (sens des aiguilles d'une montre) ou les diminuer (sens contraire des aiguilles d'une montre). Conseil : si vous n'allez pas programmer l'heure, tournez le sélecteur et choisissez le menu souhaité, de cette manière vous n'aurez pas à appuyer sur le bouton Menu.

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

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

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

Mode Eco
Cette fonction permet d'économiser jusqu'à 50 % d'énergie pendant la cuisson. De plus, il permet de répartir la température de manière plus uniforme dans la cuve, augmentant les propriétés anti-adhérentes et la durabilité en évitant que les aliments ne collent. Vous pouvez l'utiliser avec n'importe quel menu si la température à atteindre n'est pas supérieure à 140 ºC. 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 ºC augmentera significativement le temps de préchauffage.

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

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

Fonction vocale
L'autocuiseur Olla GM Modèle H possède la fonction vocale pour vous guider dans toutes les étapes. Il y a 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 la langue en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez désactiver le contrôle vocal, appuyez pendant 5 secondes sur le bouton de température et confirmez en appuyant sur le bouton GM. Répétez ce processus pour la réactiver.

4. INFORMATIONS IMPORTANTES À PROPOS DE LA CUISSON SOUS PRESSION

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

Capacité de la cuve

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

Consultez la vidéo explicative sur notre chaîne Youtube Ollas GM.

Ne forcez pas le couvercle lorsque vous l'ouvrez

- Si vous avez cuisiné à pression, ouvrez la valve à l'aide d'un chiffon ou d'un ustensile de cuisine en évitant le contact direct de la vapeur avant d'ouvrir le couvercle. Dans le cas contraire, il vous sera difficile de la retirer. Le couvercle s'ouvre dans le sens des aiguilles d'une montre. Img. 6
- Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle de l'autocuiseur, ne le forcez pas, car cela indique que de la pression peut rester à l'intérieur. Ceci est dû au système de sécurité de l'autocuiseur. Si cela se produit, attendez et vous pourrez ensuite ouvrir le couvercle.

Préparation du modèle H

1. Ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Lavez le couvercle et l'anneau en silicone avec de l'eau chaude et du savon, puis séchez.
3. Le joint en silicone est réversible, assurez-vous qu'il soit placé dans la bonne position.
4. Le couvercle possède une seule position et doit toujours être dans la bonne position. S'il n'est pas bien fermé, il pourrait prendre de la pression et la nourriture pourrait déborder par les côtés de l'autocuiseur.
5. Nettoyez la cuve et assurez-vous que tous les contacts se fassent correctement.
6. Vérifiez que le réservoir de restes situé au niveau de la partie postérieure de l'autocuiseur soit à sa place.

7. Branchez l'autocuiseur. L'autocuiseur se mettra en marche, fixez les réglages selon vos préférences.

5. FONCTIONNEMENT

- Ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, puis il se soulèvera.
- Puis, introduisez tous les ingrédients dans la cuve et, si nécessaire, certains accessoires, comme indiqué dans le livre de recettes.
- Il y a des marques à l'intérieur de la cuve. En cas de pression (surtout haute pression), la marque maximale ne doit être dépassée par aucune sorte de liquide, et la marque minimale doit être atteinte pour éviter des dommages thermiques. Si vous utilisez le couvercle, avant de commencer à cuisiner, vérifiez qu'il soit bien fermé.
- Tout de suite après, sélectionnez le menu selon la recette. Une fois le menu sélectionné, réglez le temps de cuisson. Pour cela, utilisez le sélecteur qui augmentera d'1 en 1 les minutes de cuisson en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et qui diminuera le temps en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Il est conseillé de suivre les temps indiqués dans le livre de recettes, mais vous pouvez aussi les modifier selon votre goût.
- Si vous souhaitez annuler le processus sélectionné, maintenez appuyé le bouton GM et l'autocuiseur redémarrera.
- Sélectionnez le niveau de pression auquel vous voulez cuisiner. N'oubliez pas qu'avec les menus Four, Feu lent, Frire, Faire revenir, Dessert, Pain, Fermenter, Confire, Pocher et Grill vous ne pourrez pas cuisiner avec la pression, vous pourrez donc uniquement modifier la température et le temps. Avec ces menus, il est conseillé de laisser la valve ou le couvercle ouvert.
- Réglez la température et si tous les paramètres sont réglés, appuyez sur le bouton GM pour lancer le processus de cuisson. L'autocuiseur commencera automatiquement le préchauffage.
- Pendant ce processus, une série de tirets en mouvement apparaîtra sur l'écran (Img. 7), lorsque le processus se termine, l'écran affichera le temps de cuisson sélectionné et réalisera un compte à rebours, décomptant chaque minute passée depuis ce qui a été programmé (Img. 8).
- Vous saurez que l'autocuiseur a terminé de cuisiner, car il vous préviendra par voix : « Le repas est prêt ». Si vous avez choisi un menu avec température de cuisson supérieure à 80 ºC, 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.
- De plus, vous pourrez activer cette fonction chaque fois que vous en aurez envie en

appuyant sur le bouton GM à tout moment, elle s'annulera uniquement lorsque vous appuierez plus d'une seconde sur le bouton GM. Vous pouvez aussi réchauffer sans surcuisiner en appuyant 2 fois sur le bouton GM.
- Vous pouvez aussi réchauffer sans surcuisiner en appuyant 2 fois sur le bouton GM.
- 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. 9

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

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toutes les pièces et composants de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyés après chaque utilisation.
- Retirez la valve de pression et la valve de sécurité qui se trouvent sur le côté puis nettoyez le couvercle soigneusement.
- Utilisez un chiffon humide, de l'eau et du savon pour nettoyer l'intérieur de l'appareil puis rincez-le et séchez-le en profondeur avec un chiffon sec.
- Nettoyez 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. RÉSOLUTION 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.	Vérifiez que le contre-couvercle et le joint en silicone soient correctement placés. Vérifiez que la soupape de pression soit en position « fermée ». Vérifiez que la valve de sécurité soit correctement placée. Appuyez fermement sur le couvercle après l'avoir tourné pour le fermer. Versez 1 L d'eau, sélectionnez le menu Cuisine à pression, 20 minutes, pression moyenne, 200 ºC et cuisiner. Faites ceci avec les menus Cuisine à vapeur et à pression également. Si l'autocuiseur monte en pression, c'est qu'il fonctionne correctement. Pour que l'autocuiseur monte en pression, la température sélectionnée doit être supérieure à 130 ºC et la cuve doit contenir suffisamment de liquide. Les gommes sont en mauvais état, remplacez-les.
L'autocuiseur ne s'allume pas	Vérifiez que le câble d'alimentation soit bien branché à l'autocuiseur. Essayez avec une autre prise. Vérifiez avec un autre câble (les ordinateurs ont le même).
L'autocuiseur peut-il être ouvert pendant cuisson ?	Si l'autocuiseur n'est pas monté en pression, oui, mais il est recommandé de ne pas le faire pour ne pas perdre de vapeur.
Erreur E1 sur l'écran numérique.	Erreur au niveau du circuit. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
L'autocuiseur ne parle pas	Veuillez lire le paragraphe 3. et vérifiez la configuration. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Anomalie	Solution
L'autocuiseur décompte le temps dès la programmation (+ de 3 heures) ou dès lorsque vous sélectionnez le menu	Veuillez 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 ºC pendant 10 minutes.
Erreur E4 sur l'écran digital	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 digital	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.	Veuillez contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb.1

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

Zubehörteile

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

1. Entfernen Sie alle Verpackungselemente (sowohl die Aufkleber auf dem Kocheimer und dem Ventil als auch den Heizelementschutz, der sich zwischen Topf und Kocheimer befindet).

2. Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig ist.
3. Einen halben Liter Wasser und einige Zitronenscheiben in den Kocheimer geben. Zitrone hilft, Gerüche zu beseitigen.
4. Prüfen Sie, dass die Innenseite des Deckels und das Ventil richtig gestellt sind. Abb.2
5. Schließen Sie den Deckel fest und passen Sie ihn, indem Sie Druck übt (das ist sehr wichtig, da häufig denkt man, dass der Deckel vollständig geschlossen ist, aber es stimmt nicht).
6. Bringen Sie das Ventil in geschlossener Stellung. Abb.3.
7. Verbinden Sie den Kochtopf mit der Stromversorgung und drücken Sie die Reinigung-Taste; der Reinigungsvorgang beginnt sofort und es dauert 9 Minuten.
8. Berühren Sie nicht beim Vorgang den Deckel.
9. Öffnen Sie nach dem Kochvorgang das Ventil, um den Druck freizulassen. Vermeiden Sie, dass der Dampf in Berührung mit Ihrer Haut kommt. Sie können den Deckel erst abnehmen, wenn der Druck im Kocher vollständig abgebaut ist; öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, wenn er sich nicht öffnen lässt. Um den Deckel zu öffnen, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.
10. Wenn es kein Problem damit gibt, bedeutet es, dass der Topf richtig funktioniert.

3. BEDIENFELD

Abb.4
1. GM-Taste
2. Wahlschalter
3. Menü-Taste
4. ECO Modus-Taste
5. Druck-Taste
6. Zeitschaltuhr Einstellungen-Taste
7. Temperatur-Taste
8. Reinigung-Taste
9. Turbo Anzeiger
10. Druckgaren Anzeiger
11. Dampfgaren Anzeiger
12. Schmoren Anzeiger
13. Kleine Flamme Anzeiger
14. Pochieren Anzeiger
15. Zuckern Anzeiger
16. Gären Anzeiger
17. Brot Anzeiger
18. Nachtisch Anzeiger
19. Reis Anzeiger
20. Nudeln Anzeiger
21. Braten Anzeiger

22. Anbraten Anzeiger
23. Frittieren Anzeiger
24. Ofen Anzeiger
25. Zubereitungsvorgang Anzeiger
26. Programmierung Anzeiger
27. Zubereitung abgeschlossen Anzeiger

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

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

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

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

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

GM-Taste
Die Hauptfunktion dieser Taste ist, jeden Schritt zu bestätigen. Außerdem kann sie verwendet

werden, um die Warmhalten- und Aufwärmenfunktion zu beginnen; drücken Sie dir 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 Innentopf, was der Antihaftbeschichtung hilft und vermeidet, dass die Nahrungsmittel ankleben. Diese Funktion darf bei jeder Zubereitungsart verwendet werden, vorausgesetzt, dass die Temperatur nicht über 140 ºC ist. Andernfalls wird es empfohlen, den ECO Modus nach Vorwärmung bei der Kochzeit zu aktivieren. Wenn er bei Vorwärmung Temperaturen über 140 ºC verwendet wird, wird die Vorwärmungszeit steigern.

Reinigung
Geben Sie 2 Gläser Wasser und eine halbe Zitrone in den Kocheimer, schließen Sie den Deckel und überprüfen Sie, ob das Ventil geschlossen ist. Drücken Sie die Reinigungstaste, die Reinigungsfunktion beginnt sofort und dauert 9 Minuten.

Menüanzeige
Der Topf verfügt über 16 verschiedene Menüs (Abb. 4), so dass Sie alle Gerichte zubereiten können, die Sie sich vorstellen können. Jedes Menü wird im 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 die Sprache, indem Sie die GM-Taste drücken. Wenn Sie die Sprachsteuerung deaktivieren möchten, halten Sie 5 Sekunden lang die Temperatur-Taste gedrückt und bestätigen Sie es mit der GM-Taste. Wiederholen Sie diese Schritte, um sie wiederzuaktivieren.

4. WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM DRUCKGAREN

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

Kocheimer Kapazität

- Gießen Sie immmer die geeignete Menge Nahrungsmittel bzw. Flüssigkeiten in den Innentopf.
- Überschreiten Sie nie die höchste Menge, die der Innentopf annimmt.
- Überschreiten Sie nie die Hälfte der höchster Menge, wenn Sie Nahrungsmittel, die größer werden (Reis, Hülsenfrüchte, Getreide usw.), zubereiten.
- Füllen Sie den Innentopf 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
- Wenn sich der Deckel des Kochers nicht öffnen lässt, öffnen Sie ihn nicht gewaltsam, da dies darauf hindeutet, dass im Inneren noch ein gewisser Druck herrscht. Dies ist auf das Sicherheitssystem des Topfes zurückzuführen. Warten Sie in diesem Fall und Sie werden den Deckel bald öffnen können.

Vorbereitung des Modells H

1. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um es zu öffnen.
2. Waschen Sie den Deckel und den Silikonring mit warmem Wasser und Seife und trocknen Sie sie danach.
3. Der Silikonring kann umgekehrt werden, vergewissern Sie sich, dass er richtig gestellt ist.
4. Der Deckel hat nur eine richtige Stellung, stellen Sie ihn nur auf diese Weise. Falls der Deckel nicht richtig gestellt wurde, könnten die Nahrungsmittel überschreiten.
5. Reinigen Sie den Korb und stellen Sie sicher, dass alles richtig angeschlossen ist.
6. Überprüfen Sie, dass der Müllbehälter an der Hinterseite des Topfs an der richtigen Position ist.
7. Verbinden Sie den Herd mit dem Licht. Der Topf wird starten, stellen Sie ihn nach Ihren Vorlieben ein.

5. BEDIENUNG

- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, dann wird er angehoben.
- Gießen Sie die Zutaten in den Kocheimer und stellen Sie nach dem Kochbuch die gegebenenfalls notwendigen Zubehörteile.
- Auf der Innenseite des Kocheimers befinden sich Markierungen, die im Falle von Druckgaren (insbesondere Hochdruck) von keiner Art von Flüssigkeit überschritten werden dürfen und die Mindestgrenze erreichen müssen, um thermische Schäden zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Kochvorgang richtig geschlossen ist.
- Wählen Sie danach nach dem Kochbuch die Zubereitungsart aus. Nach der Auswahl des Menüs stellen Sie die Kochzeit ein. Dazu verwenden wir den Wählschalter, der durch Drehen im Uhrzeigersinn die Kochminuten um 1 erhöht und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn die Zeit verringert. Es ist ratsam, sich an die im Rezeptbuch angegebenen Zeiten zu halten, aber Sie können sie auch nach Ihrem Geschmack abändern.
- Wenn Sie den gewählten Vorgang abbrechen möchten, halten Sie die GM-Taste gedrückt und der Herd wird zurückgesetzt.
- Wählen Sie die Druckstufe, mit der Sie kochen möchten. Denken Sie daran, dass die Menüs Backofen, Slow Cooker, Braten, Anschwitzen, Nachtisch, Brot, Fermentieren, Konfitieren, Pochieren und Griddle nicht unter Druck kochen, so dass Sie nur die Temperatur und die Zeit ändern können. Bei diesen Menüs ist es ratsam, das Ventil oder den Deckel offen zu lassen.
- Stellen Sie die Temperatur ein und wenn alle Parameter eingestellt sind, drücken Sie die GM-Taste, um den Garvorgang zu starten. Der Topf beginnt automatisch mit dem Vorheizen.
- Während des Vorheizens erscheinen auf dem Bildschirm eine Reihe von sich bewegenden Strichen (Abb. 7). Nach Abschluss dieses Vorgangs wird die gewählte Kochzeit angezeigt und ein Countdown durchgeführt, wobei jede abgelaufene Minute von der ursprünglich programmierten Zeit abgezogen wird (Abb. 8).
- Nach Beendigung des Garvorgangs warnt Sie der Topf mit seiner Stimme: „Das Essen ist fertig“. Von diesem Moment an ist die Warmhaltefunktion auf unbestimmte Zeit eingeschaltet (außer bei Fermentieren, Konfitieren und Pochieren), sofern Sie ein Menü mit einer Gartemperatur von mehr als 80 °C gewählt haben, und Sie werden mit dem Satz „Das Essen wird warmgehalten“ gewarnt. Der Topf wird das Essen warmhalten, bis Sie es anrichten.
- Außerdem können Sie diese Funktion jederseit aktivieren, indem die GM-Taste zu drücken. Man kann auch es stornieren, indem die GM-Taste mehr als 1 Sekunde gedrückt zu halten. Man kann auch das Essen aufwärmen, indem zweimal die GM-Taste zu drücken.
- Man kann auch das Essen aufwärmen, indem zweimal die GM-Taste zu drücken.
- Um den Deckel zu öffnen, vergewissern Sie sich, dass es keinen Druck im Innentopf gibt, indem das Druckventil mithilfe des Positionsreglers zu öffnen (andernfalls können Sie den Deckel nicht öffnen.) Der Topf wird den Druck ausstoßen. Berühren Sie keine Metallenteile des Topds bei bzw. nach dem Kochvorgang. Abb. 9

Eine Mahlzeit für eine bestimmte Zeit programmieren

- Wenn Sie den Herd einschalten, schlägt Ihnen die Sprachsteuerung vor, ein Menü auszuwählen, das sofort gekocht werden kann, oder die Mahlzeit auf einen späteren Zeitpunkt zu verschieben. Die Essenszeit wird eingestellt, indem man auf die Uhrentaste drückt, auswählt, in wie vielen Stunden die Mahlzeit fertig sein soll, und dann die GM-Taste zur Bestätigung drückt. Wenn wir auch die Minuten einstellen wollen, wählen wir sie aus, nachdem wir die Stunden eingestellt haben, indem wir den Wahlrad drehen.
- Stellen Sie dann das Menü, die Kochzeit, die Temperatur und den Druck wie im vorherigen Abschnitt beschrieben ein. Drücken Sie zum Schluss die GM-Taste, um diese Einstellungen festzustellen.
- Der Topf berechnet, wann er beginnen muss, sodass die Nahrungsmittel bei der ausgewählten Essenzeit zubereitet sind. Falls die Kochvorgang dauert so viel, dass die Essenzeit nicht erfüllt werden kann, wird der Topf automatisch beginnen, zuzubereiten, sodass er nährt sich dem voreingestellter Essenzeit.
- Falls man die Essenzeit für früher als 3 Stunden einstellen, wird der Topf sofort zubereiten und das Essen bis der Essenzeit warmhalten. Der Herd ist mit einem EPROM-Speicher (Memory) ausgestattet. Bei einem Stromausfall während des Kochens oder im Standby-Modus nimmt der Topf den Kochvorgang sofort wieder auf.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- 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, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich mit einem trockenen Tuch.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Silikonring. Entnehmen Sie ihn daher und reinigen Sie ihn gesondert mit Wasser und Seife. Spülen und trocknen Sie ihn danach mit Wasser bzw. einem trocknen Tuch.
- Entnehmen Sie den Innentopf und reinigen Sie ihn mit Wasser und Seife. Spülen und trocknen Sie ihn danach mit Wasser bzw. einem trocknen Tuch.

Hinweis
Der Innentopf ist spülmaschinengeeignet, es wird doch empfohlen, ihn von Hand zu spülen, sodass die Antihaftbeschichtung 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 Herd 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.	Prüfen Sie, dass der innere Deckel und der Silikonring richtig gestellt sind. Überprüfen Sie, dass das Druckventil richtig geschlossen ist. Prüfen Sie, dass das Sicherheitsventil richtig gestellt ist. Drücken Sie nach dem Drehen stark den Deckel, um ihn zu schließen. Gießen Sie 1 L Wasser, wählen Sie Druck-Zubereitungsart, 20 Minuten, mittlerer Druck 200 °C aus und akzeptieren Sie. Tun Sie das auch mit den Zubereitungsarten Dampf und Druck. Wenn es Druck gibt, funktioniert der Topf richtig. Damit der Topf Druck hat, muss die Temperatur höher als 130 °C sein und es muss genug Flüssigkeit im Innentopf geben. Die Ringe sind in einem schlechten Zustand

Fehler	Lösung
Der Topf schaltet sich nicht ein:	Prüfen Sie, dass das Kabel richtig eingesetzt am Topf ist. Versuchen Sie, das Gerät an eine andere Steckdose anzuschließen. Versuchen Sie, das Kabel zu verändern (Tischcomputer haben das gleiche Kabel).
Darf man den Topf bei dem Kochvorgang öffnen?	Ja, vorausgesetzt, dass der Topf keinen Druck hat; es ist jedoch nicht empfohlen, da er Dampf ausstoßt.
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 Kundendiest.
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 Kundendiest.
Der Topf erhitzt nicht	Gießen Sie 1 L Wasser, wählen Sie Ofen-Zubereitungsart bei 200 °C und 10 Minuten aus.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E4	Siehe Abschnitt 5 und überprüfen Sie den Kochstatus des Herdes. Der Druckschalter versagt. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E3	Überhitzung Lassen Sie den Topd abkühlen und verwenden Sie ihn nicht für 24 Std. Gießen Sie Flüssigkeiten immer über dem Mindestmenge-Strich des Kocheimers und wählen Sie eine Zubereitungsart aus. Falls der Fehler erscheint bei der Verbindung an der Stromversorgung kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E2	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig.1

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

Accessori

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

2. PRIMA DELL'USO

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

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

4. Verificare che il sottocoperchio e la valvola di sicurezza siano collocate correttamente. Fig. 2
5. Chiudere con fermezza il coperchio e posizionarlo premendo leggermente. È importante verificare che sia completamente chiuso.
6. Collocare la valvola in posizione di chiusura. Fig.3
7. Collegare la pentola alla corrente e premere il tasto Pulizia, subito dopo inizierà il processo della durata di 9 minuti.
8. Non toccare il coperchio durante tutto il processo.
9. Una volta terminato il processo, aprire la valvola per depressurizzare la pentola. Evitare il contatto diretto della pelle con il vapore. Non sarà possibile rimuovere il coperchio finché la pentola non si sarà depressurizzata completamente, quindi non forzare l'apertura del coperchio. Per aprire il coperchio, girarlo in senso orario.
10. Se la pentola non ha presentato errori durante il processo, significa che quest'ultimo è andato a buon fine.

3. PANNELLO DI CONTROLLO

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

24. Indicatore menù Forno
25. Indicatore Preparazione in corso
26. Indicatore Programmazione
27. Indicatore Preparazione terminata

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

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

Manopola di selezione
Girare la manopola di selezione per scorrere tra i differenti menù, aumentare minuti e ore (in senso orario) e diminuirli (in senso antiorario). Suggerimento: se non si desidera impostare il tempo, girare la manopola di selezione e scegliere il menù desiderato; in questo modo, non sarà necessario premere il tasto menù.

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

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

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

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

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

Indicatori di menù
La pentola è dotata di 16 menù differenti (Fig.4) per cucinare tutti i tipi di piatti. Ogni menù viene ampiamente descritto nel ricettario e nelle 16 video-ricette che è possibile consultare accedendo alla pagina web www.storeollasgm.com. Una volta selezionato il menù, 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. Per cambiarla, premere il tasto ECO per circa 3 secondi e scegliere la lingua con la manopola di selezione. Confermare premendo il tasto GM. Se si desidera disattivare il controllo vocale, premere circa 5 secondi il tasto di temperatura e confermare premendo il tasto GM. Ripetere 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 della vaschetta
- Introdurre sempre quantità adeguate di cibo/liquidi nella vaschetta.
- Non oltrepassare i livelli massimi di capacità della vaschetta.
- Per alimenti che si espandono (riso, legumi, cereali, ecc.) non superare la metà della sua capacità.
- Verificare di riempire il recipiente almeno al minimo della sua capacità per evitare danni termici. Fig .5

Non forzare la chiusura del coperchio

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

Consultare il video dimostrativo nel nostro canale YouTube di Ollas GM.

Non forzare l'apertura del coperchio

- Dopo la cottura a pressione, aprire la valvola con l'aiuto di un canovaccio o di un utensile da cucina, evitando il contatto diretto con il vapore prima di aprire il coperchio. Ricordarsi di aprirlo in senso orario. Fig. 6
- Se non si riesce ad aprire il coperchio, non forzarlo, perché potrebbe rimanere della pressione all'interno. Ciò si deve al sistema di sicurezza della pentola. Se questo accade, aspettare e presto sarà possibile aprire il coperchio.

Preparazione del modello H

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

5. FUNZIONAMENTO

- Aprire il coperchio girandolo in senso orario fino a quando si ferma, quindi si solleverà.
- 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 menù seguendo il ricettario. Una volta selezionato il menù, impostare il tempo di cottura. Per far ciò, utilizzare il selettore, che aumenta il tempo di cottura di 1 minuto girandolo in senso orario, e lo diminuisce girandolo in senso antiorario. Si raccomanda di seguire i tempi indicati nel ricettario; tuttavia, è possibile modificarli a proprio piacimento.
- Se si desidera annullare il processo selezionato, tenere premuto il tasto GM e la pentola si resetta.
- Selezionare il livello di pressione a cui si desidera cucinare. Ricordare che nei menù Forno, Fuoco lento, Friggere, Soffriggere, Dessert, Pane, Fermentare, Confit, Sobollire e Piastra non si cucina a pressione, quindi è possibile modificare solo la temperatura e il tempo. In questi menù è consigliabile lasciare aperta la valvola o il coperchio.
- Regolare la temperatura e se tutti i parametri sono impostati, premere il pulsante GM per avviare il processo di cottura. La pentola inizia automaticamente il preriscaldamento.
- Durante questo processo compariranno nel display una serie di trattini in movimento (Fig.7). Una volta terminato questo processo verrà mostrato il tempo di cottura selezionato e comincerà il conto alla rovescia. (Fig.8)
- Al termine della cottura si sentirà un messaggio vocale: “Il pasto è pronto”. Da questo momento in poi, se si è scelto un menù con una temperatura di cottura superiore a 80 ºC, la funzione Mantenere caldo sarà attivata indefinitamente (tranne in Fermentare, Confit e Sobbollire). Ciò sarà segnalato dalla frase “Il pasto si mantiene caldo”. La pentola manterrà il pasto caldo fino al momento di servirlo.
- Inoltre, è possibile attivare questa funzione quando si desidera premendo il tasto GM in qualsiasi momento; la funzione può essere annullata soltanto premendo il tasto GM per più di 1 secondo. È possibile riscaldare senza continuare a cuocere premendo il tasto GM per 2 volte.
- È possibile riscaldare senza continuare a cuocere premendo il tasto GM per 2 volte.
- Per aprire il coperchio, è necessario verificare che non ci sia pressione all’interno della pentola spostando la valvola di pressione in posizione aperta tramite la manopola di posizione (altrimenti non sarà possibile aprire il coperchio). La pentola rilascerà tutto il vapore contenuto al suo interno. Non toccare mai le parti metalliche della pentola durante lo subito dopo la cottura. Fig. 9

Come programmare il pasto ad un’ora determinata

- Quando si accende la pentola, il controllo vocale suggerirà un menù per cucinare al momento o programmare l’orario del pasto. Per selezionare tra quante ore si vuole che il pasto sia pronto, premere il pulsante dell’orologio e premere il pulsante GM per confermare. Se si desidera impostare anche i minuti, selezionarli una volta impostate le ore girando il selettore.
- Successivamente, stabilire il menù, il tempo di cottura, la temperatura e la pressione come descritto nella sezione precedente. Infine, premere il tasto GM per confermare la programmazione.

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

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Tutte le parti e componenti del prodotto che entrano a contatto con alimenti devono lavarsi dopo ogni uso.
- Rimuovere la valvola di pressione e la valvola di sicurezza e pulire il coperchio con cura.
- Utilizzare un panno umido, acqua e sapone per pulire l'interno del prodotto, risciacquare e asciugare a fondo con un panno asciutto.
- Pulire la guarnizione in silicone dopo ogni uso. Per far ciò, rimuoverla dal coperchio e lavarla separatamente con acqua e sapone. Successivamente, risciacquare con acqua e asciugare con un panno asciutto.
- Rimuovere la vaschetta e lavarla con acqua e sapone. Successivamente, risciacquare con acqua e asciugare con un panno asciutto.

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

- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie esterna del prodotto.
- Non utilizzare pagliette, polveri o prodotti di pulizia abrasivi per pulire il prodotto.
- Non sommergere l'alloggiamento esterno del prodotto né il suo cavo di alimentazione in acqua né in altri liquidi.
- Pulire la base del prodotto con un canovaccio asciutto e morbido.

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

Anomalia	Soluzione
Errore E1 nel display digitale.	Errore di circuito. Contattare il SAT.
La pentola non parla.	Consultare la sezione 3 e verificare la configurazione. Se il problema persiste, contattare il SAT.
La pentola inizia il conto alla rovescia del tempo non appena programmata (+ di 3 ore) o non appena viene selezionato il menù.	Consultare la sezione 6 e verificare la configurazione. Se il problema persiste, contattare il SAT.
La pentola non scalda.	Aggiungere un litro d'acqua e selezionare il menù forno a 200 ºC per 10 minuti.
Errore E4 nel display digitale.	Consultare la sezione 5 e verificare gli stati di cottura della pentola. Il pressostato non funziona. Contattare il SAT.
Errore E3 nel display digitale.	Surriscaldamento. Lasciare raffreddare la pentola senza utilizzarla almeno 24 h. Aggiungere liquido sempre al di sopra dell'indicatore di limite minimo della vaschetta e selezionare un menù. Se l'errore compare al momento di collegare la macchina alla presa della corrente, contattare il SAT.
Errore E2 nel display digitale.	Contattare il SAT.

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

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

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

2. ANTES DE USAR

Seguir os passos abaixo para verificar o bom funcionamento e efetuar 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 a tampa interior e a válvula de segurança estejam bem colocadas. Fig.2
5. Feche a tampa com firmeza e encaixe pressionando ligeiramente (isto é muito importante já que em muitos casos parece que a tampa está completamente fechada, mas não está).
6. Coloque a válvula na posição fechada. Fig. 3
7. Conecte a panela à corrente elétrica e 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, abra a válvula e despressurize a panela. Evite o contacto direto da pele com o vapor. Não poderá retirar a tampa até a panela estar completamente despressurizada, por isso não forçar a tampa se esta não abrir. Para abrir a tampa, rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio.
10. Se a panela não deu nenhum erro durante este processo, funcionará corretamente.

3. PAINEL DE CONTROLO

Fig. 4
1. Botão GM
2. Seletor
3. Botão Menu
4. Botão ECO
5. Botão Pressão
6. Botão Programar a hora
7. Botão Temperatura
8. Botão Limpeza
9. Indicador Menu Turbo
10. Indicador Menu Pressão
11. Indicador Menu Vapor
12. Indicador Menu Guisado
13. Indicador Menu Fogo Baixo
14. Indicador Menu Escalfar
15. Indicador Menu Confitar
16. Indicador Menu Fermentar
17. Indicador Menu Pão
18. Indicador Menu Sobremesa
19. Indicador Menu Arroz
20. Indicador Menu Pasta
21. Indicador Menu Grelhador

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

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

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

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

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

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

Botão GM
A principal função deste botão é confirmar cada passo. Além do mais, isto também servirá para iniciar as funções Manter quente e Reaquecer; prima o botão uma ou duas vezes respetivamente para as ativar. Por último, mantenha 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 ºC. Caso contrário, é aconselhável ativar o modo ECO uma vez finalizado o preaquecimento e iniciado o tempo de cozedura. Usar modo Eco para preaquecer em menus com temperaturas que superem os 140 ºC aumentará significativamente o tempo de preaquecimento.

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

Indicadores de menus
A panela tem 16 menus diferentes (Fig. 4) para que possa cozinhar todos os pratos que possa imaginar. Cada menu é extensivamente desenvolvido no 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 padrão é o espanhol, se deseja mudá-lo, prima o botão ECO 3 segundos e selecione o idioma com o seletor. Confirmar o idioma premindo o botão GM. Se quiser desativar o controlo por voz, prima uns 5 segundos o botão Temperatura e confirme premindo o botão GM. Repita este processo para voltar a ativar.

4. INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE A COZINHA A PRESSÃO

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

Capacidade da tigela
- Ponha sempre as quantidades adequadas de comida/líquidos na tigela.
- Nunca ultrapasse os níveis máximos da capacidade da tigela.
- Para alimentos que se incham (arroz, legumes, cereais, etc), não ultrapasse a metade da sua capacidade.

- Certifique-se de encher a tigela pelo menos no mínimo da sua capacidade para evitar danos térmicos. Fig.5

Não forçar a tampa ao fechar

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

Consulte o vídeo esclarecedor no nosso canal de YouTube de Ollas GM.

Não forçar a tampa ao abrir

- Se tiver cozinhado à pressão, abra a válvula com a ajuda de um pano ou utensílio de cozinha, evitando o contacto directo com o vapor antes de abrir a tampa, caso contrário, terá dificuldade em fazê-lo. Lembre-se de que se abre em sentido horário. Fig.6
- Se não conseguir abrir a tampa da panela, não a force a abrir, pois isso indica que pode permanecer alguma pressão no interior. Isto é devido ao sistema de segurança da panela. Se isto acontecer, aguarde e em breve poderá abrir a tampa.

Preparação da modelo H

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

5. FUNCIONAMENTO

- Abra a tampa girando-a no sentido horário até parar, depois levantar-se-á.
- 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 seleccionado o menu, definir o tempo de cozedura. Para tal, utilizaremos o selector, que aumenta os minutos de cozedura em 1 por 1, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio, e diminui o tempo rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. É aconselhável seguir os tempos indicados no folheto de receitas, mas também pode modificá-los ao seu gosto.
- Se deseja cancelar o processo selecionado, prima e mantenha premido o botão GM e a panela será reiniciada.
- Selecione o nível de pressão a que pretende cozinhar. Lembre-se que os menus Forno, Cozinha lenta, Fritar, Refogar, Sobremesa, Pão, Efervescência (Fermentar), Confitar, Calor e Grelhador de mesa não utilizam a cozedura sob pressão, pelo que só se pode alterar a temperatura e o tempo. Nestes menus, é aconselhável deixar a válvula ou tampa aberta.
- Definir a temperatura e se todos os parâmetros estiverem definidos, premir o botão GM para iniciar o processo de cozedura. A panela começará automaticamente a pré-aquecer.
- Durante o pré-aquecimento, aparecerá no ecrã uma série de traços móveis (Fig. 7). Uma vez concluído este processo, será exibido o tempo de cozedura seleccionado e será efectuada uma contagem decrescente, sendo cada minuto decorrido deduzido do tempo originalmente programado (Fig. 8).
- Quando a cozedura estiver concluída, a panela avisá-lo-á por voz: "a comida está pronta", a partir deste momento, desde que tenha escolhido um menu com uma temperatura de cozedura superior a 80 ºC, a função quente será ligada indefinidamente (excepto em Fermentar, Confitar e Calor) e será avisado quando ouvir a frase: "a comida é mantida quente". A panela manterá a comida quente até ao momento em que decida comer.
- Além do mais, poderá ativar esta função sempre que desejar premindo o botão GM em qualquer momento, só se cancelará premindo o botão GM mais de 1 segundo. Também se pode reaquecer sem sobreaquecer, premindo duas vezes o botão GM.
- Também se pode reaquecer sem sobreaquecer, premindo duas vezes o botão GM.
- 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. 9

Programar a refeição para uma hora concreta

- Sempre que ligar a panela, o comando de voz sugerir-lhe-á que escolha um menu para cozinhar neste momento ou para definir a hora da refeição para mais tarde. A hora da refeição é definida premindo o botão do relógio, seleccionando quantas horas queremos que a refeição esteja pronta e premindo o botão GM para confirmar. Se também quisermos definir os minutos, seleccioná-los-emos uma vez que as horas tenham sido definidas, rodando o selector.

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

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

- Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície exterior do produto.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos ou químicos para limpar o produto.
- Não submerja a carcaça exterior do produto nem o seu cabo de alimentação em água nem em nenhum outro líquido.
- Limpe a base do produto com um pano seco e suave.

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

Segurança
A panela programável tem 14 sistemas de segurança com interbloqueio que funcionam em simultâneo. 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 Olla GM podem trabalhar com pressão desde que as condições o exijam. Isto depende de vários fatores, quantidade de líquidos, sólidos, óleo na tigela, bem como da temperatura ambiente e da temperatura do conteúdo. Não se deve confundir a pressão com o facto de cozinhar e trabalhar corretamente. Se a panela aqueceu e cozinhou no tempo selecionado, funciona corretamente e não se pode determinar que haja um erro.	Verifique se a tampa interior e o anel de vedação estão corretamente posicionados. Verifique se a válvula de pressão está na posição fechada. Verifique se a válvula de segurança está corretamente colocada. Prima com força a tampa depois de rodar para fechar. Adicione 1 l de água, selecione menu Pressão, 20 minutos, pressão média, 200 ºC 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.	Verifique se o cabo de alimentação está bem colocado na panela. Tente com outra ficha. Experimente outro cabo (os computadores de mesa têm o mesmo cabo).
É possível abrir a panela durante a cozedura?	Desde que a panela não tenha atingido a pressão, embora não seja aconselhável porque perde vapor.
Erro E1 no ecrã digital.	Falha do circuito. Contacte com o SAT.
A panela não fala.	Veja secção 3 e verifique a configuração. Se o problema persistir, contacte com o SAT.

Anomalia	Solução
A panela desconta o tempo assim que é programado (+ 3 horas) ou assim que o menu é selecionado.	Veja secção 6 e verifique a configuração. Se o problema persistir, contacte com o SAT.
A panela não aquece.	Ponha 1 l de água e selecione o Menu Forno a 200 ºC, 10 minutos.
Erro E4 no ecrã digital.	Veja secção 5 e verifique o estado de cozedura da panela. O interruptor de pressão falha. Contacte com o SAT.
Erro E3 no ecrã digital.	Sobreaquecimento. Deixe arrefecer a panela sem utilização pelo menos 24 h. Adicione sempre líquido acima do marcador mínimo da tigela e selecione um menu. Se o erro aparecer assim que a máquina estiver ligada à rede, contacte o SAT.
Erro E2 no ecrã digital.	Contacte com o SAT.

8. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. 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

Afbeelding 1
1. Stoomdiffusorplug
2. Drukventiel
3. Hendel
4. Keuzeschakelaar voor openen/sluiten van drukventiel
5. Omslag
6. Veiligheidsslot
7. Veiligheidsklep
8. Achterkant
9. Siliconen ring
10. Binnenemmer
11. Afvalwatertank
12. Innerlijk lichaam
13. Bovenste ring
14. bedieningspaneel
15. Baseren
16. Stalen carrosserie
17. Hendel

Accessoires
- Mandje: wordt gebruikt om te bakken en kan ook gebruikt worden als bakplaat.
- Rek: Wordt gebruikt om te bakken. Het wordt in de emmer geplaatst en het te bakken voedsel wordt op het rek geplaatst. Het wordt ook gebruikt om te stomen; in dit geval wordt het in de emmer geplaatst met minstens twee kopjes water en wordt het voedsel op het rek geplaatst.
- Lepel: Gemaakt van niet-corrosief materiaal, ideaal voor gebruik op antiaanbakoppervlakken. Gebruik geen corrosief keukengerei op de antiaanbaklaag van uw programmeerbare pan.
- Maatbeker: een referentiemaat voor recepten. Wanneer een recept een maat aangeeft, verwijst het naar een maatbeker.
- Stroomkabel.

2. VOOR GEBRUIK

Volg deze stappen om te controleren of het apparaat goed werkt en om de eerste reiniging uit te voeren:
1. Verwijder alle verpakking (zowel de stickers op de emmer en de klep, als ook de bescherming van het verwarmingselement tussen de emmer en de pot).
2. Controleer de inhoud van de verpakking en zorg ervoor dat er niets ontbreekt.

3. Doe een halve liter water en een paar schijfjes citroen in de emmer. Citroen helpt om geurtjes te verwijderen.
4. Controleer of de achterklep en het veiligheidsventiel goed zijn geplaatst. Afb. 2
5. Sluit het deksel goed en druk het lichtjes aan zodat het vastklikt (dit is erg belangrijk, want in veel gevallen lijkt het alsof het deksel volledig gesloten is, maar dat is het niet).
6. Plaats de klep in de gesloten positie. Afb. 3
7. Steek de stekker van de pot in het stopcontact en druk op de knop 'Clean'. Het reinigingsproces begint direct daarna en duurt 9 minuten.
8. Raak het deksel tijdens het hele proces niet aan.
9. Zodra het proces is voltooid, opent u de klep om de druk in de snelkookpan te verlagen. Vermijd direct huidcontact met de stoom. U kunt het deksel pas verwijderen als de snelkookpan volledig drukloos is, dus forceer het deksel niet als het niet opengaat. Draai het deksel met de klok mee om het te openen.
10. Als de pot tijdens dit proces geen fouten heeft opgeleverd, functioneert deze correct.

3. BEDIENINGSPANEEL

Afbeelding 4
1. GM-knop
2. Selector
3. Menuknop
4. ECO-modusknop
5. Drukknop
6. Knop Tijd plannen
7. Temperatuurknop
8. Reinigingsknop
9. Turbo-menu-indicator
10. Drukmenu-indicator
11. Steam-menu-indicator
12. Stoofpotmenu-indicator
13. Indicator voor langzaam vuurmenu
14. Poach Menu Indicator
15. Confit Menu Indicator
16. Fermentmenu-indicator
17. Panmenu-indicator
18. Dessertmenu-indicator
19. Rijstmenu-indicator
20. Pasta Menu Indicator
21. IJzermenu-indicator
22. Roerbakmenu-indicator

23. Fry Menu Indicator
24. Ovenmenu-indicator
25. Indicator Voorbereiding in uitvoering
26. Programmeerindicator
27. Indicator 'voorbereiding voltooid'

Tijd inplannen
Druk op het klokpictogram (knop 6, afb. 4) om de gewenste tijd voor het eten in te stellen. Draai aan de draaiknop om het uur in te stellen en druk op de GM-knop om dit te doen. Draai nogmaals aan de draaiknop om de minuten in te stellen en druk op de menuknop om het menu te selecteren. Het wordt afgeraden om korter dan 3 uur te programmeren.

Menu
Nadat u de tijd hebt ingesteld, drukt u op deze knop en navigeert u met de selector naar het gewenste menu.

Selector
Draai aan de draaiknop om door de verschillende menu's te navigeren, waarbij u de minuten en uren met de klok mee verhoogt en verlaagt (tegen de klok in). Tip: Als u de tijd niet wilt instellen, draait u aan de draaiknop en kiest u het gewenste menu. Zo hoeft u niet op de menuknop te drukken.

Temperatuur
Zodra het menu is geselecteerd, drukt u op de temperatuurknop (knop 7, afb. 4) om deze aan te passen; kies op basis van de ingrediënten, menu's en recepten. In sommige menu's kunt u zowel de druk als de temperatuur instellen, terwijl u in andere alleen de druk of de temperatuur kunt instellen. Alleen de kooktijd kan worden aangepast in de menu's Pocheren, Konfijten en Fermenteren.

Druk
Zodra het menu is geselecteerd, drukt u op knop 5 (fig. 4) om de druk aan te passen. Kies de druk die het beste bij het recept past. Voor stoofschotels kiest u een zeer hoge druk; voor stoofschotels met taai vlees zoals rundvlees, kiest u een hoge druk; voor stoofschotels met delicatere vleessoorten zoals kip of groenten, kiest u een gemiddelde druk; en voor droge gerechten kiest u een lage druk. Selecteer geen hoge druk wanneer u de pan gebruikt met de oven-, bakplaat- of grillfunctie.

GM-knop
De belangrijkste functie van deze knop is het bevestigen van elke stap. Daarnaast dient hij ook om de warmhoud- en opwarmfuncties te starten; druk respectievelijk één of twee keer op de knop om deze te activeren. Houd de knop ten slotte langer dan een seconde ingedrukt om de kooktijd of -instelling op elk gewenst moment te wijzigen en het proces opnieuw te starten.

ECO-modus
Deze functie bespaart tot 50% energie tijdens het koken. De warmte wordt gelijkmatig over de pan verdeeld, waardoor de antiaanbakeigenschappen worden verbeterd en eten niet aanbakt. Dit verlengt de levensduur van de pan. De functie kan bij elk menu worden gebruikt, zolang de temperatuur niet hoger is dan 140 °C. Anders is het raadzaam om de Eco-modus te activeren zodra het voorverwarmen is voltooid en de kooktijd is begonnen. Het gebruik van de Eco-modus om menu's met temperaturen boven 140 °C voor te verwarmen, zal de voorverwarmtijd aanzienlijk verlengen.

Schoonmaak
Doe twee glazen water en een halve citroen in de emmer, sluit het deksel en controleer of het ventiel dicht is. Druk op de reinigingsknop; de reinigingsfunctie start direct en duurt 9 minuten.

Menu-indicatoren
De snelkookpan heeft 16 verschillende menu's (fig. 4), zodat u elk gerecht kunt bereiden dat u maar kunt bedenken. Elk menu wordt volledig uitgelegd in het receptenboek en in de 16 videorecepten die beschikbaar zijn op onze website www.storeollasgm.com. Nadat u het menu hebt geselecteerd, past u de temperatuur, druk en kooktijd aan (indien mogelijk, of de tijd die in het recept staat aangegeven) en drukt u op de GM-knop om te bevestigen en het kookproces te starten.

Spraaknavigatie
De GM Model H snelkookpan is voorzien van spraakbediening die u door elke stap begeleidt. Er zijn zes talen beschikbaar: Spaans, Engels, Frans, Duits, Italiaans en Portugees. De standaardtaal is Spaans. Om deze te wijzigen, houdt u de ECO-knop ongeveer 3 seconden ingedrukt en selecteert u de taal met de selector. Bevestig de taal door op de GM-knop te drukken. Wilt u de spraakbediening uitschakelen, houd dan de temperatuurknop ongeveer 5 seconden ingedrukt en bevestig met de GM-knop. Herhaal dit proces om de spraakbediening weer in te schakelen.

4. BELANGRIJKE INFORMATIE OVER SNELKOKEN

Drukverdeelkap: Plaats deze kap over het overdrukventiel wanneer u kookt. Draai hem met de klok mee om hem te plaatsen en tegen de klok in om hem te verwijderen.

Emmerinhoud
- Doe altijd de juiste hoeveelheid voer/vloeistof in de bak.
- Overschrijd nooit de maximale capaciteit van de emmer.
- Bij uitzettende voedingsmiddelen (rijst, peulvruchten, granen, etc.) mag u de inhoud niet meer dan de helft van de oorspronkelijke capaciteit gebruiken.
- Zorg ervoor dat u de emmer minimaal vult om thermische schade te voorkomen. Afb. 5

Forceer het deksel niet bij het sluiten.

1. Zorg ervoor dat de siliconen ring goed op de achterkant zit.
2. Draai het deksel open en dicht; forceer het niet. Het moet met minimale inspanning sluiten en vastklikken.
3. Als er warme etenswaren in de pan zitten, kan het nodig zijn om lichtjes te drukken om het deksel te sluiten, vanwege de druk.
4. Let bij het reinigen van het rubber van het veiligheidsventiel extra goed op dat u het op de juiste manier terugplaatst.

Bekijk de uitlegvideo op ons Ollas GM YouTube-kanaal.

Forceer het deksel niet bij het openen.

- Als u snelkookt, open dan de klep met een doek of keukenhulpmiddel. Vermijd direct contact met de stoom voordat u het deksel opent; anders zal het moeilijk zijn. Onthoud dat het met de klok mee opengaat. Afb. 6
- Als het deksel van de pan niet opengaat, forceer het dan niet; dit wijst erop dat er mogelijk druk in de pan zit. Dit komt door het veiligheidssysteem van de pan. Wacht in dat geval even, dan kun je het deksel binnenkort wel openen.

Voorbereiding van model H

1. Open het deksel door het met de klok mee te draaien.
2. Was het deksel en de siliconen ring af met heet zeepsop en droog ze daarna af.
3. De siliconen ring is omkeerbaar, zorg ervoor dat u hem op de juiste positie plaatst.
4. Het deksel heeft maar één stand en moet goed gesloten zijn. Als het niet goed gesloten is, kan er druk ontstaan en kan er eten over de rand van de pan morsen.
5. Maak de emmer schoon en zorg ervoor dat alles goed contact maakt.
6. Controleer of de afvalcontainer aan de achterkant van de pot op zijn plaats zit.
7. Steek de stekker van de snelkookpan in het stopcontact. De snelkookpan begint te werken. Pas de instellingen naar wens aan.

5. BEDIENING

- Open het deksel door het met de klok mee te draaien tot het stopt, daarna springt het deksel omhoog.
- Doe alle ingrediënten in de kom en voeg indien nodig nog wat accessoires toe, zoals aangegeven in het receptenboekje.
- Binnenin de container bevinden zich markeringen die aangeven dat de druk bij (vooral hoge) vloeistofdruk de maximumlijn niet mag overschrijden en dat de minimumgrens moet worden bereikt om thermische schade te voorkomen. Controleer bij gebruik van het deksel of het goed gesloten is voordat u begint met koken.
- Selecteer vervolgens het menu volgens het receptenboek. Nadat u het menu hebt

geselecteerd, stelt u de kooktijd in. Gebruik hiervoor de keuzeknop. Draai de knop met de klok mee om de kooktijd met 1 minuut te verlengen en tegen de klok in om de kooktijd te verkorten. Het is aan te raden om de tijden in het receptenboek te volgen, maar u kunt deze ook naar wens aanpassen.

- Als u het geselecteerde proces wilt annuleren, houdt u de GM-knop ingedrukt. Het fornuis wordt dan opnieuw ingesteld .
- Selecteer het drukniveau waarop u wilt koken. Houd er rekening mee dat de menu's Oven, Slowcooking, Frituren, Sauteren, Dessert, Brood, Fermenteren, Confit, Pocheren en Grillen geen snelkookstanden hebben. U kunt dus alleen de temperatuur en tijd aanpassen. In deze menu's is het raadzaam om de klep of het deksel open te laten.
- Stel de temperatuur in en als alle parameters correct zijn, druk dan op de GM-knop om het kookproces te starten. De kookplaat begint automatisch met voorverwarmen.
- Tijdens het voorverwarmen verschijnen er bewegende streepjes op het scherm (fig. 7). Zodra dit proces is voltooid, wordt de geselecteerde kooktijd weergegeven en begint er een aftelling, waarbij elke minuut van de oorspronkelijk geprogrammeerde tijd wordt afgetrokken (fig. 8).
- Zodra het koken is voltooid, geeft de pan u een gesproken melding: "Het eten is klaar." Vanaf dat moment, zolang u een menu met een kooktemperatuur boven de 80 °C hebt gekozen, wordt de warmhoudfunctie voor onbepaalde tijd geactiveerd (behalve in Ferment, Confit en Poach) en hoort u de zin: "Het eten wordt warmgehouden." Uw pan houdt het eten warm totdat u besluit het te eten.
- U kunt deze functie ook op elk moment activeren door op de GM-knop te drukken. U kunt de functie alleen annuleren door de GM-knop langer dan 1 seconde ingedrukt te houden. U kunt ook opwarmen zonder te gaar te worden door twee keer op de GM-knop te drukken.
- U kunt het ook opwarmen zonder het te gaar te maken door tweemaal op de GM-knop te drukken.
- Om het deksel te openen, zorgt u ervoor dat er geen druk in de pan is door het drukventiel met de positieschakelaar in de open stand te zetten (anders kunt u het deksel niet openen). De pan zal alle stoom eruit blazen. Raak de metalen onderdelen van de pan nooit aan tijdens het koken of direct na het koken. Afb. 9

Hoe je eten op een specifiek tijdstip kunt plannen

- Wanneer u het fornuis aanzet, vraagt de spraakbediening u om een menu te kiezen om direct te koken of een maaltijd in te plannen voor later. Stel de maaltijd in door op de klokknop te drukken. Selecteer het aantal uren dat de maaltijd klaar moet zijn en druk op de GM-knop om te bevestigen. Wilt u ook de minuten instellen, selecteer deze dan nadat u de uren hebt ingesteld door aan de draaiknop te draaien.
- Stel vervolgens het menu, de kooktijd, temperatuur en druk in zoals beschreven in de vorige sectie. Druk ten slotte op de GM-knop om uw programmering in te stellen.
- De kookplaat berekent automatisch wanneer het koken moet beginnen, zodat het eten op het geprogrammeerde tijdstip vers gaar is. Als de kooktijd langer is dan de ingestelde tijd

tot de maaltijd, start de kookplaat het kookproces automatisch opnieuw om de ingestelde tijd zo dicht mogelijk te benaderen.
- Als u de kookplaat instelt om binnen drie uur te beginnen met koken, begint hij direct met koken en houdt hij het eten warm tot aan de maaltijd. De kookplaat heeft een EPROM-geheugen; als er tijdens het koken of in de stand-bymodus een stroomstoring optreedt, hervat de kookplaat direct het koken.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

- Alle onderdelen en componenten van het product die in contact komen met voedsel, moeten na elk gebruik worden gewassen.
- Verwijder het drukventiel en het veiligheidsventiel ernaast en maak de dop zorgvuldig schoon.
- Reinig de binnenkant van het product met een vochtige doek, water en zeep, spoel het af en droog het grondig af met een droge doek.
- Reinig de siliconen afdichtring na elk gebruik. Verwijder hiervoor de deksel en was hem apart met water en zeep. Spoel hem vervolgens af met water en droog hem af met een droge doek.
- Haal de emmer eruit en was hem met water en zeep. Spoel hem daarna af met water en droog hem af met een droge doek.

Waarschuwing
De emmer is vaatwasserbestendig, maar het is aan te raden om hem met de hand af te wassen om de coating langer in goede staat te houden.

- Gebruik een zachte, vochtige doek of spons om de buitenkant van het product schoon te maken.
- Gebruik geen sponzen, poeders, schurende of chemische reinigingsmiddelen om het product schoon te maken.
- Dompel de behuizing van het product en het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
- Maak de onderkant van het product schoon met een zachte, droge doek.

Na het schoonmaken
Zorg ervoor dat u de siliconen afdichtring weer op de juiste manier terugplaatst.
Controleer de druk en de kleppen en zorg ervoor dat ze goed werken.
Zorg ervoor dat alle onderdelen correct op hun plaats zitten en volledig droog zijn voordat u het product opnieuw gebruikt.

Beveiliging
De programmeerbare snelkookpan is voorzien van 14 in elkaar grijpende veiligheidssystemen die gelijktijdig werken. Het exclusieve veiligheidsventiel voorkomt dat de snelkookpan opengaat zolang er druk in zit. Om uw snelkookpan te openen of te sluiten, is het daarom essentieel om stoom te laten ontsnappen door het drukventiel in de open stand te zetten.

7. PROBLEEMOPLOSSING

Anomalie	Oplossing
De pot bereikt geen druk Let op: GM-snelkookpannen kunnen onder druk werken zolang de omstandigheden dit vereisen. Dit hangt af van verschillende factoren, waaronder de hoeveelheid vloeistoffen, vaste stoffen en olie in de pan, evenals de omgevings- en inhoudstemperatuur. Drukopbouw moet niet worden verward met koken en een goede werking. Als de snelkookpan binnen de geselecteerde tijd is opgewarmd en gekookt, werkt deze naar behoren en kan er geen defect worden vastgesteld.	Controleer of de achterkant en de siliconen ring goed op hun plaats zitten. Controleer of het drukventiel gesloten is. Controleer of het veiligheidsventiel correct is gepositioneerd. Druk de dop stevig aan nadat u deze heeft gedraaid om hem te sluiten. Voeg 1 liter water toe, selecteer het menu Druk, 20 minuten, gemiddelde druk, 200 °C en kook. Doe dit ook met de menu's Stoom en Druk. Als de druk bereikt is, werkt de pan correct. Om de pan op druk te krijgen, moet de geselecteerde temperatuur boven de 130°C liggen en moet er voldoende vloeistof in de pan zitten. De banden zijn in slechte staat, vervang ze.
De pot gaat niet aan	Controleer of het netsnoer goed in de pot zit. Probeer een ander stopcontact. Probeer een andere kabel (desktopcomputers hebben dezelfde).
Kun je de pan openen tijdens het koken?	Zolang de pot nog niet op druk is, is dit echter niet aan te raden omdat er dan stoom verloren gaat.
E1-fout op het digitale display	Circuitstoring. Neem contact op met de technische ondersteuning.
De pot spreekt niet	Zie sectie 3 en controleer de configuratie. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de technische ondersteuning.

Anomalie	Oplossing
De pot telt de tijd af zodra u deze programmeert (meer dan 3 uur) of zodra u het menu selecteert	Zie paragraaf 6 en controleer de configuratie. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de technische ondersteuning.
De pot wordt niet warm	Voeg 1 l water toe en selecteer het ovenmenu op 200 °C, 10 minuten.
Fout E4 op het digitale display	Raadpleeg hoofdstuk 5 en controleer de kookstatus van de pan. De drukschakelaar is defect. Neem contact op met de Technische Dienst.
E3-fout op het digitale display	Oververhitting. Laat de pan minimaal 24 uur afkoelen zonder deze te gebruiken. Voeg altijd vloeistof toe tot boven de minimummarkering op de emmer en selecteer een menu. Als de fout zich direct voordoet nadat u het apparaat op het lichtnet hebt aangesloten, neem dan contact op met de SAT.
E2-fout op het digitale display	Neem contact op met de SAT.

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur heeft bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en in te leveren bij een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt.

Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen af te voeren, kunnen consumenten contact opnemen met hun gemeente.

Door bovenstaande richtlijnen te volgen, draagt u bij aan de bescherming van het milieu.

9. AUTEURSRECHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten, ontwerpen, foto's en illustraties in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een retrievalsysteem, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

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

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

2. PRZED UŻYCIEM

Wykonaj poniższe czynności, aby sprawdzić poprawność działania i przeprowadzić pierwsze czyszczenie:
1. Usuń wszystkie obecne elementy opakowania (zarówno naklejki na misce, jak i na zaworze oraz osłonę grzałki znajdującej się między misą a urządzeniem).
2. Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że niczego nie brakuje.

3. Wprowadź pół litra wody do misy i kawałki cytryny. Cytryna pomaga w pozbyciu się zapachów.
4. Sprawdź, czy dolna pokrywa i zawór bezpieczeństwa są prawidłowo ustawione. Rys. 2
5. Dobrze zamknij pokrywkę i wciśnij ją na swoje miejsce (jest to bardzo ważne, ponieważ w wielu przypadkach wydaje się, że pokrywka jest całkowicie zamknięta, ale tak nie jest).
6. Ustaw zawór w pozycji zamkniętej. Rys. 3
7. Podłącz garnek do światła i naciśnij przycisk Wyczyść; zaraz potem rozpocznie się proces, który trwa 9 minut.
8. Nie dotykaj pokrywki podczas całego procesu.
9. Po zakończeniu procesu otwórz zawór, aby spuścić ciśnienie z naczynia. Unikaj bezpośredniego kontaktu skóry z parą. Nie będzie można podnieść pokrywki, aż do chwili kiedy urządzenie nie pozbędzie się całego ciśnienia, dlatego nie należy otwierać pokrywki na siłę. Aby otworzyć pokrywkę, obróć ją w ruchu przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
10. Jeśli urządznie nie pokazało żadnych błędów podczas tego procesu, działa poprawnie.

3. PANEL STEROWANIA

Rys. 4

1. Przycisk GM
2. Selektor
3. Przycisk Menu
4. Przycisk ECO
5. Przycisk Ciśnienia
6. Przycisk Ustawienia godziny
7. Przycisk Temperatury
8. Przycisk Czyszczenia
9. Wskaźnik menu Turbo
10. Wskaźnik menu Ciśnienie
11. Wskaźnik menu Para
12. Wskaźnik menu Gulasz
13. Wskaźnik menu Mały ogień
14. Wskaźnik menu Eskalfowanie
15. Wskaźnik menu Konfiturowanie
16. Wskaźnik menu Fermentacji
17. Wskaźnik menu Pieczywo
18. Wskaźnik menu Deser
19. Wskaźnik menu Ryż
20. Wskaźnik menu Makaron
21. Wskaźnik menu Patelnia
22. Wskaźnik menu Podsmażania

23. Wskaźnik menu Smażenie
24. Wskaźnik menu Piekarnik
25. Wskaźnik Gotowanie w procesie
26. Wskaźnik Programowania
27. Przygotowanie Wskaźnika zakończone

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

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

Pokrętło
Obracaj pokrętłem, aby poruszać się po różnych menu, zwiększając minuty i godziny (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) i zmniejszając je (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
Po wybraniu menu naciśnij przycisk temperatury (przycisk 7 na rys.4), aby ją dostosować; wybierz go na podstawie składników, menu i przepisów. Są menu, w których można ustawić ciśnienie i temperaturę, aw innych tylko ciśnienie lub temperaturę. W menu eskalfowanie, konfiturowanie i fermentowanie można regulować tylko czas gotowania.

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

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

Tryb ECO
Ta funkcja pozwala zaoszczędzić do 50% energii podczas gotowania. Dodatkowo równomiernie rozprowadza temperaturę na patelni, co zwiększa jej właściwości nieprzywierające i zapobiega przywieraniu potraw, co zwiększa ich trwałość. Można go używać z każdym menu, o ile temperatura nie przekracza 140 ºC. 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 140ºC znacznie wydłuży czas podgrzewania.

Czyszczenie
Dodaj 2 kubki wody i połówkę cytryny do misy, zamknij pokrywkę i zweryfikuj czy zawór jest zamknięty. Naciśnij przycisk sprzątania, funkcja sprzątania zostanie uruchomiona natychmistowo przez ok.9min.

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

Nawigacja głosowa
Urządzenie do gotwania GM Model H Deluxe posiada sterowanie głosowe, dzięki któremu zostaniesz przeprowadzony przez wszystkie kroki gotowania. Dostępnych jest 6 języków: hiszpański, angielski, francuski, niemiecki, włoski i portugalski. Domyślnym językiem jest hiszpański, jeśli chcesz go zmienić, naciśnij przycisk ECO na około 3 sekundy i wybierz język za pomocą selektora. Potwierdź język naciskając przycisk GM. Jeśli chcesz wyłączyć sterowanie głosowe, naciśnij przycisk temperatury przez około 5 sekund i potwierdź, naciskając przycisk GM. Powtórz ten proces, aby go ponownie aktywować.

4. WAŻNE INFORMACJE O SZYBKOWARACH

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

Pojemność misy
- Zawsze wkładaj do wiadra odpowiednią ilość jedzenia / płynów.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnych poziomów pojemności łyżki.
- W przypadku produktów spożywczych, które się rozszerzają (ryż, rośliny strączkowe, zboża itp.) Nie przekraczają 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 zatrzasnąć na miejscu przy minimalnym wysiłku.
3. Jeśli garnek zawiera gorącą żywność, może być konieczne lekkie naciśnięcie, aby zamknąć pokrywę ze względu na efekt nacisku.
4. Podczas czyszczenia gumowego zaworu bezpieczeństwa należy zwrócić szczególną uwagę, aby ponownie go prawidłowo zamocować.

Obejrzyj film instruktażowy na naszym kanale YouTube dotyczącym 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
- Jeśli nie możesz otworzyć pokrywki urządzenia do gotowania, oznacz to, że wewnątrz może pozostać jeszcze odrobina ciśnienia, nie używaj siły. Zależy to od systemu bezpieczeństwa urządzenia. Należy poczekać a po chwili można będzie otworzyć pokrywkę.

Przygotowanie modelu H Deluxe

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

5. FUNKCJONOWANIE

- Otwórz pokrywę, przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu, a następnie podnieś ją do góry.
- Następnie włóż składniki do misy a jeśli będzie taka konieczność, dowolny z akcesoriów, tak jak zostało to wskazane w książce kucharskiej.
- Wewnątrz misy znajdują się oznaczenia, których w przypadku ciśnienia (szczególnie

wysokiego) nie należy przekraczać maksymalnego poziomu oznaczonego linią przez żaden rodzaj płynu i należy osiągnąć minimalną oznaczoną granicę, aby uniknąć uszkodzenia termicznego urządzenia Jeśli używasz pokrywki, przed rozpoczęciem gotowania sprawdź, czy jest dobrze zamknięta.

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

Jak zaprogramować jedzenie na określony czas

- Za każdym razem, gdy włączysz kuchenkę, sterowanie głosowe poprosi Cię o wybranie menu do gotowania teraz lub ustawienie czasu posiłku na później. Czas posiłku regulujemy

naciskając przycisk zegara, zostanie on wyustawiony w wybranym okresie ile godzin chcemy, aby jedzenie było gotowe i wciskamy przycisk GM, aby potwierdzić. Jeżeli chcemy również ustawić minuty, wybierzemy je po ustawieniu godzin, przekręcając pokrętło.
- 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, natychmiast zacznie się gotować i utrzyma jedzenie w cieple do czasu posiłku. Urządzenie posiada pamięć EPROM, jeśli podczas gotowania lub pracy urządzenia dojdzie do zwarcia, urządzenie wznowi proces gotowania natychmiastowo.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wszystkie części i komponenty produktu, które przejdą do kontaktu z pożywieniem należy myć po każdym użytku.
- Wyjmij zawór ciśnieniowy bezpieczeństwa, który znajduje się obok i wyczyść delkatnie pokrywkę.
- Użyj zwilżonej szmatki, wody i mydła, aby wyczyścić prodkut a potem wypłucz go i dokładnie osusz za pomocą suchej szmatki.
- Wyczyść silikonowy pierścień uszczelniający po każdym użyciu. W tym celu, usuń pokrywkę i umyj ją oddzielnie wodą i płynem do mycia. Następnie, wypłucz go pod wodą i wysusz suchą ściereczką.
- Wyjmij misę i umyj pod wodą z płynem. Następnie, wypłucz 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 prodkutu.
- 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
Upenij się, że silikonowa uszczelka została poprawnie umieszczona na swoim miejscu.
Upewnij się, że ciśnienie i zawory są poprawnie umieszczone na swoim miejscu i działają poprawnie.
Upewnij się, że wszystkie komponenty są założone poprawnie na swoim miejscu jak i również, że są one kompletnie suche przed użyciem urządzenia na nowo.

Bezpieczeństwo
Urządzenie do gotowania posiada 14 systemów bezpieczeństwa połączonych w taki sposób, aby odziaływały jednocześnie. Ekskluzywny system zaworu bezpieczeństwa uniemożliwia otwarcie garnka tak długo, jak w środku jest ciśnienie, dlatego aby otworzyć lub zamknąć garnek, konieczne jest wyeliminowanie pary znajdującej się w środku poprzez umieszczenie zaworu ciśnienia w otwarta pozycję.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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 lokalne władze.

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów, projektów, zdjęć i ilustracji w tym podręczniku należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść tej publikacji nie może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obr. 1
1. Zátka parního difuzoru
2. Tlakový ventil
3. Zacházet s
4. Volič otevírání/zavírání tlakového ventilu
5. Pokrýt
6. Bezpečnostní zámek
7. Pojistný ventil
8. Zadní kryt
9. Silikonový kroužek
10. Vnitřní kbelík
11. Nádrž na odpadní vodu
12. Vnitřní tělo
13. Horní kroužek
14. ovládací panel
15. Báze
16. Ocelové tělo
17. Zacházet s

Příslušenství
- Košík: používá se na smažení a lze jej použít i jako plech na pečení.
- Rošt: Používá se k pečení. Umístí se do kbelíku a pečené jídlo se umístí na rošt. Používá se také k napařování; v tomto případě se vloží do kbelíku s alespoň dvěma šálky vody a jídlo se umístí na rošt.
- Lžíce: Vyrobeno z nerezavějícího materiálu, ideální pro práci na nepřilnavých površích. Na nepřilnavé povrchy programovatelného hrnce nepoužívejte korozivní náčiní.
- Odměrka: referenční míra pro recepty. Pokud recept uvádí míru, vztahuje se tím k odměrce.
- Napájecí kabel.

2. PŘED POUŽITÍM

Pro kontrolu správné funkce a provedení prvního čištění postupujte podle těchto kroků:
1. Odstraňte veškerý obal (jak samolepky na kbelíku a ventilu, tak i ochranný kryt topného tělesa umístěný mezi kbelíkem a hrncem).
2. Zkontrolujte obsah balení a ujistěte se, že nic nechybí.
3. Do kbelíku dejte půl litru vody a pár plátků citronu. Citron pomáhá eliminovat pachy.
4. Zkontrolujte, zda jsou zadní kryt a pojistný ventil správně umístěny. Obr. 2
5. Pevně zavřete víko a lehkým zatlačením jej zacvakněte (to je velmi důležité, protože v mnoha případech se víko zdá být zcela zavřené, ale není).

6. Uveďte ventil do uzavřené polohy. Obr. 3
7. Zapojte hrnec do zásuvky a stiskněte tlačítko Clean; proces čištění začne ihned poté a bude trvat 9 minut.
8. Během celého procesu se víka nedotýkejte.
9. Jakmile je proces dokončen, otevřete ventil, abyste uvolnili tlak v tlakovém hrnci. Zabraňte přímému kontaktu pokožky s párou. Víko nemůžete sejmout, dokud tlak v tlakovém hrnci není zcela uvolněn, proto na víko netlačte silou, pokud se neotevře. Chcete-li víko otevřít, otočte jím ve směru hodinových ručiček.
10. Pokud hrnec během tohoto procesu nehlásil žádné chyby, funguje správně.

3. OVLÁDACÍ PANEL

Obr. 4
1. Tlačítko GM
2. Volič
3. Tlačítko nabídky
4. Tlačítko ECO režimu
5. Tlačítko tlaku
6. Tlačítko Naplánovat čas
7. Tlačítko teploty
8. Tlačítko čištění
9. Indikátor turbo menu
10. Indikátor nabídky tlaku
11. Indikátor nabídky Steam
12. Indikátor nabídky dušeného masa
13. Indikátor nabídky pomalého ohně
14. Indikátor nabídky Poach
15. Indikátor nabídky konfitů
16. Indikátor nabídky fermentace
17. Indikátor nabídky Pan
18. Indikátor dezertního menu
19. Indikátor rýžového menu
20. Indikátor nabídky těstovin
21. Indikátor nabídky železa
22. Indikátor nabídky restovaných pokrmů
23. Indikátor nabídky smažení
24. Indikátor nabídky trouby
25. Probíhá příprava indikátoru
26. Indikátor programování
27. Indikátor dokončení přípravy

Naplánovat čas
Stiskněte ikonu hodin (tlačítko 6, obr. 4) pro nastavení času, kdy má být jídlo hotové. Otočením voliče nastavte hodinu a stisknutím tlačítka GM ji nastavte. Otočením voliče znovu nastavte minuty a stisknutím tlačítka Menu vyberte menu. Nedoporučuje se programovat na méně než 3 hodiny.

Menu
Po nastavení času stiskněte toto tlačítko a pomocí voliče vyberte požadovanou nabídku.

Volič
Otáčením voliče se můžete pohybovat mezi různými nabídkami, zvyšovat minuty a hodiny (ve směru hodinových ručiček) a snižovat je (proti směru hodinových ručiček). Tip: Pokud nechcete nastavovat čas, otočte voličem a vyberte požadovanou nabídku. Tímto způsobem nebudete muset stisknout tlačítko Menu.

Teplota
Jakmile je menu vybráno, stiskněte tlačítko teploty (tlačítko 7, obr. 4) pro její úpravu; vyberte na základě ingrediencí, menu a receptů. Některé menu umožňují nastavit tlak i teplotu, zatímco jiné pouze tlak nebo teplotu. V menu Pošírované jídlo, Konfitované jídlo a Ferment lze upravit pouze dobu vaření.

Tlak
Jakmile je nabídka vybrána, stiskněte tlačítko 5 (obr. 4) pro nastavení tlaku. Zvolte tlak podle receptu. Pro dušená jídla zvolte velmi vysoký tlak; pro dušená jídla s tužším masem, jako je hovězí, zvolte vysoký tlak; pro dušená jídla s jemnějším masem, jako je kuře nebo zelenina, zvolte střední tlak; a pro suchá jídla zvolte nízký tlak. Nevybírejte vysoký tlak, pokud používáte hrnec s funkcí trouby, grilu nebo grilu.

Tlačítko GM
Hlavní funkcí tohoto tlačítka je potvrzení každého kroku. Kromě toho slouží také ke spuštění funkcí udržování teploty a ohřevu; stisknutím tlačítka je aktivujete jednou nebo dvakrát. Nakonec jej podržte déle než sekundu, chcete-li kdykoli změnit dobu vaření nebo nastavení a proces restartovat.

EKO režim
Tato funkce ušetří až 50 % energie během vaření. Rovnoměrně rozkládá teplo po celé pánvi, čímž zvyšuje její nepřilnavé vlastnosti a zabraňuje připalování jídla, čímž prodlužuje jeho trvanlivost. Lze ji použít s jakýmkoli menu, pokud teplota nepřekročí 140 °C. V opačném případě je vhodné po dokončení předehřívání a zahájení doby vaření aktivovat režim Eco. Použití režimu Eco k předehřívání menu s teplotami nad 140 °C výrazně prodlouží dobu předehřívání.

Čištění
Do kbelíku dejte dvě sklenice vody a půl citronu, zavřete víko a zkontrolujte, zda je ventil zavřený. Stiskněte tlačítko čištění; čisticí funkce se okamžitě spustí a bude trvat 9 minut.

Indikátory nabídky
Tlakový hrnec má 16 různých menu (obr. 4), takže si můžete uvařit jakékoli jídlo, které si dokážete představit. Každé menu je podrobně vysvětleno v kuchaři a v 16 videoreceptech dostupných na našich webových stránkách www.storeollasgm.com. Jakmile vyberete menu, upravte teplotu, tlak a dobu vaření, pokud je to možné, nebo dobu uvedenou v receptu a stiskněte tlačítko GM pro potvrzení a spuštění procesu vaření.

Hlasová navigace
Tlakový hrnec GM Model H je vybaven hlasovým ovládáním, které vás provede každým krokem. K dispozici je šest jazyků: španělština, angličtina, francouzština, němčina, italština a portugalština. Výchozím jazykem je španělština. Chcete-li jej změnit, stiskněte tlačítko ECO po dobu přibližně 3 sekund a pomocí voliče vyberte jazyk. Potvrďte jazyk stisknutím tlačítka GM. Pokud chcete hlasové ovládání deaktivovat, stiskněte tlačítko teploty po dobu přibližně 5 sekund a potvrďte stisknutím tlačítka GM. Pro opětovnou aktivaci tento postup opakujte.

4. DŮLEŽITÉ INFORMACE O TLAKOVÉM VAŘENÍ

Krytka přetlakového ventilu: Nasaďte tuto krytku na přetlakový ventil vždy, když vaříte. Otočením ve směru hodinových ručiček ji nasaďte a otočením proti směru hodinových ručiček ji vyjměte.

Objem lopaty
- Do misky vždy dejte správné množství jídla/tekutiny.
- Nikdy nepřekračujte maximální kapacitu kbelíku.
- U potravin, které se rozpíná (rýže, luštěniny, obiloviny atd.), nepřekračujte polovinu objemu.
- Ujistěte se, že je kbelík naplněn alespoň na minimální objem, aby nedošlo k tepelnému poškození. Obr. 5

Při zavírání víka netlačte silou.
1. Ujistěte se, že silikonový kroužek je správně usazen na zadním krytu.
2. Otočte víko pro otevření a zavření; netlačte na něj silou. Mělo by se zavřít a zacvaknout s minimální námahou.
3. Pokud hrnec obsahuje horké jídlo, může být nutné kvůli tlaku lehce zatlačit, aby se víko zavřelo.
4. Při čištění gumy pojistného ventilu dbejte zvláštní opatrnosti a správné montáže.

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

Při otevírání netlačte na víko silou.

- Pokud jste vařili v tlakovém hrnci, otevřete ventil hadříkem nebo kuchyňským náčiním a vyhněte se přímému kontaktu s párou před otevřením víka, jinak to bude obtížné. Nezapomeňte, že se otevírá ve směru hodinových ručiček. Obr. 6
- Pokud se vám nedaří otevřít víko hrnce, netlačte na něj násilím; to znamená, že uvnitř může být tlak. Je to způsobeno bezpečnostním systémem hrnce. Pokud se tak stane, počkejte, brzy budete moci víko otevřít.

Příprava modelu H

1. Otevřete víko otočením ve směru hodinových ručiček.
2. Víko a silikonový kroužek omyjte horkou mýdlovou vodou a poté osušte.
3. Silikonový kroužek je oboustranný, ujistěte se, že je umístěn ve správné poloze.
4. Víko má pouze jednu polohu a musí být správně zavřené. Pokud není správně zavřené, může se v hrnci nahromadit tlak a jídlo by se mohlo přelít přes okraje hrnce.
5. Vyčistěte kbelík a ujistěte se, že je vše v dobrém kontaktu.
6. Zkontrolujte, zda je nádoba na odpad umístěná v zadní části hrnce na svém místě.
7. Zapojte tlakový hrnec do elektrické zásuvky. Tlakový hrnec se spustí. Upravte nastavení podle svých preferencí.

5. PROVOZ

- Otevřete víko otočením ve směru hodinových ručiček, dokud se nezastaví, poté se vysune nahoru.
- Vložte všechny ingredience do nádoby a v případě potřeby přidejte některé příslušenství, jak je uvedeno v receptu.
- Uvnitř nádoby jsou značky, které uvádějí, že v případě tlaku (zejména vysokého tlaku) by neměl tlak překročit maximální rysku žádné kapaliny a měl by dosáhnout minimální limitu, aby se zabránilo tepelnému poškození. Pokud používáte víko, před zahájením vaření zkontrolujte, zda je pevně uzavřeno.
- Dále vyberte menu podle knihy receptů. Jakmile vyberete menu, nastavte dobu vaření. K tomu použijte volič, jehož otáčením ve směru hodinových ručiček dobu vaření prodlužujete o 1 minutu a otáčením proti směru hodinových ručiček ji snižujete. Doporučuje se dodržovat časy uvedené v knize receptů, ale můžete si je také upravit podle svých představ.
- Pokud chcete zrušit vybraný proces, stiskněte a podržte tlačítko GM a hrnec se resetuje .
- Vyberte úroveň tlaku, při které chcete vařit. Nezapomeňte, že nabídky Trouba, Pomalé vaření, Smažení, Restování, Dezert, Chléb, Kvašení, Konfit, Pošírování a Gril nevaří pod tlakem, takže můžete upravit pouze teplotu a čas. V těchto nabídkách se doporučuje nechat ventil nebo víko otevřené.
- Nastavte teplotu a pokud jsou všechny parametry správné, stiskněte tlačítko GM pro zahájení procesu vaření. Hrnec se automaticky zahájí předehřívání.

- Během předehřívání se na obrazovce objeví řada pohyblivých čárek (obr. 7). Jakmile je tento proces dokončen, zobrazí se zvolená doba vaření a začne odpočítávání, které odečítá každou minutu od původně naprogramovaného času (obr. 8).
- Po dokončení vaření vás hrnec hlasem upozorní: „Jídlo je připraveno." Od tohoto okamžiku, pokud jste si vybrali menu s teplotou vaření vyšší než 80 °C, bude funkce ohřevu aktivována na dobu neurčitou (s výjimkou režimů Ferment, Confit a Pošírování) a budete upozorněni frází: „Jídlo se udržuje teplé." Váš hrnec bude udržovat jídlo teplé, dokud se ho nerozhodnete sníst.
- Tuto funkci můžete kdykoli aktivovat stisknutím tlačítka GM. Zrušit ji lze pouze stisknutím tlačítka GM na dobu delší než 1 sekundu. Ohřátí bez převaření můžete také provést dvojitým stisknutím tlačítka GM.
- Můžete také ohřát bez převaření dvojitým stisknutím tlačítka GM.
- Chcete-li otevřít víko, ujistěte se, že uvnitř hrnce není tlak, a to tak, že pomocí voliče polohy přesunete tlakový ventil do otevřené polohy (jinak nebudete moci víko otevřít). Hrnec vytlačí veškerou páru uvnitř. Během vaření nebo bezprostředně po něm se nikdy nedotýkejte kovových částí hrnce. Obr. 9

Jak si naplánovat jídlo na konkrétní čas

- Kdykoli zapnete sporák, hlasové ovládání vás vyzve k výběru menu, které chcete vařit ihned, nebo k naplánování času jídla na později. Čas jídla nastavte stisknutím tlačítka hodin. Vyberte počet hodin, za které chcete mít jídlo hotové, a stisknutím tlačítka GM volbu potvrďte. Pokud chcete nastavit také minuty, vyberte je po nastavení hodin otáčením voliče.
- Poté nastavte menu, dobu vaření, teplotu a tlak, jak je popsáno v předchozí části. Nakonec stiskněte tlačítko GM pro nastavení programování.
- Vařič automaticky vypočítá, kdy má začít vařit, aby bylo jídlo čerstvě uvařené v naprogramovaný čas. Pokud je doba vaření delší než doba do nastaveného času jídla, váš varič automaticky restartuje proces vaření, aby se co nejvíce přiblížil přednastavenému času.
- Pokud nastavíte vařič tak, aby začal vařit za méně než tři hodiny, spustí se vaření okamžitě a jídlo bude udržovat teplé až do jídla. Vařič má paměť EPROM; pokud během vaření nebo v pohotovostním režimu dojde k výpadku proudu, vařič okamžitě obnoví vaření.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Všechny části a komponenty výrobku, které přicházejí do styku s potravinami, musí být po každém použití omyty.
- Sejměte tlakový ventil a pojistný ventil umístěný vedle něj a pečlivě očistěte víčko.
- Vnitřek výrobku očistěte vlhkým hadříkem, mýdlem a vodou, opláchněte a důkladně osušte suchým hadříkem.
- Silikonový těsnicí kroužek očistěte po každém použití. Sejměte jej z víka a omyjte jej zvlášť mýdlem a vodou. Poté jej opláchněte vodou a osušte suchým hadříkem.

- Vyjměte kbelík a umyjte ho mýdlem a vodou. Poté jej opláchněte vodou a osušte suchým hadříkem.

Varování
Kbelík je vhodný do myčky nádobí, ale pro delší zachování lepšího stavu povlaku se doporučuje ruční mytí.

- K čištění vnějšího povrchu výrobku použijte měkký, vlhký hadřík nebo houbičku.
- K čištění výrobku nepoužívejte houbičky, prášky ani abrazivní či chemické čisticí prostředky.
- Neponořujte vnější kryt výrobku ani jeho napájecí kabel do vody ani jiné kapaliny.
- Spodní část výrobku očistěte měkkým, suchým hadříkem.

Po čištění
Ujistěte se, že jste silikonový těsnicí kroužek správně nasadili zpět na své místo.
Zkontrolujte tlak a ventily a ujistěte se, že fungují správně.
Před opětovným použitím výrobku se ujistěte, že jsou všechny součásti správně nainstalovány na svých místech a zcela suché.

Zabezpečení
Programovatelný tlakový hrnec má 14 vzájemně propojených bezpečnostních systémů, které fungují současně. Exkluzivní bezpečnostní ventil zabraňuje otevření tlakového hrnce, dokud je uvnitř tlak. Pro otevření nebo zavření tlakového hrnce je proto nezbytné uvolnit veškerou páru nastavením tlakového ventilu do otevřené polohy.

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Anomálie	Řešení
Hrnec nedosahuje tlaku Poznámka: Tlakové hrnce GM mohou pracovat pod tlakem tak dlouho, jak to podmínky vyžadují. To závisí na několika faktorech, včetně množství kapalin, pevných látek a oleje v nádobě, stejně jako na teplotě okolí a obsahu. Nárůst tlaku by se neměl zaměňovat s vařením a jeho správnou funkcí. Pokud se hrnec během zvoleného času ohřál a uvařil, funguje správně a nelze jej považovat za vadný.	Zkontrolujte, zda jsou zadní kryt a silikonový kroužek správně umístěny. Zkontrolujte, zda je tlakový ventil v uzavřené poloze. Zkontrolujte, zda je pojistný ventil správně umístěn. Po otočení pevně stiskněte víčko pro zavření. Přidejte 1 litr vody, vyberte nabídku Tlak, 20 minut, střední tlak, 200 °C a vařte. Stejný postup proveďte i s nabídkami Pára a Tlak. Pokud je dosaženo požadovaného tlaku, hrnec bude fungovat správně. Aby hrnec dosáhl tlaku, musí být zvolená teplota vyšší než 130 °C a v nádobě musí být dostatek tekutiny. Pneumatiky jsou ve špatném stavu, vyměňte je.
Hrnec se nezapne	Zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně zapojený do hrnce. Zkuste jinou zásuvku. Zkuste jiný kabel (stolní počítače mají stejný).
Můžete otevřít hrnec během vaření?	Pokud hrnec nedosáhne tlaku, i když se to nedoporučuje, protože ztrácí páru.
Chyba E1 na digitálním displeji	Porucha obvodu. Kontaktujte technickou podporu.
Hrnec nemluví	Viz část 3 a ověřte konfiguraci. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technickou podporu.
Hrnec odpočítává čas, jakmile jej naprogramujete (více než 3 hodiny) nebo jakmile vyberete menu.	Viz část 6 a ověřte konfiguraci. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technickou podporu.
Hrnec se nezahřívá	Přidejte 1 l vody a zvolte program trouby na 200 °C, 10 minut.
Chyba E4 na digitálním displeji	Viz část 5 a zkontrolujte stav vaření hrnce. Tlakový spínač je vadný. Kontaktujte technickou asistenční službu.

Anomálie	Řešení
Chyba E3 na digitálním displeji	Přehřátí. Nechte hrnec vychladnout bez použití po dobu alespoň 24 hodin. Vždy doplňte tekutinu nad značku minima na kbelíku a vyberte menu. Pokud se chyba objeví ihned po připojení stroje k síti, kontaktujte SAT.
Chyba E2 na digitálním displeji	Kontaktujte SAT.

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt je na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo baterií by se spotřebitelé měli obrátit na své místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

9. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům, designu, fotografiím a ilustracím v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

1. PARÇALAR VE BILEŞENLER

Şekil 1
1. Buhar difüzör fişi
2. Basınç valfi
3. Halletmek
4. Basınç valfi açma/kapama seçici
5. Kapak
6. Emniyet kilidi
7. Emniyet valfi
8. Arka kapak
9. Silikon halka
10. İç kova
11. Atık su tankı
12. İç gövde
13. Üst halka
14. kontrol Paneli
15. Temel
16. Çelik gövde
17. Halletmek

Aksesuarlar
- Sepet: Kızartma yapmak için kullanılır ve aynı zamanda fırın tepsisi olarak da kullanılabilir.
- Izgara: Pişirmek için kullanılır. Kovanın içine yerleştirilir ve pişirilecek yiyecek ızgaraya yerleştirilir. Buharda pişirme için de kullanılır; bu durumda, en az iki su bardağı suyla birlikte kovanın içine yerleştirilir ve yiyecek ızgaraya yerleştirilir.
- Kaşık: Aşındırıcı olmayan malzemeden üretilmiştir, yapışmaz yüzeylerde çalışmak için idealdir. Programlanabilir tencerenizin yapışmaz yüzeylerinde aşındırıcı mutfak eşyaları kullanmayın.
- Ölçü kabı: Tarifler için referans ölçü. Bir tarifte ölçü belirtildiğinde, bir ölçü kabından bahsediyor demektir.
- Güç kablosu.

2. KULLANMADAN ÖNCE

Düzgün çalıştığını kontrol etmek ve ilk temizliği yapmak için aşağıdaki adımları izleyin:
1. Tüm ambalajları çıkarın (hem kova ve vana üzerindeki etiketleri hem de kova ile tencere arasında bulunan ısıtma elemanı koruyucusunu).
2. Paketin içeriğini kontrol edin ve hiçbir şeyin eksik olmadığından emin olun.
3. Kovaya yarım litre su ve birkaç dilim limon koyun. Limon kokuların giderilmesine yardımcı olur.

4. Arka kapağın ve emniyet valfinin doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Şekil 2
5. Kapağı sıkıca kapatın ve hafifçe bastırarak yerine oturtun (bu çok önemlidir, çünkü çoğu durumda kapak tamamen kapalı gibi görünür, ancak aslında kapalı değildir).
6. Vanayı kapalı konuma getirin. Şekil 3
7. Tencereyi prize takıp Clean (Temizle) tuşuna basın; temizleme işlemi hemen başlayacak ve 9 dakika sürecektir.
8. İşlem boyunca kapağa dokunmayın.
9. İşlem tamamlandıktan sonra, düdüklü tencerenin basıncını boşaltmak için valfi açın. Buharla doğrudan cilt temasından kaçının. Düdüklü tencerenin basıncı tamamen boşalana kadar kapağı çıkaramazsınız, bu nedenle açılmıyorsa kapağı zorlamayın. Kapağı açmak için saat yönünde çevirin.
10. Eğer tencere bu işlem sırasında herhangi bir hata vermediyse düzgün çalışıyor demektir.

3. KONTROL PANELI

Şekil 4
1. GM düğmesi
2. Seçici
3. Menü Düğmesi
4. ECO modu düğmesi
5. Basınç Düğmesi
6. Zamanlama Zamanı Düğmesi
7. Sıcaklık Düğmesi
8. Temizleme Düğmesi
9. Turbo Menü Göstergesi
10. Basınç Menüsü Göstergesi
11. Steam Menü Göstergesi
12. Güveç Menü Göstergesi
13. Yavaş Ateş Menü Göstergesi
14. Haşlama Menü Göstergesi
15. Confit Menü Göstergesi
16. Ferment Menü Göstergesi
17. Pan Menü Göstergesi
18. Tatlı Menüsü Göstergesi
19. Pirinç Menü Göstergesi
20. Makarna Menü Göstergesi
21. Demir Menü Göstergesi
22. Sote Menü Göstergesi
23. Kızartma Menü Göstergesi
24. Fırın Menü Göstergesi

25. Gösterge Hazırlığı Devam Ediyor
26. Programlama Göstergesi
27. Hazırlık tamamlandı göstergesi

Zaman planlaması
Yemeğin hazır olmasını istediğiniz saati ayarlamak için saat simgesine (düğme 6, Şekil 4) basın. Saati ayarlamak için kadranı çevirin ve ayarlamak için GM düğmesine basın. Dakikayı ayarlamak için kadranı tekrar çevirin ve menüyü seçmek için Menü düğmesine basın. 3 saatten az bir süre için programlama yapmanız önerilmez.

Menü
Saati ayarladıktan sonra bu butona basın ve seçici ile gezinerek istediğiniz menüyü seçin.

Seçici
Farklı menüler arasında gezinmek için kadranı çevirin; dakika ve saatleri saat yönünde artırıp saat yönünün tersine azaltabilirsiniz. İpucu: Saati ayarlamak istemiyorsanız, kadranı çevirin ve istediğiniz menüyü seçin. Böylece Menü düğmesine basmanız gerekmez.

Sıcaklık
Menü seçildikten sonra, ayarlamak için sıcaklık düğmesine (düğme 7, Şekil 4) basın; malzemelere, menülere ve tariflere göre seçim yapın. Bazı menüler hem basıncı hem de sıcaklığı ayarlamanıza izin verirken, diğerleri yalnızca basıncı veya sıcaklığı ayarlamanıza olanak tanır. Haşlama, Konfit ve Fermente menülerinde yalnızca pişirme süresi ayarlanabilir.

Basınç
Menü seçildikten sonra, basıncı ayarlamak için 5 numaralı düğmeye (Şekil 4) basın. Basıncı tarife göre seçin. Güveçler için çok yüksek basıncı, sığır eti gibi sert etli güveçler için yüksek basıncı, tavuk veya sebze gibi daha hassas etli güveçler için orta basıncı ve kuru yemekler için düşük basıncı seçin. Tencereyi fırın, sac veya ızgara fonksiyonuyla kullanırken yüksek basıncı seçmeyin.

GM düğmesi
Bu düğmenin temel işlevi her adımı onaylamaktır. Ayrıca, sıcak tutma ve yeniden ısıtma işlevlerini başlatmak için de kullanılır; etkinleştirmek için düğmeye sırasıyla bir veya iki kez basın. Son olarak, pişirme süresini veya ayarını istediğiniz zaman değiştirmek ve işlemi yeniden başlatmak için bir saniyeden fazla basılı tutun.

ECO modu
Bu fonksiyon, pişirme sırasında enerjinizin %50'sine kadar tasarruf etmenizi sağlar. Ayrıca, ısıyı tavaya eşit şekilde dağıtarak yapışmazlık özelliğini artırır ve yiyeceklerin yapışmasını önleyerek dayanıklılığını artırır. Sıcaklık 140°C'yi aşmadığı sürece her türlü menüyle kullanılabilir. Aksi

takdirde, ön ısıtma işlemi bitip pişirme süresi başladıktan sonra Eco modunu etkinleştirmeniz önerilir. 140°C'nin üzerindeki sıcaklıklardaki menüleri önceden ısıtmak için Eco modunu kullanmak, ön ısıtma süresini önemli ölçüde artıracaktır.

Temizlik
Kovaya iki bardak su ve yarım limon koyun, kapağını kapatın ve vananın kapalı olduğundan emin olun. Temizleme düğmesine basın; temizleme fonksiyonu hemen başlayacak ve 9 dakika boyunca çalışacaktır.

Menü göstergeleri
Düdüklü tencerede 16 farklı menü bulunur (Şekil 4), böylece aklınıza gelebilecek her yemeği pişirebilirsiniz. Her menü, tarif kitabında ve web sitemiz www.storeollasgm.com'da bulunan 16 video tarifte ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Menüyü seçtikten sonra, mümkünse sıcaklığı, basıncı ve pişirme süresini veya tarifte belirtilen süreyi ayarlayın ve onaylamak ve pişirme işlemini başlatmak için GM düğmesine basın.

Sesli navigasyon
GM Model H düdüklü tencere, her adımda size rehberlik edecek sesli kontrol özelliğine sahiptir. Altı dil seçeneği mevcuttur: İspanyolca, İngilizce, Fransızca, Almanca, İtalyanca ve Portekizce. Varsayılan dil İspanyolcadır. Değiştirmek için ECO düğmesine yaklaşık 3 saniye basın ve seçiciyi kullanarak dili seçin. GM düğmesine basarak dili onaylayın. Sesli kontrolü devre dışı bırakmak isterseniz, sıcaklık düğmesine yaklaşık 5 saniye basın ve GM düğmesine basarak onaylayın. Tekrar etkinleştirmek için bu işlemi tekrarlayın.

4. BASINÇLI PIŞIRME HAKKINDA ÖNEMLI BILGILER

Basınç Dağıtıcı Kapak: Yemek pişirirken bu kapağı basınç tahliye valfinin üzerine takın. Takmak için saat yönünde, çıkarmak içinse saat yönünün tersine çevirin.

Kova kapasitesi
- Kaseye her zaman doğru miktarda yiyecek/sıvı koyun.
- Kovanın maksimum kapasite seviyelerini asla aşmayın.
- Şişen gıdalarda (pirinç, baklagiller, tahıllar vb.) kapasitenin yarısını aşmayın.
- Termal hasarı önlemek için kovayı en azından minimum kapasitesine kadar doldurduğunuzdan emin olun. Şekil 5

Kapağı kapatırken zorlamayın.
1. Silikon halkanın arka kapağa düzgün bir şekilde oturduğundan emin olun.
2. Kapağı çevirip açın ve kapatın; zorlamayın. Minimum çabayla kapanıp yerine oturmalıdır.
3. Tencerede sıcak yemek varsa, basıncın etkisiyle kapağı kapatmak için hafifçe bastırmak gerekebilir.

4. Emniyet ventili kauçuğunu temizlerken, yerine doğru şekilde takılmasına özellikle dikkat edin.

Ollas GM YouTube kanalımızdaki açıklayıcı videoyu izleyin.

Kapağı açarken zorlamayın.

- Düdüklü tencerede pişiriyorsanız, kapağı açmadan önce buharla doğrudan temastan kaçınarak, valfi bir bez veya mutfak gereciyle açın; aksi takdirde zor olacaktır. Kapağın saat yönünde açıldığını unutmayın. Şekil 6
- Tencere kapağını açamıyorsanız zorlamayın; bu, tencerenin içinde bir miktar basınç olabileceği anlamına gelir. Bu, tencerenin emniyet sisteminden kaynaklanmaktadır. Bu durumda, bekleyin; kapağı kısa süre sonra açabilirsiniz.

Model H'nin hazırlanması

1. Kapağı saat yönünde çevirerek açın.
2. Kapağı ve silikon halkayı sıcak sabunlu suyla yıkayıp kurulayın.
3. Silikon halka ters çevrilebilir, doğru konuma yerleştirildiğinden emin olun.
4. Kapağın yalnızca tek bir konumu vardır ve düzgün bir şekilde kapatılmalıdır. Düzgün kapatılmazsa, basınç oluşabilir ve yiyecekler tencerenin kenarlarından taşabilir.
5. Kovayı temizleyin ve her şeyin düzgün bir şekilde temas ettiğinden emin olun.
6. Tencerenin arka tarafında bulunan atık kabının yerinde olduğundan emin olun.
7. Düdüklü tencereyi prize takın. Düdüklü tencere çalışmaya başlayacaktır. Ayarları kendi zevkinize göre ayarlayın.

5. OPERASYON

- Kapağı saat yönünde çevirerek durana kadar açın, sonra kendiliğinden çıkacaktır.
- Tüm malzemeleri kabın içerisine koyun ve gerekirse tarif kitabında belirtildiği gibi aksesuarlardan bazılarını ekleyin.
- Kabın içinde, basınç durumunda (özellikle yüksek basınçta), herhangi bir sıvı türü için maksimum çizgiyi aşmaması ve termal hasarı önlemek için minimum sınıra ulaşması gereken işaretler bulunmaktadır. Kapak kullanıyorsanız, pişirmeye başlamadan önce kapağın sıkıca kapalı olduğundan emin olun.
- Ardından, tarif kitabına göre menüyü seçin. Menüyü seçtikten sonra pişirme süresini ayarlayın. Bunun için, saat yönünde çevirdiğinizde pişirme süresini 1 dakika artıran, saat yönünün tersine çevirdiğinizde ise azaltan seçiciyi kullanın. Tarif kitabında belirtilen sürelere uymanız önerilir, ancak bunları kendi zevkinize göre de değiştirebilirsiniz.
- Seçtiğiniz işlemi iptal etmek isterseniz GM tuşuna basılı tutarak tencerenizi sıfırlayabilirsiniz .
- Pişirmek istediğiniz basınç seviyesini seçin. Fırın, Yavaş Pişirme, Kızartma, Sote, Tatlı, Ekmek, Fermente Etme, Konfi, Haşlama ve Izgara menülerinin basınçlı pişirme yapmadığını,

bu nedenle yalnızca sıcaklığı ve süreyi ayarlayabileceğinizi unutmayın. Bu menülerde valfi veya kapağı açık bırakmanız önerilir.

- Sıcaklığı ayarlayın ve tüm parametreler doğruysa, pişirme işlemini başlatmak için GM düğmesine basın. Tencere otomatik olarak ön ısıtmaya başlayacaktır.
- Ön ısıtma sırasında ekranda bir dizi hareketli çizgi belirecektir (Şekil 7). Bu işlem tamamlandığında, seçilen pişirme süresi görüntülenecek ve başlangıçta programlanan süreden her dakika çıkarılarak geri sayım başlayacaktır (Şekil 8).
- Pişirme tamamlandığında, tencere size sesli olarak "Yemek hazır" uyarısını verecektir. Bu andan itibaren, pişirme sıcaklığı 80°C'nin üzerinde olan bir menü seçtiğiniz sürece, ısıtma fonksiyonu süresiz olarak (Ferment, Konfit ve Poach hariç) etkinleşecek ve "Yemek sıcak tutuluyor" ifadesiyle bilgilendirileceksiniz. Tencereniz, siz yemeye karar verene kadar yemeği sıcak tutacaktır.
- Bu işlevi istediğiniz zaman GM düğmesine basarak da etkinleştirebilirsiniz. İptal etmek için GM düğmesine 1 saniyeden uzun süre basmanız yeterlidir. Ayrıca, GM düğmesine iki kez basarak fazla pişirmeden tekrar ısıtma yapabilirsiniz.
- Ayrıca GM düğmesine iki kez basarak fazla pişirmeden tekrar ısıtma yapabilirsiniz. Kapağı açmak için, konum seçiciyi kullanarak basınç valfini açık konuma getirerek tencerenin içinde basınç olmadığından emin olun (aksi takdirde kapağı açamazsınız). Tencere, içindeki tüm buharı dışarı atacaktır. Pişirme sırasında veya hemen sonrasında tencerenin metal parçalarına asla dokunmayın. Şekil 9

Belirli bir zamana göre yemek nasıl planlanır?

- Ocağı her açtığınızda, sesli kontrol size hemen pişirmek istediğiniz bir menü seçmenizi veya daha sonra yemek zamanı planlamanızı söyleyecektir. Saat düğmesine basarak yemek zamanını ayarlayın. Yemeğin kaç saat içinde hazır olmasını istediğinizi seçin ve onaylamak için GM düğmesine basın. Dakikaları da ayarlamak isterseniz, saati ayarladıktan sonra kadranı çevirerek dakikaları seçin.
- Daha sonra, önceki bölümde anlatıldığı gibi menüyü, pişirme süresini, sıcaklığı ve basıncı ayarlayın. Son olarak, programlamanızı ayarlamak için GM düğmesine basın.
- Pişirici, yemeğin programlanan zamanda taze pişmesi için pişirmeye ne zaman başlayacağını otomatik olarak hesaplar. Pişirme süresi, ayarlanan yemek saatine kadar geçen süreden uzunsa, pişiriciniz önceden ayarlanan zamana mümkün olduğunca yakın bir süreye ulaşmak için pişirme işlemini otomatik olarak yeniden başlatır.
- Tencereyi üç saatten kısa sürede pişirmeye başlayacak şekilde ayarlarsanız, hemen pişirmeye başlar ve yemeği yemek vaktine kadar sıcak tutar. Tencerenin bir EPROM belleği vardır; pişirme sırasında veya bekleme modundayken elektrik kesintisi olursa, tencere hemen pişirmeye devam eder.

6. TEMIZLIK VE BAKIM

- Ürünün gıda ile temas eden tüm parça ve bileşenleri her kullanımdan sonra yıkanmalıdır.
- Basınç valfini ve yanında bulunan emniyet valfini söküp kapağını dikkatlice temizleyin.
- Ürünün içini temizlemek için nemli bir bez, sabun ve su kullanın, durulayın ve kuru bir bezle iyice kurulayın.
- Silikon contayı her kullanımdan sonra temizleyin. Bunun için, kapağından çıkarıp sabunlu suyla ayrı ayrı yıkayın. Ardından suyla durulayın ve kuru bir bezle kurulayın.
- Kovayı çıkarıp sabunlu suyla yıkayın. Ardından suyla durulayın ve kuru bir bezle kurulayın.

Uyarı
Kova bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak kaplamanın daha uzun süre daha iyi durumda kalması için elde yıkanması önerilir.

- Ürünün dış yüzeyini temizlemek için yumuşak, nemli bir bez veya sünger kullanın.
- Ürünü temizlerken sünger, toz, aşındırıcı veya kimyasal temizlik ürünleri kullanmayınız.
- Ürünün dış muhafazasını veya güç kablosunu suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.
- Ürünün tabanını yumuşak ve kuru bir bezle temizleyin.

Temizledikten sonra
Silikon conta halkasını doğru şekilde yerine taktığınızdan emin olun.
Basıncı ve vanaları kontrol edin ve düzgün çalıştıklarından emin olun.
Ürünü tekrar kullanmadan önce tüm bileşenlerin doğru şekilde yerlerine takıldığından ve tamamen kuru olduğundan emin olun.

Güvenlik
Programlanabilir düdüklü tencere, aynı anda çalışan 14 adet birbirine bağlı emniyet sistemine sahiptir. Özel emniyet valfi, içinde basınç olduğu sürece düdüklü tencerenin açılmasını engeller. Bu nedenle, düdüklü tencerenizi açıp kapatmak için, basınç valfini açık konuma getirerek buharı boşaltmanız önemlidir.

7. PROBLEM ÇÖZME

Anomali	Çözüm
Tencere basınca ulaşmıyor Not: GM düdüklü tencereler, koşullar gerektirdiği sürece basınç altında çalışabilir. Bu, kaptaki sıvı, katı ve yağ miktarı ile ortam ve içerik sıcaklıkları gibi çeşitli faktörlere bağlıdır. Basınç artışı, pişirme ve düzgün çalışma ile karıştırılmamalıdır. Tencere, seçilen süre içinde ısınıp pişirdiyse, düzgün çalışıyordur ve arızalı olduğu tespit edilemez.	Arka kapağın ve silikon halkanın doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Basınç vanasının kapalı konumda olduğunu kontrol edin. Emniyet valfinin doğru şekilde yerleştirildiğini kontrol edin. Kapağı çevirdikten sonra sıkıca bastırarak kapatın. 1 litre su ekleyin, Basınç menüsünü seçin, 20 dakika, orta basınç, 200°C'ye ayarlayın ve pişirin. Aynı işlemi Buhar ve Basınç menüleri için de yapın. Basınç seviyesine ulaşıldığında, tencere düzgün çalışacaktır. Tencerenin basınca ulaşabilmesi için seçilen sıcaklığın 130°C'nin üzerinde olması ve kapta yeterli sıvı bulunması gerekir. Lastikler kötü durumdaysa değiştirin.
Tencere açılmıyor	Güç kablosunun tencereye düzgün bir şekilde takılı olduğundan emin olun. Başka bir priz deneyin. Başka bir kablo deneyin (masaüstü bilgisayarlarda da aynı kablo vardır).
Yemek pişirirken tencereyi açabilir miyiz?	Tencere basınç altına girmediği sürece, buharını kaybettiği için pek tavsiye edilmez.
Dijital ekranda E1 hatası	Devre arızası. Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.
Tencere konuşmuyor	Bölüm 3'e bakın ve yapılandırmayı doğrulayın. Sorun devam ederse, Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.
Tencere, programladığınız anda (3 saatten fazla) veya menüyü seçtiğiniz anda süreyi geri saymaya başlar	Bölüm 6'ya bakın ve yapılandırmayı doğrulayın. Sorun devam ederse, Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.
Tencere ısınmıyor	1 lt su ilave edip fırın menüsünü 200 °C'de 10 dakikaya ayarlayın.

Anomali	Çözüm
Dijital ekranda E4 hatası	5. bölüme bakın ve tencerenin pişirme durumunu kontrol edin. Basınç şalteri arızalı. Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.
Dijital ekranda E3 hatası	Aşırı ısınma. Tencereyi en az 24 saat boyunca kullanmadan soğumaya bırakın. Kovadaki minimum işaretin üzerine kadar sıvı ekleyin ve bir menü seçin. Eğer hata makineyi şebekeye bağladıktan hemen sonra ortaya çıkarsa SAT'a başvurun.
Dijital ekranda E2 hatası	SAT ile iletişime geçin.

8. ELEKTRIKLI VE ELEKTRONIK EKIPMANLARIN GERI DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, geçerli düzenlemelere uygun olarak, ürün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünü tamamladığında, pilleri çıkarmalı ve yerel makamlarca belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik cihazların ve/veya pillerin en uygun şekilde nasıl bertaraf edileceğine ilişkin detaylı bilgi için tüketicilerin yerel yetkililerle iletişime geçmeleri gerekmektedir.

Yukarıdaki kurallara uymak çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. TELIF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinler, tasarımlar, fotoğraflar ve resimlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden izni olmaksızın hiçbir şekilde (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra
1. Gőz diffúzor dugó
2. Nyomásszelep
3. Fogantyú
4. Nyomásszelep nyitás/zárás választó
5. Borító
6. Biztonsági zár
7. Biztonsági szelep
8. Hátsó borító
9. Szilikon gyűrű
10. Belső vödör
11. Szennyvíztartály
12. Belső test
13. Felső gyűrű
14. vezérlőpult
15. Bázis
16. Acél test
17. Fogantyú

Kiegészítők
- Kosár: sütéshez használható, de sütőlapként is használható.
- Rács: Sütéshez használják. A vödörbe helyezik, és a sütendő ételt a rácsra helyezik. Gőzöléshez is használják; ebben az esetben legalább két csésze vízzel együtt a vödörbe helyezik, és az ételt a rácsra helyezik.
- Kanál: Nem korrodáló anyagból készült, ideális tapadásmentes felületeken való munkához. Ne használjon korrozív eszközöket a programozható edény tapadásmentes felületén.
- Mérőpohár: receptek referencia mértékegysége. Amikor egy recept mennyiséget ad meg, akkor mérőpohárra utal.
- Tápkábel.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

A megfelelő működés ellenőrzéséhez és az első tisztítás elvégzéséhez kövesse az alábbi lépéseket:
1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot (mind a vödörön és a szelepen lévő matricákat, mind a vödör és az edény között található fűtőszál védőfóliáját).
2. Ellenőrizze a csomagolás tartalmát, és győződjön meg arról, hogy semmi sem hiányzik.
3. Tegyél fél liter vizet és néhány citromszeletet a vödörbe. A citrom segít megszüntetni a szagokat.

4. Ellenőrizze, hogy a hátlap és a biztonsági szelep megfelelően van-e a helyén. 2. ábra
5. Zárja le határozottan a fedelet, és enyhe nyomással pattintsa a helyére (ez nagyon fontos, mivel sok esetben a fedél teljesen zártnak tűnik, de nem az).
6. Helyezze a szelepet zárt helyzetbe. 3. ábra
7. Csatlakoztassa a főzőedényt a konnektorba, és nyomja meg a Tisztítás gombot; a tisztítási folyamat azonnal megkezdődik, és 9 percig tart.
8. A teljes folyamat során ne érintse meg a fedelet.
9. A folyamat befejezése után nyissa ki a szelepet a nyomáscsökkentéshez a kuktában. Kerülje a gőz közvetlen bőrkontaktust. A fedelet csak akkor szabad levenni, ha a kukta teljesen nyomásmentes, ezért ne erőltesse a fedelet, ha nem nyílik ki. A nyitáshoz fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba.
10. Ha a folyamat során a fazék nem adott ki hibát, akkor megfelelően működik.

3. VEZÉRLŐPULT

4. ábra
1. GM gomb
2. Választó
3. Menü gomb
4. ECO mód gomb
5. Nyomás gomb
6. Időbeosztás gomb
7. Hőmérséklet gomb
8. Tisztító gomb
9. Turbó menüjelző
10. Nyomásmenü kijelző
11. Steam menüjelző
12. Pörkölt menüjelző
13. Lassú tűz menüjelző
14. Poach menüjelző
15. Konfigurációs menü jelzője
16. Ferment menüjelző
17. Pan menü jelzője
18. Desszertmenü jelző
19. Rizs menüjelző
20. Tészta menüjelző
21. Vas menüjelző
22. Wok menüjelző
23. Sütés menü jelzője
24. Sütő menüjelző

25. Indikátor előkészítése folyamatban
26. Programozásjelző
27. Előkészítés befejeződött jelző

Ütemezési idő
Nyomja meg az óra ikont (6. gomb, 4. ábra) az étel elkészítésének kívánt időpontjának beállításához. Forgassa el a tárcsát az óra beállításához, majd nyomja meg a GM gombot a beállításhoz. Fordítsa el ismét a tárcsát a percek beállításához, majd nyomja meg a Menü gombot a menü kiválasztásához. Nem ajánlott 3 óránál rövidebb időre beprogramozni.

Menü
Az idő beállítása után nyomja meg ezt a gombot, és a kiválasztó gombbal navigáljon a kívánt menü kiválasztásához.

Választó
A tárcsát elforgatva navigálhat a különböző menük között, növelve a perceket és órákat (az óramutató járásával megegyezően), illetve csökkentve (az óramutató járásával ellentétes irányban). Tipp: Ha nem szeretné beállítani az időt, forgassa el a tárcsát, és válassza ki a kívánt menüt. Így nem kell megnyomnia a Menü gombot.

Hőmérséklet
Miután kiválasztotta a menüt, nyomja meg a hőmérséklet gombot (7. gomb, 4. ábra) a beállításhoz; válasszon az összetevők, a menük és a receptek alapján. Egyes menükben a nyomás és a hőmérséklet is beállítható, míg másokban csak a nyomás vagy a hőmérséklet. A Poach (Buggyantás), Confit (Konfitált) és Ferment (Erjedt) menükben csak a főzési idő állítható be.

Nyomás
Miután kiválasztotta a menüt, nyomja meg az 5-ös gombot (4. ábra) a nyomás beállításához. Válassza ki a nyomást a receptnek megfelelően. Pörköltekhez válassza a nagyon magas nyomást; kemény húsokból, például marhahúsból készült pörköltekhez válassza a magas nyomást; kényesebb húsokból, például csirkéből vagy zöldségekből készült pörköltekhez válassza a közepes nyomást; száraz ételekhez pedig az alacsony nyomást. Ne válasszon magas nyomást, ha az edényt sütő, palacsinta vagy grill funkcióval használja.

GM gomb
Ennek a gombnak a fő funkciója az egyes lépések megerősítése. Ezenkívül a melegen tartás és az újramelegítés funkciók elindítására is szolgál; nyomja meg a gombot egyszer vagy kétszer az aktiváláshoz. Végül tartsa lenyomva több mint egy másodpercig a sütési idő vagy a beállítás bármikori módosításához és a folyamat újraindításához.

ÖKO mód
Ez a funkció akár 50%-os energiamegtakarítást is eredményezhet főzés közben. Emellett egyenletesen osztja el a hőt a serpenyőben, növelve annak tapadásmentes tulajdonságait és megakadályozva az étel leragadását, ezáltal növelve a tartósságát. Bármely menüvel használható, amíg a hőmérséklet nem haladja meg a 140°C-ot. Egyéb esetben ajánlott az Eco mód aktiválása, miután az előmelegítés befejeződött és a főzési idő megkezdődött. Az Eco mód használata a 140°C feletti hőmérsékletű menük előmelegítéséhez jelentősen megnöveli az előmelegítési időt.

Tisztítás
Tegyen két pohár vizet és egy fél citromot a vödörbe, zárja le a fedelet, és ellenőrizze, hogy a szelep zárva van-e. Nyomja meg a tisztító gombot; a tisztító funkció azonnal elindul, és 9 percig fog futni.

Menüjelzők
A kukta 16 különböző menüvel rendelkezik (4. ábra), így bármilyen elképzelhető ételt elkészíthet. Minden menüt részletesen elmagyarázunk a szakácskönyvben és a www.storeollasgm.com weboldalunkon elérhető 16 videóreceptben. Miután kiválasztotta a menüt, állítsa be a hőmérsékletet, a nyomást és a főzési időt, ha lehetséges, vagy a receptben megadott időt, majd nyomja meg a GM gombot a megerősítéshez és a főzési folyamat elindításához.

Hangnavigáció
A GM Model H nyomásfőző hangvezérléssel rendelkezik, amely minden lépésen végigvezeti Önt. Hat nyelv közül választhat: spanyol, angol, francia, német, olasz és portugál. Az alapértelmezett nyelv a spanyol. A módosításhoz tartsa lenyomva az ECO gombot körülbelül 3 másodpercig, és válassza ki a nyelvet a kiválasztó gombbal. Erősítse meg a nyelvet a GM gomb megnyomásával. Ha ki szeretné kapcsolni a hangvezérlést, tartsa lenyomva a hőmérséklet gombot körülbelül 5 másodpercig, és erősítse meg a GM gomb megnyomásával. Ismételje meg ezt a folyamatot az újbóli aktiváláshoz.

4. FONTOS INFORMÁCIÓK A NYOMÁS ALATTI FŐZÉSSEL KAPCSOLATBAN

Nyomásszabályozó kupak: Helyezze ezt a kupakot a nyomáscsökkentő szelepre, amikor főzés közben használja. A behelyezéshez fordítsa el az óramutató járásával megegyezően, az eltávolításhoz pedig az óramutató járásával ellentétes irányba.

Vödör kapacitása
- Mindig a megfelelő mennyiségű ételt/folyadékot tegye a tálba.
- Soha ne lépje túl a vödör maximális kapacitását.
- A táguló ételek (rizs, hüvelyesek, gabonafélék stb.) esetében ne lépje túl a kapacitás felét.

- A hőkárosodás elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a vödröt legalább a minimális űrtartalmáig tölti fel. 5. ábra

Ne erőltesse a fedelet záráskor.

1. Győződjön meg róla, hogy a szilikongyűrű megfelelően illeszkedik a hátlapra.
2. A fedél kinyitásához és bezárásához csavarja el; ne erőltesse. Minimális erőfeszítéssel be kell záródnia és a helyére kell kattannia.
3. Ha a fazék forró ételt tartalmaz, a nyomás hatása miatt szükség lehet a fedél finom megnyomására a záráshoz.
4. A biztonsági szelep gumijának tisztításakor ügyeljen arra, hogy megfelelően visszahelyezze.

Nézd meg a magyarázó videót az Ollas GM YouTube-csatornánkon.

Ne erőltesse a fedelet nyitáskor.

- Ha nyomás alatt főzött, nyissa ki a szelepet egy ruhával vagy konyhai eszközzel, kerülve a gőzzel való közvetlen érintkezést a fedél kinyitása előtt; különben nehéz lesz. Ne feledje, hogy az óramutató járásával megegyezően nyílik. 6. ábra
- Ha nem tudod kinyitni az edény fedelét, ne erőltesd; ez arra utalhat, hogy nyomás lehet benne. Ez az edény biztonsági rendszerének köszönhető. Ha ez megtörténik, várj, és hamarosan ki tudod nyitni a fedelet.

A H modell előkészítése

1. Nyissa ki a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.
2. Mossa el a fedelet és a szilikongyűrűt forró, szappanos vízzel, majd szárítsa meg.
3. A szilikongyűrű megfordítható, ügyeljen arra, hogy a megfelelő helyzetben legyen.
4. A fedélnek csak egy állása van, és megfelelően le kell zárni. Ha nincs megfelelően lezárva, nyomás keletkezhet, és az étel kifolyhat az edény oldalán.
5. Tisztítsd meg a vödröt, és győződj meg róla, hogy minden megfelelően érintkezik.
6. Ellenőrizd, hogy a tartály hátulján található hulladékgyűjtő a helyén van-e.
7. Csatlakoztassa a kuktát a konnektorba. A kukta működni kezd. Állítsa be a beállításokat az igényei szerint.

5. MŰKÖDÉS

- Nyissa ki a fedelet az óramutató járásával megegyező irányba forgatva, amíg meg nem áll, majd felugrik.
- Tedd az összes hozzávalót a tartályba, és ha szükséges, adj hozzá néhány kiegészítőt a receptkönyvben leírtak szerint.
- A tartály belsejében jelölések találhatók, amelyek nyomás (különösen nagy nyomás) esetén semmilyen folyadék esetében sem léphetik túl a maximum jelzést, és el kell érniük

a minimumot a hőkárosodás elkerülése érdekében. Fedő használata esetén a főzés megkezdése előtt ellenőrizze, hogy szorosan le van-e zárva.
- Ezután válassza ki a menüt a szakácskönyv szerint. Miután kiválasztotta a menüt, állítsa be a főzési időt. Ehhez használja a választógombot, amelynek az óramutató járásával megegyező irányú forgatásával 1 perccel növeli, az óramutató járásával ellentétes irányú forgatásával pedig csökkenti a főzési időt. Javasoljuk, hogy kövesse a szakácskönyvben feltüntetett időket, de azokat tetszés szerint módosíthatja is.
- Ha törölni szeretné a kiválasztott folyamatot, nyomja meg és tartsa lenyomva a GM gombot, és a tűzhely alaphelyzetbe áll .
- Válassza ki a kívánt nyomásszintet. Ne feledje, hogy a Sütő, Lassú főzés, Sütés, Pirítás, Desszert, Kenyér, Erjesztett, Konfitált, Pošálás és Grill menük nem működnek nyomás alatti főzésként, így csak a hőmérsékletet és az időt állíthatja be. Ezekben a menükben ajánlott nyitva hagyni a szelepet vagy a fedelet.
- Állítsa be a hőmérsékletet, és ha minden paraméter megfelelő, nyomja meg a GM gombot a főzési folyamat megkezdéséhez. A tűzhely automatikusan megkezdi az előmelegítést.
- Az előmelegítés során mozgó vonalak jelennek meg a képernyőn (7. ábra). Amint ez a folyamat befejeződött, megjelenik a kiválasztott főzési idő, és megkezdődik a visszaszámlálás, percenként kivonva az eredetileg beprogramozott időből (8. ábra).
- Amikor a főzés befejeződött, az edény hangjelzéssel jelzi: „Az étel elkészült." Ettől a pillanattól kezdve, amennyiben 80°C feletti főzési hőmérsékletű menüt választott, a melegentartás funkció határozatlan ideig aktív marad (kivéve az erjesztett, konfitált és posírozott ételek esetén), és a következő üzenettel értesítik: „Az étel melegen tartva." Az edény addig melegen tartja az ételt, amíg úgy nem dönt, hogy megeszi.
- Ezt a funkciót bármikor aktiválhatja a GM gomb megnyomásával. Csak a GM gomb 1 másodpercnél hosszabb ideig tartó lenyomásával törölhető. A GM gomb kétszeri megnyomásával túlsütés nélkül is újramelegítheti az ételt.
- A GM gomb kétszeri megnyomásával túlsütés nélkül is újramelegítheti az ételt. A fedél kinyitásához győződjön meg arról, hogy nincs nyomás a főzőben a nyomásszelep nyitott állásba állításával a helyzetválasztó segítségével (különben nem fogja tudni kinyitni a fedelet). A főző kifújja az összes benne lévő gőzt. Soha ne érintse meg a főző fém részeit főzés közben vagy közvetlenül főzés után. 9. ábra

Hogyan ütemezzük be az étkezést egy adott időpontra
- A tűzhely bekapcsolásakor a hangvezérlés kérni fogja, hogy válasszon egy menüt az azonnali elkészítéshez, vagy ütemezzen be egy étkezési időpontot későbbre. Állítsa be az étkezési időt az óra gomb megnyomásával. Válassza ki, hogy hány óra múlva szeretné, hogy az étel elkészüljön, és nyomja meg a GM gombot a megerősítéshez. Ha a perceket is be szeretné állítani, válassza ki azokat, miután beállította az órákat a tekerőgomb elforgatásával.
- Ezután állítsa be a menüt, a főzési időt, a hőmérsékletet és a nyomást az előző szakaszban leírtak szerint. Végül nyomja meg a GM gombot a program beállításához.

- A tűzhely automatikusan kiszámítja, hogy mikor kell elkezdeni a főzést, hogy az étel a beprogramozott időpontban frissen elkészüljön. Ha a főzési idő hosszabb, mint a beállított étkezési időpontig hátralévő idő, a tűzhely automatikusan újraindítja a főzési folyamatot, hogy a lehető legközelebb legyen az előre beállított időhöz.
- Ha a tűzhelyet úgy állítja be, hogy kevesebb mint három óra múlva elkezdjen főzni, akkor azonnal elkezdi a főzést, és az ételt melegen tartja az étkezésig. A tűzhely EPROM memóriával rendelkezik; ha áramszünet történik főzés közben vagy készenléti állapotban, a tűzhely azonnal folytatja a főzést.

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A termék összes, élelmiszerrel érintkezésbe kerülő részét és alkatrészét minden használat után el kell mosni.
- Vegye le a nyomásszelepet és a mellette található biztonsági szelepet, majd gondosan tisztítsa meg a kupakot.
- A termék belsejét nedves ruhával, szappannal és vízzel tisztítsa, majd öblítse le és alaposan szárítsa meg egy száraz ruhával.
- Minden használat után tisztítsa meg a szilikon tömítőgyűrűt. Ehhez vegye le a fedélről, és külön mossa el szappannal és vízzel. Ezután öblítse le vízzel, és száraz ruhával törölje szárazra.
- Vedd ki a vödröt, és mosd el szappannal és vízzel. Ezután öblítsd le vízzel, és száraz ruhával töröld szárazra.

Figyelmeztetés
A vödör mosogatógépben mosható, de a kézi mosás ajánlott, hogy a bevonat hosszabb ideig jobb állapotban maradjon.

- A termék külső felületének tisztításához puha, nedves ruhát vagy szivacsot használjon.
- Ne használjon szivacsot, porokat, súrolószereket vagy vegyi tisztítószereket a termék tisztításához.
- Ne merítse a termék külső burkolatát vagy a tápkábelét vízbe vagy más folyadékba.
- A termék alját puha, száraz ruhával tisztítsa.

Tisztítás után
Ügyeljen arra, hogy a szilikon tömítőgyűrűt megfelelően tegye vissza a helyére.
Ellenőrizd a nyomást és a szelepeket, és győződj meg arról, hogy megfelelően működnek.
A termék ismételt használata előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész megfelelően a helyére van szerelve, és teljesen száraz.

Biztonság
A programozható kukta 14 egymással összekapcsolódó biztonsági rendszerrel rendelkezik, amelyek egyszerre működnek. Az exkluzív biztonsági szelep megakadályozza a kukta kinyitását, amíg nyomás van benne. Ezért a kukta kinyitásához vagy bezárásához elengedhetetlen a gőz kiengedése a nyomásszelep nyitott állásba állításával.

7. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Anomália	Megoldás
A fazék nem éri el a nyomást Megjegyzés: A GM nyomás alatti főzőedények mindaddig működhetnek nyomás alatt, ameddig a körülmények megkívánják. Ez számos tényezőtől függ, beleértve a tartályban lévő folyadékok, szilárd anyagok és olaj mennyiségét, valamint a környezeti és a tartalom hőmérsékletét. A nyomásnövekedést nem szabad összekeverni a főzéssel és a megfelelő működéssel. Ha a főző a kiválasztott időn belül felmelegedett és főtt, akkor megfelelően működik, és nem állapítható meg, hogy hibás.	Ellenőrizd, hogy a hátlap és a szilikongyűrű megfelelően a helyükön van-e. Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályozó szelep zárt helyzetben van-e. Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep megfelelően van-e elhelyezve. A záráshoz nyomja meg erősen a kupakot, miután elfordította. Adjon hozzá 1 liter vizet, válassza a Nyomás menüt, 20 perc, közepes nyomás, 200°C, és főzze. Ugyanezt tegye a Gőz és a Nyomás menükkel is. Ha a nyomás eléri a kívánt értéket, a főző megfelelően fog működni. Ahhoz, hogy a főző elérje a nyomást, a kiválasztott hőmérsékletnek 130°C felett kell lennie, és elegendő folyadéknak kell lennie a tartályban. A gumiabroncsok rossz állapotban vannak, cseréljük ki őket.
A fazék nem kapcsol be	Ellenőrizze, hogy a tápkábel megfelelően be van-e dugva a fazékba. Próbálj ki egy másik aljzatot. Próbálj ki egy másik kábelt (az asztali számítógépeken is van ilyen).
Ki lehet nyitni az edényt főzés közben?	Amíg az edényben még nem keletkezik nyomás, bár ez nem ajánlott, mert elveszíti a gőzt.
E1 hiba a digitális kijelzőn	Áramköri hiba. Lépjen kapcsolatba a Műszaki Támogatási Szolgálattal.

Anomália	Megoldás
A fazék nem beszél	Lásd a 3. szakaszt, és ellenőrizze a konfigurációt. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a Műszaki Támogatási Szolgálattal.
A fazék visszaszámolja az időt, amint beprogramozza (több mint 3 óra), vagy amint kiválasztja a menüt.	Lásd a 6. szakaszt, és ellenőrizze a konfigurációt. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a Műszaki Támogatási Szolgálattal.
A fazék nem melegszik fel	Adjon hozzá 1 l vizet, és válassza a sütő menüt 200 °C-on, 10 percig.
E4 hiba a digitális kijelzőn	Lásd az 5. szakaszt, és ellenőrizze az edény főzési állapotát. A nyomáskapcsoló hibás. Lépjen kapcsolatba a Műszaki Segélyszolgálattal.
E3 hiba a digitális kijelzőn	Túlmelegedés. Hagyja a fazékot legalább 24 órán át használat nélkül hűlni. Mindig a vödör minimum jelzésénél magasabb szintre töltsön folyadékot, és válasszon egy menüt. Ha a hiba a készülék hálózati csatlakoztatása után azonnal megjelenik, vegye fel a kapcsolatot a műhelyszolgálattal.
E2 hiba a digitális kijelzőn	Lépj kapcsolatba az SAT-tal.

ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztóknak a helyi hatóságokhoz kell fordulniuk.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

9. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegek, tervek, fényképek és illusztrációk szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezi. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

1. PECES I COMPONENTS

Fig.1

1. Tap difusor de vapor
2. Vàlvula de pressió
3. Nansa
4. Selector obertura/tancament de la vàlvula de pressió
5. Tapa
6. Tancament de seguretat
7. Vàlvula de seguretat
8. Contratapa
9. Cèrcol de silicona
10. Cubeta interior
11. Dipòsit daigua residual
12. Cos interior
13. Cèrcol superior
14. Panell de control
15. Base
16. Cos d́ acer
17. Nansa

Accessoris

- Cistell: s'usa per fregir i també pot ser utilitzat com a safata de fornejat.
- Reixeta: s'utilitza per enfornar. Se situa a l'interior de la cubeta i els aliments que s'hagin de coure al forn es col·loquen sobre la reixeta. També es fa servir per cuinar al vapor, en aquest cas, es posa a l'interior de la cubeta amb almenys 2 mesures d'aigua i els aliments se situen sobre la reixeta.
- Cullera: fabricada amb un material no corrosiu ideal per treballar sobre superfícies antiadherents. No utilitzeu utensilis corrosius sobre les superfícies antiadherents de la vostra olla programable.
- Got mesurador: referència de mesura per a les receptes. Quan una recepta indica a una mida, s'està referint a un got mesurador
- Cable de corrent.

2. ABANS DE FER SERVIR

Seguiu els passos següents per comprovar el correcte funcionament i realitzar la primera neteja:

1. Traieu tots els elements de l'embalatge (tant els adhesius de la cubeta i la vàlvula com el protector de la resistència ubicat entre la cubeta i l'olla).

2. Verifiqueu el contingut de l'embalatge i comproveu que no hi falta res.
3. Introduïu mig litre d'aigua a la cubeta i unes rodanxes de llimona. La llimona ajuda a eliminar olors.
4. Comproveu que la contratapa i la vàlvula de seguretat estiguin ben col·locades. Fig.2
5. Tanqueu la tapa amb fermesa i encaixeu-la pressionant lleugerament (això és molt important, ja que en molts casos sembla que la tapa està completament tancada, però no és així).
6. Col·loqueu la vàlvula en posició tancada. Fig.3
7. Connecteu l'olla a la llum i premeu el botó Neteja; immediatament després començarà el procés, que dura 9 minuts.
8. No toqueu la tapa durant tot el procés.
9. Un cop finalitzat el procés, obriu la vàlvula per despressuritzar l'olla. Eviteu el contacte directe de la pell amb el vapor. No podreu treure la tapa fins que l'olla no hagi despressuritzat per complet, per la qual cosa no forci la tapa si no s'obre. Per obrir la tapa, gira-la en sentit horari.
10. Si l'olla no ha produït cap error durant aquest procés, funciona correctament.

3. PANELL DE CONTROL

Fig.4

1. Botó GM
2. Selector
3. Botó Menú
4. Botó mode ECO
5. Botó Pressió
6. Botó Programar hora
7. Botó Temperatura
8. Botó Neteja
9. Indicador Menú Turbo
10. Indicador Menú Pressió
11. Indicador Menú Vapor
12. Indicador Menú Guiso
13. Indicador Menú Foc Lent
14. Indicador Menú Calentar
15. Indicador Menú Confitar
16. Indicador Menú Fermentar
17. Indicador Menú Pa
18. Indicador Menú Postres
19. Indicador Menú Arròs
20. Indicador Menú Pasta

21. Indicador Menú Planxa
22. Indicador Menú Sofregir
23. Indicador Menú Fregir
24. Indicador Menú Forn
25. Indicador Preparació en procés
26. Indicador Programació
27. Indicador Preparació finalitzada

Programar hora
Premeu la icona de rellotge (botó 6 Fig.4) per ajustar l'hora a la qual voleu que el menjar estigui preparat. Gireu el selector per establir l'hora i premeu el botó GM per fixar-la. Gireu de nou el selector per establir els minuts i premeu el botó Menú per seleccionar el menú a realitzar. No és recomanable programar menys de 3 hores.

Menú
Després de configurar l'hora, premeu aquest botó i navegueu amb el selector per seleccionar el menú desitjat.

Selector
Gireu el selector per navegar pels diferents menús, augmentar els minuts i hores (en sentit horari) i disminuir-los (en sentit antihorari). Consell: si no voleu programar l'hora, gireu el selector i escolliu el menú desitjat, així no haureu de prémer el botó Menú.

Temperatura
Seleccionat el menú, premeu el botó de temperatura (botó 7 Fig.4) per ajustar-la; escolliu-la en base als ingredients, menús i receptes. Hi ha menús on es poden configurar la pressió i la temperatura i en altres només la pressió o la temperatura. Als menús Calentar, Confitar i Fermentar només es pot ajustar el temps de cocció.

Pressió
Seleccionat el menú premeu el botó 5 (Fig.4) per ajustar la pressió. Trieu la pressió segons la recepta. Per als plats de cullera, seleccioneu pressions molt altes; per a guisats de carns dures com a vedella, seleccioneu pressions altes; per a guisats de carns més delicades tipus pollastre o verdures, pressió mitjana, i per a plats secs, pressió baixa. No seleccioneu pressió quan utilitzeu l'olla amb funció de forn, planxa o grill.

Botó GM
La funció principal d'aquest botó és confirmar cada pas. A més d'això, també serveix per iniciar les funcions de mantenir calent i reescalfar; premeu el botó una o dues vegades respectivament per activar-les. Finalment, manteniu-lo premut durant més d'un segon per modificar el temps de cocció o la programació en qualsevol moment i reiniciar el procés.

Mode ECO
Aquesta funció permet estalviar fins a un 50% denergia durant la cocció. A més, reparteix uniformement la temperatura a la cubeta, cosa que augmenta les seves propietats antiadherents i evita que els aliments s'enganxin per augmentar la seva durabilitat. Es pot fer servir amb qualsevol menú, sempre que la temperatura no superi els 140 ºC. En cas contrari, és aconsellable activar el mode Eco una vegada finalitzat el preescalfament i iniciat el temps de cocció. Usar el mode Eco per preescalfar en menús amb temperatures que superin els 140 ºC augmentarà significativament el temps de preescalfament.

Neteja
Introduïu 2 gots d'aigua i mitja llimona a la cubeta, tanqueu la tapa i verifiqueu que la vàlvula està tancada. Premeu el botó neteja, la funció neteja es posarà en marxa immediatament durant 9 minuts.

Indicadors de menús
L'olla compta amb 16 menús diferents (Fig. 4) perquè pugueu cuinar tots els plats que imagineu. Cada menú es desenvolupa àmpliament al receptari ia les 16 vídeo-receptes que podrà consultar accedint a la nostra web www.storeollasgm.com. Un cop seleccionat el menú, ajusteu, si fos possible, la temperatura, la pressió i el temps de cocció desitjat o marcat per la recepta i premeu el botó GM per confirmar i iniciar el procés de cocció.

Navegació per veu
L'olla GM Model H disposa de control per veu per guiar tots els passos. Hi ha 6 idiomes disponibles: espanyol, anglès, francès, alemany, italià i portuguès. L'idioma per defecte és l'espanyol, si voleu canviar-lo, premeu el botó ECO uns 3 segons i seleccioneu l'idioma amb el selector. Confirmeu l'idioma prement el botó GM. Si voleu desactivar el control per veu, premeu uns 5 segons el botó de temperatura i confirmeu prement el botó GM. Repetiu aquest procés per tornar a activar-la.

4. INFORMACIÓ IMPORTANT SOBRE LA CUINA A PRESSIÓ

Tap difusor de pressió: col·loqueu-lo sobre la vàlvula de pressió sempre que aneu a cuinar. Gireu en sentit horari per col·locar-lo i en sentit antihorari per treure'l.

Capacitat cubeta
- Poseu sempre les quantitats adequades de menjar/líquids a la cubeta.
- Mai no sobrepasseu els nivells màxims de capacitat de la cubeta.
- Per a aliments que s'expandeixen (arròs, llegums, cereals, etc.) no sobrepasseu la meitat de la seva capacitat.
- Assegureu-vos demplenar la cubeta almenys al mínim de la seva capacitat per evitar danys tèrmics. Fig.5

No forçar la tapa en tancar

1. Assegureu-vos que el cèrcol de silicona està ben posat a la contratapa.
2. Gireu la tapa per obrir i tancar, no la forci. S'haurà de tancar i encaixar al seu lloc amb el mínim esforç.
3. Si l'olla conté menjar calent, pot ser necessari pressionar lleugerament per tancar la tapa, a causa de l'efecte de la pressió.
4. Quan netegeu la goma de la vàlvula de seguretat, aneu amb compte en tornar a col·locar-la correctament.

Consulteu el vídeo aclaridor al nostre canal de YouTube d'Olles GM.

No forçar la tapa en obrir

- Si heu cuinat a pressió, obriu la vàlvula amb ajuda d'un drap o utensili de cuina, evitant el contacte directe amb el vapor abans d'obrir la tapa, en cas contrari, us resultarà difícil. Recordeu que s'obre en sentit horari. Fig.6
- Si no podeu obrir la tapa de l'olla, no la forceu, això indica que pot quedar una mica de pressió a l'interior. Això és degut al sistema de seguretat de l'olla. Si això passa espereu i en breu podreu obrir la tapa.

Preparació del model H

1. Obriu la tapa girant en sentit horari.
2. Renti la tapa i el cèrcol de silicona amb aigua calenta i sabó i assequi posteriorment.
3. L'anella de silicona és reversible, assegureu-vos que està col·locat a la posició adequada.
4. La tapa només té una posició i s'ha de posar a la posició correcta. Si no estigués ben tancada, podria agafar pressió i el menjar vessaria pels costats de l'olla.
5. Netegeu la cubeta i assegureu-vos que tot estigui en contacte correctament.
6. Verifiqueu que el dipòsit de restes ubicat a la part posterior de l'olla és al vostre lloc.
7. Connecteu l'olla a la llum. L'olla s'engegarà, fixi els ajustaments segons les seves preferències.

5. FUNCIONAMENT

- Obriu la tapa girant-la en direcció de les agulles del rellotge fins que faci topall, llavors s'aixecarà.
- Introduïu tots els ingredients a la cubeta i, si cal, algun dels accessoris, tal com indiqui el receptari.
- A l'interior de la cubeta hi ha unes marques que, en el cas de pressió (especialment alta pressió), no s'han de sobrepassar la línia màxima per cap mena de líquid, i han d'arribar al límit mínim per evitar danys tèrmics. En cas de fer servir la tapa, abans de començar a cuinar, verifiqueu que està ben tancada.
- Seguidament, seleccioneu el menú seguint el receptari. Un cop seleccionat el menú, fixarem

el temps de cocció. Per fer-ho, farem servir el selector, que incrementa d'1 en 1 els minuts de cocció girant-la en sentit horari, i disminueix el temps girant-la en sentit antihorari. És recomanable seguir els temps marcats al receptari, però també pot modificar-los al seu gust.

- Si voleu cancel·lar el procés seleccionat, manteniu premut el botó GM i l'olla es reseteará .
- Seleccioneu el nivell de pressió a què voleu cuinar. Recordeu que als menús Forn, Foc lent, Fregir, Sofregir, Postres, Pa, Fermentar, Confitar, Calentar i Planxa no es cuina amb pressió, per la qual cosa únicament podrà modificar la temperatura i el temps. En aquests menús és recomanable deixar oberta la vàlvula o la tapa.
- Ajusteu la temperatura i si tots els paràmetres estan ajustats, premeu el botó GM perquè comenci el procés de cocció. Automàticament l'olla començarà el preescalfament.
- Durant el preescalfament apareixeran a la pantalla una sèrie de guions en moviment (Fig.7), quan hagi finalitzat aquest procés es mostrarà el temps de cocció seleccionat i es realitzarà un compte enrere, descomptant-se cada minut transcorregut de l'originalment programat (Fig.8).
- Quan el cuinat hagi finalitzat, l'olla us avisarà per veu: "el menjar està llest", des d'aquest moment, sempre que hagi triat un menú amb una temperatura de cocció superior a 80 ºC, es connectarà la funció calenta de manera indefinida (excepte a Fermentar, Confitar i Calentar) i serà avisat en escoltar la frase: "el menjar. La seva olla mantindrà el menjar calent fins al moment que vostè decideixi menjar-lo.
- A més, podreu activar aquesta funció sempre que ho vulgueu prement el botó GM en qualsevol moment, només es cancel·larà prement el botó GM més d'1 segon. També podeu escalfar sense sobre cuinar, prement el botó GM 2 vegades.
- També podeu escalfar sense sobre cuinar, prement el botó GM 2 vegades.
- Per obrir la tapa, assegureu-vos que no hi ha pressió a l'interior de l'olla desplaçant la vàlvula de pressió a la posició oberta mitjançant el selector de posició (si no podreu obrir la tapa). L'olla expulsarà tot el vapor que hi hagi a dins. Mai toqueu les parts metàl·liques de l'olla mentre cuina o acabada la cocció. Fig.9

Com programar el menjar per a una hora determinada

- Sempre que enceneu l'olla, el control per veu us suggerirà triar un menú per cuinar en el moment o programar l'hora de dinar per més tard. L'hora de dinar s'ajusta prement el botó de rellotge se seleccionarà dins de quantes hores volem el menjar llest i pressionarem el botó GM per confirmar. Si volem configurar també els minuts, els seleccionarem un cop fixades les hores girant el selector.
- Posteriorment establiu el menú, el temps de cocció, la temperatura i la pressió, com s'ha descrit a l'apartat anterior. Finalment, premeu el botó GM per fixar la seva programació.
- L'olla calcula automàticament quan ha de començar perquè el menjar estigui acabat de fer a l'hora programada. En cas que el temps de cocció sigui més gran que el temps fins a l'hora fixada de menjar, la vostra olla començarà automàticament el procés de cocció per acostar-se el màxim possible a l'hora preconfigurada.

- Si programés l'olla per a dintre de menys de 3 hores, començaria a cuinar immediatament i mantindria el menjar calent fins a l'hora de dinar. L'olla compta amb una memòria EPROM, si mentre cuina o està en espera es produeix un tall de corrent l'olla reprendrà el procés de cocció immediatament.

6. NETEJA I MANTENIMENT

- Totes les parts i els components del producte que entrin en contacte amb aliments s'han de rentar després de cada ús.
- Traieu la vàlvula de pressió i la vàlvula de seguretat que hi ha al costat i netegeu la tapa acuradament.
- Utilitzeu un drap humit, aigua i sabó per netejar l'interior del producte, esbandiu-lo i assequeu-lo a fons amb un drap sec.
- Netegeu el cèrcol de segellat de silicona després de cada ús. Per fer-ho, retireu-lo de la tapa i renteu-lo per separat amb aigua i sabó. Després, esbandiu-lo amb aigua i assequeu-lo amb un drap sec.
- Traieu la cubeta i renti-la amb aigua i sabó. Després, esbandiu-lo amb aigua i assequeu-lo amb un drap sec.

Avís
La cubeta és apta per a rentaplats, però es recomana rentar-la a mà per mantenir el recobriment en millors condicions durant més temps.

- Utilitzeu un drap suau i humit o una esponja per netejar la superfície exterior del producte.
- No utilitzeu esponges, pols o productes de neteja abrasius o químics per netejar el producte.
- No submergiu la carcassa exterior del producte ni el cable d'alimentació en aigua ni en cap altre líquid.
- Netegeu la base del producte amb un drap sec i suau.

Després de la neteja
Assegureu-vos de posar el cèrcol de segellat de silicona correctament de nou en la posició.
Comproveu la pressió i les vàlvules i assegureu-vos que funcionen correctament.
Assegureu-vos que tots els components estan instal·lats correctament en la vostra posició i que estan completament secs abans d'utilitzar el producte de nou.

Seguretat
L'olla programable disposa de 14 sistemes de seguretat entrellaçats que actuen simultàniament. El sistema exclusiu de la vàlvula de seguretat impedeix l'obertura de la seva olla sempre que hi hagi pressió a dins, per tant, per poder obrir o tancar la seva olla, és

fonamental que eliminem el vapor que hi hagi a l'interior col·locant la vàlvula de pressió a la posició oberta.

7. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Anomalia	Solució
L'olla no arriba a pressió Observacions: les olles GM poden treballar amb pressió sempre que les condicions ho requereixin. Això depèn de diversos factors, quantitat de líquids, sòlids, oli a la cubeta, a més de temperatura ambiental i temperatura dels continguts. No cal confondre que agafi pressió o no amb el fet que cuini i funcioni correctament. Si l'olla ha escalfat i cuinat en el temps seleccionat funciona correctament i no es pot determinar que hi hagi error.	Comproveu que la contratapa i el cèrcol de silicona estan correctament col·locats. Comproveu que la vàlvula de pressió estigui en posició de tancament. Comproveu que la vàlvula de seguretat estigui col·locada correctament. Premeu fortament la tapa després de girar per tancar. Afegiu 1 l d'aigua, seleccioneu el menú Pressió, 20 minuts, pressió mitjana, 200 ºC i cuinar. Feu això també amb els menús Vapor i Pressió. Si preneu pressió l'olla funciona correctament. Perquè l'olla agafi pressió, la temperatura seleccionada ha de ser superior a 130 ºC i contenir suficient líquid a la cubeta. Les gomes estan en mal estat, reemplaceu-les.
L'olla no s'encén	Comproveu que el cable d'alimentació estigui ben col·locat a l'olla. Proveu en un altre endoll. Proveu un altre cable (els ordinadors de sobretaula tenen el mateix).
Es pot obrir l'olla mentre cuina?	Sempre que l'olla no hagi aconseguit pressió, encara que no és aconsellable perquè perd vapor.
Error E1 a la pantalla digital	Fallada de circuit. Contacti amb el SAT.
L'olla no parla	Consulteu l'apt. 3. i verifiqueu la configuració. Si el problema persisteix, contacteu amb el SAT.
L'olla descompta el temps només programar-la (+ de 3 hores) o només seleccionar el menú	Consulteu l'apt. 6 i verifiqueu la configuració. Si el problema persisteix, contacteu amb el SAT.

Anomalia	Solució
L'olla no escalfa	Poseu 1 l d'aigua i seleccioneu el menú forn a 200 ºC, 10 minuts.
Error E4 a la pantalla digital	Consulteu l'apt. 5 i reviseu els estats de cocció de l'olla. El pressòstat falla. Contacti amb el SAT.
Error E3 a la pantalla digital	Sobreescalfament. Deixeu refredar l'olla sense ús almenys 24 h. Afegiu el líquid sempre per sobre del marcador mínim de la cubeta i seleccioneu un menú. Si l'error apareix només connectar la màquina a la xarxa elèctrica contacteu amb el SAT.
Error E2 a la pantalla digital	Contacti amb el SAT.

8. RECICLATGE DAPARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

9. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos, els dissenys, les fotografies i les il·lustracions d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1
1. Βύσμα διαχύτη ατμού
2. Βαλβίδα πίεσης
3. Λαβή
4. Επιλογέας ανοίγματος/κλεισίματος βαλβίδας πίεσης
5. Κάλυμμα
6. Κλειδαριά ασφαλείας
7. Βαλβίδα ασφαλείας
8. Οπισθόφυλλο
9. Δαχτυλίδι σιλικόνης
10. Εσωτερικός κάδος
11. Δεξαμενή λυμάτων
12. Εσωτερικό σώμα
13. Άνω δακτύλιος
14. Πίνακας ελέγχου
15. Βάση
16. Σώμα από χάλυβα
17. Λαβή

Αξεσουάρ
- Καλάθι: χρησιμοποιείται για τηγάνισμα και μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως ταψί.
- Σχάρα: Χρησιμοποιείται για ψήσιμο. Τοποθετείται μέσα στον κουβά και το φαγητό που πρόκειται να ψηθεί τοποθετείται πάνω στη σχάρα. Χρησιμοποιείται επίσης για μαγείρεμα στον ατμό. Σε αυτήν την περίπτωση, τοποθετείται μέσα στον κουβά με τουλάχιστον δύο φλιτζάνια νερό και το φαγητό τοποθετείται πάνω στη σχάρα.
- Κουτάλι: Κατασκευασμένο από μη διαβρωτικό υλικό, ιδανικό για εργασία σε αντικολλητικές επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά σκεύη στις αντικολλητικές επιφάνειες της προγραμματιζόμενης κατσαρόλας σας.
- Μεζούρα: μια μέτρηση αναφοράς για συνταγές. Όταν μια συνταγή υποδεικνύει μια μέτρηση, αναφέρεται σε μεζούρα.
- Καλώδιο τροφοδοσίας.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να ελέγξετε τη σωστή λειτουργία και να εκτελέσετε τον πρώτο καθαρισμό:
1. Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες (τόσο τα αυτοκόλλητα στον κουβά και τη βαλβίδα, όσο και το προστατευτικό του θερμαντικού στοιχείου που βρίσκεται ανάμεσα στον κουβά και την κατσαρόλα).

2. Ελέγξτε το περιεχόμενο της συσκευασίας και βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει τίποτα.
3. Βάλτε μισό λίτρο νερό και μερικές φέτες λεμονιού στον κουβά. Το λεμόνι βοηθά στην εξάλειψη των οσμών.
4. Ελέγξτε ότι το πίσω κάλυμμα και η βαλβίδα ασφαλείας είναι σωστά τοποθετημένα. Εικ. 2
5. Κλείστε καλά το καπάκι και ασφαλίστε το στη θέση του πιέζοντάς το ελαφρά (αυτό είναι πολύ σημαντικό, καθώς σε πολλές περιπτώσεις το καπάκι φαίνεται να είναι εντελώς κλειστό, αλλά δεν είναι).
6. Τοποθετήστε τη βαλβίδα στην κλειστή θέση. Εικ. 3
7. Συνδέστε την κατσαρόλα στην πρίζα και πατήστε το κουμπί Καθαρισμού. Η διαδικασία καθαρισμού θα ξεκινήσει αμέσως μετά, η οποία θα διαρκέσει 9 λεπτά.
8. Μην αγγίζετε το καπάκι καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας.
9. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, ανοίξτε τη βαλβίδα για να αποσυμπιέσετε τη χύτρα ταχύτητας. Αποφύγετε την άμεση επαφή του δέρματος με τον ατμό. Δεν μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι μέχρι να αποσυμπιεστεί πλήρως η χύτρα ταχύτητας, οπότε μην πιέζετε το καπάκι αν δεν ανοίγει. Για να ανοίξετε το καπάκι, γυρίστε το δεξιόστροφα.
10. Εάν το δοχείο δεν έχει εμφανίσει σφάλματα κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, τότε λειτουργεί σωστά.

3. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Σχήμα 4
1. Κουμπί GM
2. Εκλέκτορας
3. Κουμπί μενού
4. Κουμπί λειτουργίας ECO
5. Κουμπί πίεσης
6. Κουμπί προγραμματισμού ώρας
7. Κουμπί θερμοκρασίας
8. Κουμπί καθαρισμού
9. Ένδειξη μενού Turbo
10. Ένδειξη μενού πίεσης
11. Ένδειξη μενού Steam
12. Ένδειξη μενού για στιφάδο
13. Ένδειξη μενού αργής φωτιάς
14. Δείκτης μενού Poach
15. Ένδειξη μενού Confit
16. Ένδειξη μενού ζύμωσης
17. Ένδειξη μενού μετατόπισης
18. Ένδειξη μενού επιδόρπιου
19. Ένδειξη μενού ρυζιού

20. Ένδειξη μενού ζυμαρικών
21. Ένδειξη μενού σιδήρου
22. Ένδειξη μενού για τηγάνισμα
23. Ένδειξη μενού τηγανίσματος
24. Ένδειξη μενού φούρνου
25. Προετοιμασία δείκτη σε εξέλιξη
26. Δείκτης προγραμματισμού
27. Ένδειξη ολοκλήρωσης προετοιμασίας

Προγραμματισμός ώρας
Πατήστε το εικονίδιο του ρολογιού (κουμπί 6, Εικ. 4) για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό. Γυρίστε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το κουμπί GM για να τη ρυθμίσετε. Γυρίστε ξανά τον επιλογέα για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πατήστε το κουμπί Μενού για να επιλέξετε το μενού. Δεν συνιστάται ο προγραμματισμός για λιγότερο από 3 ώρες.

Μενού
Αφού ρυθμίσετε την ώρα, πατήστε αυτό το κουμπί και πλοηγηθείτε με τον επιλογέα για να επιλέξετε το επιθυμητό μενού.

Εκλέκτορας
Γυρίστε τον επιλογέα για να πλοηγηθείτε στα διάφορα μενού, αυξάνοντας τα λεπτά και τις ώρες (δεξιόστροφα) και μειώνοντάς τα (αριστερόστροφα). Συμβουλή: Εάν δεν θέλετε να ρυθμίσετε την ώρα, γυρίστε τον επιλογέα και επιλέξτε το μενού που επιθυμείτε. Με αυτόν τον τρόπο, δεν θα χρειαστεί να πατήσετε το κουμπί Μενού.

Θερμοκρασία
Μόλις επιλέξετε το μενού, πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας (κουμπί 7, Εικ. 4) για να το ρυθμίσετε. Επιλέξτε με βάση τα υλικά, τα μενού και τις συνταγές. Ορισμένα μενού σάς επιτρέπουν να ρυθμίσετε τόσο την πίεση όσο και τη θερμοκρασία, ενώ άλλα σας επιτρέπουν μόνο να ρυθμίσετε την πίεση ή τη θερμοκρασία. Μόνο ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί στα μενού Poach, Confit και Ferment.

Πίεση
Μόλις επιλέξετε το μενού, πατήστε το κουμπί 5 (Εικ. 4) για να ρυθμίσετε την πίεση. Επιλέξτε την πίεση σύμφωνα με τη συνταγή. Για μαγειρευτά, επιλέξτε πολύ υψηλή πίεση. για μαγειρευτά με σκληρά κρέατα όπως μοσχάρι, επιλέξτε υψηλή πίεση. για μαγειρευτά με πιο ευαίσθητα κρέατα όπως κοτόπουλο ή λαχανικά, επιλέξτε μέτρια πίεση. και για στεγνά πιάτα, επιλέξτε χαμηλή πίεση. Μην επιλέγετε υψηλή πίεση όταν χρησιμοποιείτε την κατσαρόλα με τη λειτουργία φούρνου, πλάκας ή γκριλ.

Κουμπί GM
Η κύρια λειτουργία αυτού του κουμπιού είναι η επιβεβαίωση κάθε βήματος. Επιπλέον, χρησιμεύει επίσης για την έναρξη των λειτουργιών διατήρησης θερμότητας και αναθέρμανσης. Πατήστε το κουμπί μία ή δύο φορές αντίστοιχα για να τις ενεργοποιήσετε. Τέλος, κρατήστε το πατημένο για περισσότερο από ένα δευτερόλεπτο για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος ή τη ρύθμιση ανά πάσα στιγμή και να επανεκκινήσετε τη διαδικασία.

Λειτουργία ECO
Αυτή η λειτουργία εξοικονομεί έως και 50% της ενέργειας σας κατά το μαγείρεμα. Επίσης, κατανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα σε όλο το τηγάνι, αυξάνοντας τις αντικολλητικές του ιδιότητες και αποτρέποντας το κόλλημα των τροφίμων, αυξάνοντας την αντοχή του. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με οποιοδήποτε μενού, εφόσον η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 140°C. Διαφορετικά, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Eco μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση και ξεκινήσει ο χρόνος μαγειρέματος. Η χρήση της λειτουργίας Eco για την προθέρμανση μενού με θερμοκρασίες άνω των 140°C θα αυξήσει σημαντικά τον χρόνο προθέρμανσης.

Καθάρισμα
Τοποθετήστε δύο ποτήρια νερό και μισό λεμόνι στον κουβά, κλείστε το καπάκι και ελέγξτε ότι η βαλβίδα είναι κλειστή. Πατήστε το κουμπί καθαρισμού. Η λειτουργία καθαρισμού θα ξεκινήσει αμέσως και θα διαρκέσει 9 λεπτά.

Δείκτες μενού
Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει 16 διαφορετικά μενού (Εικ. 4), ώστε να μπορείτε να μαγειρέψετε οποιοδήποτε πιάτο μπορείτε να φανταστείτε. Κάθε μενού εξηγείται πλήρως στο βιβλίο συνταγών και στα 16 βίντεο συνταγών που είναι διαθέσιμα στον ιστότοπό μας www.storeollasgm.com. Μόλις επιλέξετε το μενού, ρυθμίστε τη θερμοκρασία, την πίεση και τον χρόνο μαγειρέματος, εάν είναι δυνατόν, ή τον χρόνο που καθορίζεται στη συνταγή και πατήστε το κουμπί GM για επιβεβαίωση και έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος.

Φωνητική πλοήγηση
Η χύτρα ταχύτητας GM Model H διαθέτει φωνητικό έλεγχο για να σας καθοδηγεί σε κάθε βήμα. Διατίθενται έξι γλώσσες: Ισπανικά, Αγγλικά, Γαλλικά, Γερμανικά, Ιταλικά και Πορτογαλικά. Η προεπιλεγμένη γλώσσα είναι τα Ισπανικά. Για να την αλλάξετε, πατήστε το κουμπί ECO για περίπου 3 δευτερόλεπτα και επιλέξτε τη γλώσσα χρησιμοποιώντας τον επιλογέα. Επιβεβαιώστε τη γλώσσα πατώντας το κουμπί GM. Εάν θέλετε να απενεργοποιήσετε τον φωνητικό έλεγχο, πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας για περίπου 5 δευτερόλεπτα και επιβεβαιώστε πατώντας το κουμπί GM. Επαναλάβετε αυτήν τη διαδικασία για να την ενεργοποιήσετε ξανά.

4. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

Καπάκι διαχύτη πίεσης: Τοποθετήστε αυτό το καπάκι πάνω από τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης κάθε φορά που μαγειρεύετε. Γυρίστε το δεξιόστροφα για να το τοποθετήσετε και αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.

Χωρητικότητα κάδου

- Να βάζετε πάντα τις σωστές ποσότητες φαγητού/υγρού στο μπολ.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τα μέγιστα επίπεδα χωρητικότητας του κάδου.
- Για τρόφιμα που διογκώνονται (ρύζι, όσπρια, δημητριακά κ.λπ.) μην υπερβαίνετε το μισό της χωρητικότητάς τους.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε γεμίσει τον κουβά τουλάχιστον στην ελάχιστη χωρητικότητά του για να αποφύγετε θερμική ζημιά. Εικ. 5

Μην πιέζετε το καπάκι όταν το κλείνετε.

1. Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος σιλικόνης έχει τοποθετηθεί σωστά στο πίσω κάλυμμα.
2. Στρίψτε το καπάκι για να ανοίξει και να κλείσει. Μην το πιέζετε. Θα πρέπει να κλείνει και να ασφαλίζει στη θέση του με ελάχιστη προσπάθεια.
3. Εάν η κατσαρόλα περιέχει ζεστό φαγητό, ενδέχεται να χρειαστεί να πιέσετε ελαφρά για να κλείσετε το καπάκι, λόγω της πίεσης.
4. Όταν καθαρίζετε το λάστιχο της βαλβίδας ασφαλείας, προσέξτε ιδιαίτερα να το αντικαταστήσετε σωστά.

Δείτε το επεξηγηματικό βίντεο στο κανάλι μας στο YouTube για τους Ollas GM.

Μην πιέζετε το καπάκι κατά το άνοιγμα.

- Αν μαγειρέψατε υπό πίεση, ανοίξτε τη βαλβίδα με ένα πανί ή ένα σκεύος κουζίνας, αποφεύγοντας την άμεση επαφή με τον ατμό πριν ανοίξετε το καπάκι. Διαφορετικά, θα είναι δύσκολο. Να θυμάστε ότι ανοίγει δεξιόστροφα. Εικ. 6
- Αν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι της κατσαρόλας, μην το πιέσετε. Αυτό υποδηλώνει ότι μπορεί να υπάρχει κάποια πίεση στο εσωτερικό. Αυτό οφείλεται στο σύστημα ασφαλείας της κατσαρόλας. Αν συμβεί αυτό, περιμένετε και θα μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι σύντομα.

Προετοιμασία του μοντέλου Η

1. Ανοίξτε το καπάκι περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.
2. Πλύνετε το καπάκι και τον δακτύλιο σιλικόνης με ζεστό νερό και σαπούνι και στεγνώστε τα στη συνέχεια.
3. Ο δακτύλιος σιλικόνης είναι αναστρέψιμος, βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί στη σωστή θέση.
4. Το καπάκι έχει μόνο μία θέση και πρέπει να είναι σωστά κλεισμένο. Εάν δεν είναι σωστά κλεισμένο, μπορεί να συσσωρευτεί πίεση και το φαγητό να χυθεί στα τοιχώματα της κατσαρόλας.

5. Καθαρίστε τον κουβά και βεβαιωθείτε ότι όλα βρίσκονται σε σωστή επαφή μεταξύ τους.
6. Ελέγξτε ότι το δοχείο απορριμμάτων που βρίσκεται στο πίσω μέρος της γλάστρας είναι στη θέση του.
7. Συνδέστε τη χύτρα ταχύτητας στην πρίζα. Η χύτρα ταχύτητας θα αρχίσει να λειτουργεί. Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

5. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Ανοίξτε το καπάκι γυρίζοντάς το δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει και στη συνέχεια θα ανασηκωθεί.
- Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο και, αν χρειάζεται, προσθέστε μερικά από τα αξεσουάρ, όπως υποδεικνύεται στο βιβλίο συνταγών.
- Μέσα στο δοχείο, υπάρχουν σημάνσεις που, σε περίπτωση πίεσης (ειδικά υψηλής πίεσης), δεν πρέπει να υπερβαίνει τη μέγιστη γραμμή με κανένα είδος υγρού και πρέπει να φτάνει στο ελάχιστο όριο για να αποφευχθεί η θερμική βλάβη. Εάν χρησιμοποιείτε το καπάκι, ελέγξτε ότι είναι καλά κλεισμένο πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Στη συνέχεια, επιλέξτε το μενού σύμφωνα με το βιβλίο συνταγών. Μόλις επιλέξετε το μενού, ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Για να το κάνετε αυτό, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα, ο οποίος αυξάνει τον χρόνο μαγειρέματος κατά 1 λεπτό περιστρέφοντάς τον δεξιόστροφα και μειώνει τον χρόνο περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα. Συνιστάται να ακολουθείτε τους χρόνους που αναφέρονται στο βιβλίο συνταγών, αλλά μπορείτε επίσης να τους τροποποιήσετε σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.
- Αν θέλετε να ακυρώσετε την επιλεγμένη διαδικασία, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί GM και η χύτρα θα επανεκκινηθεί .
- Επιλέξτε το επίπεδο πίεσης στο οποίο θέλετε να μαγειρέψετε. Να θυμάστε ότι τα μενού Φούρνος, Αργό μαγείρεμα, Τηγάνισμα, Σοτάρισμα, Επιδόρπιο, Ψωμί, Ζύμη, Κονφί, Ποσέ και Γκριλ δεν μαγειρεύουν υπό πίεση, επομένως μπορείτε να ρυθμίσετε μόνο τη θερμοκρασία και τον χρόνο. Σε αυτά τα μενού, συνιστάται να αφήνετε τη βαλβίδα ή το καπάκι ανοιχτό.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και, εάν όλες οι παράμετροι είναι σωστές, πατήστε το κουμπί GM για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Η χύτρα θα ξεκινήσει αυτόματα την προθέρμανση.
- Κατά την προθέρμανση, στην οθόνη θα εμφανιστεί μια σειρά από κινούμενες παύλες (Εικ. 7). Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η διαδικασία, θα εμφανιστεί ο επιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος και θα ξεκινήσει μια αντίστροφη μέτρηση, αφαιρώντας κάθε λεπτό από τον αρχικά προγραμματισμένο χρόνο (Εικ. 8).
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η κατσαρόλα θα σας ειδοποιήσει φωνητικά: “Το φαγητό είναι έτοιμο”. Από αυτή τη στιγμή και μετά, εφόσον έχετε επιλέξει ένα μενού με θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 80°C, η λειτουργία θέρμανσης θα ενεργοποιηθεί επ’ αόριστον (εκτός από τις επιλογές Ζύμωση, Κονφί και Ποά) και θα ειδοποιηθείτε ακούγοντας τη φράση: “Το φαγητό διατηρείται ζεστό”. Η κατσαρόλα σας θα διατηρεί το φαγητό ζεστό μέχρι να αποφασίσετε να το φάτε.

- Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί GM. Μπορείτε να την ακυρώσετε μόνο πατώντας το κουμπί GM για περισσότερο από 1 δευτερόλεπτο. Μπορείτε επίσης να ζεστάνετε ξανά χωρίς να το παραψήσετε πατώντας το κουμπί GM δύο φορές.
- Μπορείτε επίσης να ζεστάνετε ξανά χωρίς να παραψήσετε πατώντας δύο φορές το κουμπί GM.
- Για να ανοίξετε το καπάκι, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει πίεση μέσα στην χύτρα μετακινώντας τη βαλβίδα πίεσης στην ανοιχτή θέση χρησιμοποιώντας τον επιλογέα θέσης (διαφορετικά, δεν θα μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι). Η χύτρα θα αποβάλει όλο τον ατμό που υπάρχει στο εσωτερικό της. Μην αγγίζετε ποτέ τα μεταλλικά μέρη της χύτρας κατά το μαγείρεμα ή αμέσως μετά το μαγείρεμα. Εικ. 9

Πώς να προγραμματίσετε το φαγητό για μια συγκεκριμένη ώρα

- Κάθε φορά που ενεργοποιείτε την κουζίνα, ο φωνητικός έλεγχος θα σας ζητήσει να επιλέξετε ένα μενού για να μαγειρέψετε αμέσως ή να προγραμματίσετε μια ώρα γεύματος για αργότερα. Ρυθμίστε την ώρα του γεύματος πατώντας το κουμπί του ρολογιού. Επιλέξτε τον αριθμό των ωρών στις οποίες θέλετε να είναι έτοιμο το γεύμα και πατήστε το κουμπί GM για επιβεβαίωση. Εάν θέλετε επίσης να ρυθμίσετε τα λεπτά, επιλέξτε τα αφού ρυθμίσετε τις ώρες περιστρέφοντας τον επιλογέα.
- Στη συνέχεια, ρυθμίστε το μενού, τον χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και την πίεση, όπως περιγράφεται στην προηγούμενη ενότητα. Τέλος, πατήστε το κουμπί GM για να ρυθμίσετε τον προγραμματισμό σας.
- Η χύτρα υπολογίζει αυτόματα πότε πρέπει να ξεκινήσει το μαγείρεμα, έτσι ώστε το φαγητό να είναι φρεσκομαγειρεμένο στον προγραμματισμένο χρόνο. Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από τον χρόνο μέχρι την καθορισμένη ώρα γεύματος, η χύτρα σας θα επανεκκινήσει αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος για να πλησιάσει όσο το δυνατόν περισσότερο τον προκαθορισμένο χρόνο.
- Αν ρυθμίσετε την κουζίνα να ξεκινήσει το μαγείρεμα σε λιγότερο από τρεις ώρες, θα ξεκινήσει αμέσως το μαγείρεμα και θα διατηρήσει το φαγητό ζεστό μέχρι την ώρα του γεύματος. Η κουζίνα διαθέτει μνήμη EPROM. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος κατά το μαγείρεμα ή σε κατάσταση αναμονής, η κουζίνα θα συνεχίσει αμέσως το μαγείρεμα.

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα του προϊόντος που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να πλένονται μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα πίεσης και τη βαλβίδα ασφαλείας που βρίσκεται δίπλα της και καθαρίστε προσεκτικά το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί, σαπούνι και νερό για να καθαρίσετε το εσωτερικό του προϊόντος, ξεπλύνετε και στεγνώστε το καλά με ένα στεγνό πανί.

- Καθαρίζετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης σιλικόνης μετά από κάθε χρήση. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τον από το καπάκι και πλύνετέ τον ξεχωριστά με σαπούνι και νερό. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τον με νερό και στεγνώστε τον με ένα στεγνό πανί.
- Αφαιρέστε τον κουβά και πλύνετέ τον με σαπούνι και νερό. Στη συνέχεια, ξεπλύνετέ τον με νερό και στεγνώστε τον με ένα στεγνό πανί.

Προειδοποίηση
Ο κουβάς πλένεται στο πλυντήριο πιάτων, αλλά συνιστάται το πλύσιμο στο χέρι για να διατηρείται η επίστρωση σε καλύτερη κατάσταση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό, υγρό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια του προϊόντος.
- Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια, σκόνες ή λειαντικά ή χημικά προϊόντα καθαρισμού για να καθαρίσετε το προϊόν.
- Μην βυθίζετε το εξωτερικό περίβλημα του προϊόντος ή το καλώδιο τροφοδοσίας του σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Καθαρίστε τη βάση του προϊόντος με ένα μαλακό, στεγνό πανί.

Μετά τον καθαρισμό
Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά τον σιλικονούχο δακτύλιο στεγανοποίησης στη θέση του.
Ελέγξτε την πίεση και τις βαλβίδες και βεβαιωθείτε ότι λειτουργούν σωστά.
Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά στις θέσεις τους και είναι εντελώς στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ξανά το προϊόν.

Ασφάλεια
Η προγραμματιζόμενη χύτρα ταχύτητας διαθέτει 14 συστήματα ασφαλείας που αλληλοσυνδέονται και λειτουργούν ταυτόχρονα. Η αποκλειστική βαλβίδα ασφαλείας εμποδίζει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας όσο υπάρχει πίεση στο εσωτερικό της. Επομένως, για να ανοίξετε ή να κλείσετε την χύτρα ταχύτητας, είναι απαραίτητο να απελευθερώσετε τυχόν ατμό τοποθετώντας τη βαλβίδα πίεσης στην ανοιχτή θέση.

7. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Ανωμαλία	Διάλυμα
Το δοχείο δεν φτάνει στην πίεση Σημείωση: Οι χύτρες ταχύτητας GM μπορούν να λειτουργούν υπό πίεση για όσο διάστημα το απαιτούν οι συνθήκες. Αυτό εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως η ποσότητα υγρών, στερεών και λαδιού στο δοχείο, καθώς και οι θερμοκρασίες περιβάλλοντος και περιεχομένου. Η συσσώρευση πίεσης δεν πρέπει να συγχέεται με το μαγείρεμα και την ορθή λειτουργία. Εάν η χύτρα έχει θερμανθεί και μαγειρευτεί εντός του επιλεγμένου χρόνου, λειτουργεί σωστά και δεν μπορεί να θεωρηθεί ελαττωματική.	Ελέγξτε ότι το πίσω κάλυμμα και ο δακτύλιος σιλικόνης έχουν τοποθετηθεί σωστά. Ελέγξτε ότι η βαλβίδα πίεσης βρίσκεται στην κλειστή θέση. Ελέγξτε ότι η βαλβίδα ασφαλείας έχει τοποθετηθεί σωστά. Πιέστε σταθερά το καπάκι αφού το γυρίσετε για να κλείσει. Προσθέστε 1 λίτρο νερό, επιλέξτε το μενού Πίεση, 20 λεπτά, μέτρια πίεση, 200°C και μαγειρέψτε. Κάντε το ίδιο και με τα μενού Ατμός και Πίεση. Εάν επιτευχθεί η πίεση, η χύτρα θα λειτουργήσει σωστά. Για να φτάσει η χύτρα σε πίεση, η επιλεγμένη θερμοκρασία πρέπει να είναι πάνω από 130ºC και να υπάρχει αρκετό υγρό στο δοχείο. Τα ελαστικά είναι σε κακή κατάσταση, αντικαταστήστε τα.
Η κατσαρόλα δεν ανάβει	Ελέγξτε ότι το καλώδιο ρεύματος έχει τοποθετηθεί σωστά στην κατσαρόλα. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα. Δοκιμάστε ένα άλλο καλώδιο (οι επιτραπέζιοι υπολογιστές έχουν το ίδιο).
Μπορείτε να ανοίξετε την κατσαρόλα ενώ μαγειρεύετε;	Αρκεί η κατσαρόλα να μην έχει φτάσει σε πίεση, αν και δεν συνιστάται επειδή χάνει ατμό.
Σφάλμα E1 στην ψηφιακή οθόνη	Βλάβη κυκλώματος. Επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης.
Η κατσαρόλα δεν μιλάει	Ανατρέξτε στην ενότητα 3 και επαληθεύστε τη διαμόρφωση. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης.
Η κατσαρόλα μετράει αντίστροφα τον χρόνο μόλις την προγραμματίσετε (περισσότερες από 3 ώρες) ή μόλις επιλέξετε το μενού	Ανατρέξτε στην ενότητα 6 και επαληθεύστε τη διαμόρφωση. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης.
Η κατσαρόλα δεν θερμαίνεται	Προσθέστε 1 λίτρο νερό και επιλέξτε το μενού του φούρνου στους 200 ºC, για 10 λεπτά.

Ανωμαλία	Διάλυμα
Σφάλμα E4 στην ψηφιακή οθόνη	Ανατρέξτε στην ενότητα 5 και ελέγξτε την κατάσταση μαγειρέματος της κατσαρόλας. Ο διακόπτης πίεσης είναι ελαττωματικός. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
Σφάλμα E3 στην ψηφιακή οθόνη	Υπερθέρμανση. Αφήστε την κατσαρόλα να κρυώσει χωρίς να τη χρησιμοποιήσετε για τουλάχιστον 24 ώρες. Να προσθέτετε πάντα υγρό πάνω από την ελάχιστη ένδειξη στον κουβά και να επιλέγετε ένα μενού. Εάν το σφάλμα εμφανιστεί αμέσως μετά τη σύνδεση του μηχανήματος στο ηλεκτρικό δίκτυο, επικοινωνήστε με την SAT.
Σφάλμα E2 στην ψηφιακή οθόνη	Επικοινωνήστε με το SAT.

8. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης διάρκειας ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να τις παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ή/και μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

9. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων, των σχεδίων, των φωτογραφιών και των εικονογραφήσεων σε αυτό το εγχειρίδιο ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

1. الأجزاء والمكونات

الشكل 1
1. قابس موزع البخار
2. صمام الضغط
3. مقبض
4. محدد فتح/إغلاق صمام الضغط
5. غطاء
6. قفل الأمان
7. صمام الأمان
8. الغلاف الخلفي
9. حلقة سيليكون
10. دلو داخلي
11. خزان مياه الصرف الصحي
12. الجسم الداخلي
13. الحلقة العلوية
14. لوحة التحكم
15. قاعدة
16. جسم فولاذي
17. مقبض

مُكَمِّلات

- السلة: تستخدم للقلي ويمكن استخدامها أيضًا كصينية خبز.
- الرف: يُستخدم للخبز. يوضع داخل الدلو، ويوضع الطعام المُراد خبزه عليه. ويُستخدم أيضًا للطهي على البخار، حيث يوضع داخل الدلو مع كوبين من الماء على الأقل، ويوضع الطعام على الرف.
- الملعقة: مصنوعة من مادة مقاومة للتآكل، مثالية للعمل على الأسطح غير اللاصقة. لا تستخدم أدوات مقاومة للتآكل على الأسطح غير اللاصقة في قدرك القابل للبرمجة.
- كوب القياس: مقياس مرجعي للوصفات. عندما تشير الوصفة إلى قياس، فهي تشير إلى كوب القياس.
- كابل الطاقة.

2. قبل الاستخدام

اتبع الخطوات التالية للتحقق من التشغيل السليم وإجراء التنظيف الأول:
1. قم بإزالة جميع مواد التغليف (كل من الملصقات الموجودة على الدلو والصمام، بالإضافة إلى واقي عنصر التسخين الموجود بين الدلو والوعاء).
2. تحقق من محتويات العبوة وتأكد من عدم فقدان أي شيء.
3. ضع نصف لتر من الماء وبضع شرائح ليمون في الدلو. يُساعد الليمون على إزالة الروائح.
4. تأكد من وضع الغطاء الخلفي وصمام الأمان بشكل صحيح. الشكل 2
5. أغلق الغطاء بإحكام ثم ضعه في مكانه بالضغط عليه برفق (هذا مهم للغاية، لأنه في كثير من الحالات يبدو الغطاء مغلقًا تمامًا، ولكنه ليس كذلك).

6. ضع الصمام في وضع الإغلاق. الشكل 3
7. قم بتوصيل الوعاء بمأخذ الطاقة واضغط على زر التنظيف؛ ستبدأ عملية التنظيف على الفور بعد ذلك، وتستغرق 9 دقائق.
8. لا تلمس الغطاء أثناء العملية بأكملها.
9. بعد انتهاء العملية، افتح الصمام لتفريغ ضغط قدر الضغط. تجنب ملامسة البخار مباشرةً للجلد. لا يمكنك فتح الغطاء إلا بعد تفريغ ضغط قدر الضغط تمامًا، لذا لا تضغط عليه بقوة إذا لم يفتح. لفتح الغطاء، أدره باتجاه عقارب الساعة.
10. إذا لم تظهر أي أخطاء في الوعاء أثناء هذه العملية، فهو يعمل بشكل صحيح.

3. لوحة التحكم

الشكل 4

1. زر GM
2. محدد
3. زر القائمة
4. زر وضع ECO
5. زر الضغط
6. زر جدولة الوقت
7. زر درجة الحرارة
8. زر التنظيف
9. مؤشر قائمة توربو
10. مؤشر قائمة الضغط
11. مؤشر قائمة Steam
12. مؤشر قائمة الحساء
13. مؤشر قائمة إطلاق النار البطيء
14. مؤشر قائمة الصيد
15. مؤشر قائمة كونفيت
16. مؤشر قائمة التخمير
17. مؤشر القائمة العامة
18. مؤشر قائمة الحلويات
19. مؤشر قائمة الأرز
20. مؤشر قائمة المعكرونة
21. مؤشر قائمة الحديد
22. مؤشر قائمة القلي السريع
23. مؤشر قائمة القلي
24. مؤشر قائمة الفرن
25. إعداد المؤشر قيد التقدم
26. مؤشر البرمجة
27. مؤشر اكتمال التحضير

جدولة الوقت

اضغط على أيقونة الساعة (الزر 6، الشكل 4) لضبط وقت تحضير الطعام. أدر القرص لضبط الساعة، ثم اضغط على زر GM. أدر القرص مرة أخرى لضبط الدقائق، ثم اضغط على زر القائمة لاختيار القائمة. لا يُنصح ببرمجة الجهاز لأقل من 3 ساعات.

قائمة طعام
بعد ضبط الوقت، اضغط على هذا الزر وانتقل باستخدام المحدد لتحديد القائمة المطلوبة.

محدد
أدر القرص للتنقل بين القوائم المختلفة، مع زيادة الدقائق والساعات (مع عقارب الساعة) وتقليلها (عكس عقارب الساعة). نصيحة: إذا كنت لا ترغب في ضبط الوقت، أدر القرص واختر القائمة المطلوبة. بهذه الطريقة، لن تحتاج إلى الضغط على زر القائمة.

درجة حرارة
بعد اختيار القائمة، اضغط على زر درجة الحرارة (الزر ٧، الشكل ٤) لضبطها؛ اختر بناءً على المكونات والقوائم والوصفات. تتيح لك بعض القوائم ضبط كلٍّ من الضغط ودرجة الحرارة، بينما تتيح لك قوائم أخرى ضبط الضغط أو درجة الحرارة فقط. يمكن ضبط وقت الطهي فقط في قوائم السلق والحفظ والتخمير.

ضغط
بعد اختيار القائمة، اضغط على الزر 5 (الشكل 4) لضبط الضغط. اختر الضغط المناسب للوصفة. لليخنات، اختر ضغطًا عاليًا جدًا؛ ولليخنات التي تحتوي على لحوم قاسية مثل لحم البقر، اختر ضغطًا عاليًا؛ ولليخنات التي تحتوي على لحوم أكثر طراوة مثل الدجاج أو الخضراوات، اختر ضغطًا متوسطًا؛ وللأطباق الجافة، اختر ضغطًا منخفضًا. لا تستخدم الضغط العالي عند استخدام القدر مع الفرن أو الصاج أو الشواية.

زر GM
الوظيفة الرئيسية لهذا الزر هي تأكيد كل خطوة. بالإضافة إلى ذلك، يُستخدم أيضًا لتشغيل وظيفتي الحفاظ على الدفء وإعادة التسخين؛ اضغط على الزر مرة أو مرتين على التوالي لتفعيلهما. وأخيرًا، اضغط عليه لأكثر من ثانية لتغيير وقت الطهي أو الإعداد في أي وقت، ثم أعد تشغيل العملية.

وضع ECO
توفر هذه الوظيفة ما يصل إلى 50% من طاقتك أثناء الطهي. كما أنها توزع الحرارة بالتساوي في جميع أنحاء المقلاة، مما يزيد من خصائصها غير اللاصقة ويمنع التصاق الطعام، مما يزيد من متانتها. يمكن استخدامها مع أي قائمة طعام، طالما أن درجة الحرارة لا تتجاوز 140 درجة مئوية. خلاف ذلك، يُنصح بتفعيل الوضع الاقتصادي بعد انتهاء التسخين المسبق وبدء وقت الطهي. سيؤدي استخدام الوضع الاقتصادي لتسخين قوائم الطعام مسبقًا بدرجات حرارة أعلى من 140 درجة مئوية إلى زيادة وقت التسخين المسبق بشكل ملحوظ.

تنظيف
ضع كوبين من الماء ونصف ليمونة في الدلو، وأغلق الغطاء، وتأكد من إغلاق الصمام. اضغط على زر التنظيف؛ ستبدأ وظيفة التنظيف فورًا لمدة 9 دقائق.

مؤشرات القائمة
يحتوي قدر الضغط على 16 قائمة مختلفة (الشكل 4)، ما يتيح لك طهي أي طبق تتخيله. كل قائمة موضحة بالكامل في كتاب الوصفات وفي فيديوهات الوصفات الـ 16 المتوفرة على موقعنا الإلكتروني www.storeollasgm.com. بعد اختيار القائمة، اضبط درجة الحرارة والضغط ووقت الطهي، إن أمكن، أو الوقت المحدد في الوصفة، ثم اضغط على زر GM للتأكيد وبدء عملية الطهي.

الملاحة الصوتية

تتميز قدر الضغط GM Model H بخاصية التحكم الصوتي لإرشادك في كل خطوة. تتوفر ست لغات: الإسبانية، الإنجليزية، الفرنسية، الألمانية، الإيطالية، والبرتغالية. اللغة الافتراضية هي الإسبانية. لتغييرها، اضغط على زر ECO لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا، ثم اختر اللغة باستخدام زر الاختيار. أكد اللغة بالضغط على زر GM. إذا كنت ترغب في إلغاء تفعيل التحكم الصوتي، فاضغط على زر درجة الحرارة لمدة 5 ثوانٍ تقريبًا، ثم أكد بالضغط على زر GM. كرر هذه العملية لإعادة تفعيلها.

4. معلومات هامة حول الطبخ تحت الضغط

غطاء موزع الضغط: ضع هذا الغطاء فوق صمام تخفيف الضغط عند الطهي. أدره باتجاه عقارب الساعة لإدخاله، وعكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته.

سعة الدلو

- ضع دائمًا الكميات الصحيحة من الطعام/السوائل في الوعاء.
- لا تتجاوز أبدًا مستويات السعة القصوى للدلو.
- بالنسبة للأطعمة التي تتمدد (الأرز، البقوليات، الحبوب، الخ) لا تتجاوز نصف سعتها.
- تأكد من ملء الدلو إلى الحد الأدنى من سعته لتجنب التلف الحراري. الشكل 5

لا تضغط على الغطاء بقوة عند إغلاقه.

1. تأكد من تثبيت حلقة السيليكون بشكل صحيح على الغطاء الخلفي.
2. أدر الغطاء لفتحه وإغلاقه؛ لا تجبره على ذلك. يجب أن يُغلق ويستقر في مكانه بأقل جهد.
3. إذا كانت القدر يحتوي على طعام ساخن، فقد يكون من الضروري الضغط برفق لإغلاق الغطاء، بسبب تأثير الضغط.
4. عند تنظيف مطاط صمام الأمان، احرص على استبداله بشكل صحيح.

شاهد الفيديو التوضيحي على قناة Ollas GM على YouTube.

لا تضغط على الغطاء عند فتحه.

- إذا كنت تستخدم قدر الضغط، فافتح الصمام بقطعة قماش أو أداة مطبخ، مع تجنب ملامسة البخار مباشرةً قبل فتح الغطاء؛ وإلا فسيكون فتحه صعبًا. تذكر أنه يفتح باتجاه عقارب الساعة. الشكل 6
- إذا لم تتمكن من فتح غطاء القدر، فلا تضغط عليه بقوة؛ فهذا يدل على احتمال وجود ضغط بالداخل. يعود ذلك إلى نظام أمان القدر. في هذه الحالة، انتظر، وستتمكن من فتح الغطاء قريبًا.

إعداد النموذج H

1. افتح الغطاء عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة.
2. اغسل الغطاء وحلقة السيليكون بالماء الساخن والصابون ثم جففهما بعد ذلك.
3. حلقة السيليكون قابلة للعكس، تأكد من وضعها في الموضع الصحيح.
4. الغطاء له وضع واحد فقط، ويجب إغلاقه جيدًا. إذا لم يُغلق جيدًا، فقد يتراكم الضغط ويتسرب الطعام من جوانب القدر.
5. قم بتنظيف الدلو وتأكد من أن كل شيء على اتصال صحيح.
6. تأكد من أن حاوية النفايات الموجودة في الجزء الخلفي من الوعاء موجودة في مكانها.
7. وصّل قدر الضغط بمأخذ الطاقة. سيبدأ العمل. اضبط الإعدادات حسب رغبتك.

5. التشغيل

- افتح الغطاء عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف، ثم سيظهر للخارج.
- ضعي جميع المكونات في الوعاء، وإذا لزم الأمر أضيفي بعض الملحقات كما هو موضح في كتاب الوصفات.
- توجد داخل العبوة علامات تشير إلى أنه في حالة الضغط (وخاصةً الضغط العالي)، يجب ألا يتجاوز الضغط الحد الأقصى لأي نوع من السوائل، وأن يصل إلى الحد الأدنى لتجنب التلف الحراري. في حال استخدام الغطاء، تأكد من إحكام إغلاقه قبل بدء الطهي.
- بعد ذلك، اختر القائمة وفقًا لكتاب الوصفات. بعد اختيار القائمة، اضبط وقت الطهي. للقيام بذلك، استخدم زر الاختيار، الذي يزيد وقت الطهي دقيقة واحدة بتدويره مع عقارب الساعة، ويقلله بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة. يُنصح باتباع الأوقات الموضحة في كتاب الوصفات، ولكن يمكنك أيضًا تعديلها حسب رغبتك.
- إذا كنت تريد إلغاء العملية المحددة، اضغط مع الاستمرار على زر GM وسيتم إعادة تعيين الطباخ .
- اختر مستوى الضغط الذي ترغب في الطهي به. تذكر أن قوائم "الفرن"، "الطهي البطيء"، "القلي"، "التحمير"، "الحلوى"، "الخبز"، "التخمير"، "الكونفي"، "السلوق"، و"الشواء" لا تدعم الطهي تحت الضغط، لذا يمكنك فقط ضبط درجة الحرارة والوقت. في هذه القوائم، يُنصح بترك الصمام أو الغطاء مفتوحًا.
- اضبط درجة الحرارة، وإذا كانت جميع الإعدادات صحيحة، فاضغط على زر GM لبدء عملية الطهي. سيبدأ جهاز الطهي بالتسخين المسبق تلقائيًا.
- أثناء التسخين المسبق، ستظهر سلسلة من العلامات المتحركة على الشاشة (الشكل 7). بمجرد انتهاء هذه العملية، سيظهر وقت الطهي المحدد، ويبدأ عد تنازلي، يُطرح كل دقيقة من الوقت المبرمج أصلاً (الشكل 8).
- عند انتهاء الطهي، سيُعلمك القدر صوتيًا: "الطعام جاهز". من هذه اللحظة، طالما اخترت قائمة طعام بدرجة حرارة طهي أعلى من 80 درجة مئوية، فسيتم تفعيل وظيفة التسخين بشكل دائم (باستثناء التخمير، والكونفي، والسلق)، وستتلقى إشعارًا بسماع عبارة: "الطعام دافئ". سيحافظ القدر على الطعام دافئًا حتى تقرر تناوله.
- يمكنك أيضًا تفعيل هذه الوظيفة في أي وقت بالضغط على زر GM. لا يمكن إلغاؤها إلا بالضغط على زر GM لأكثر من ثانية واحدة. كما يمكنك إعادة التسخين دون الإفراط في الطهي بالضغط على زر GM مرتين.
- يمكنك أيضًا إعادة التسخين دون الإفراط في الطهي بالضغط على زر GM مرتين.
- لفتح الغطاء، تأكد من عدم وجود ضغط داخل القدر بتحريك صمام الضغط إلى وضع الفتح باستخدام محدد الوضع (وإلا، لن تتمكن من فتح الغطاء). سيطرد القدر كل البخار من الداخل. لا تلمس أبدًا الأجزاء المعدنية للقدر أثناء الطهي أو بعده مباشرةً. الشكل 9

كيفية جدولة الطعام لوقت محدد

- عند تشغيل جهاز الطهي، سيُطالبك التحكم الصوتي باختيار قائمة طعام للطهي فورًا أو جدولة وقت وجبة لوقت لاحق. اضبط وقت الوجبة بالضغط على زر الساعة. حدد عدد الساعات التي تريد أن تكون الوجبة جاهزة خلالها، ثم اضغط على زر GM للتأكيد. إذا كنت ترغب أيضًا في ضبط الدقائق، فحددها بعد ضبط الساعات بتدوير القرص.
- ثم اضبط قائمة الطعام، ومدة الطهي، ودرجة الحرارة، والضغط، كما هو موضح في القسم السابق. وأخيرًا، اضغط على زر GM لضبط برمجتك.
- يحسب الطباخ تلقائيًا وقت بدء الطهي لضمان نضج الطعام تمامًا في الوقت المحدد. إذا تجاوز وقت الطهي الوقت المحدد للوجبة، فسيعيد الطباخ تشغيل عملية الطهي تلقائيًا للوصول إلى أقرب وقت ممكن من الوقت المحدد مسبقًا.
- إذا ضبطتَ الطباخ ليبدأ الطهي في أقل من ثلاث ساعات، فسيبدأ الطهي فورًا ويحافظ على دفء الطعام حتى موعد الوجبة. يحتوي الطباخ على ذاكرة EPROM؛ في حال انقطاع التيار الكهربائي أثناء الطهي أو في وضع الاستعداد، سيستأنف الطباخ الطهي فورًا.

6. التنظيف والصيانة

- يجب غسل جميع أجزاء ومكونات المنتج التي تلامس الطعام بعد كل استخدام.
- قم بإزالة صمام الضغط وصمام الأمان المجاور له وقم بتنظيف الغطاء بعناية.
- استخدم قطعة قماش مبللة وصابون وماء لتنظيف الجزء الداخلي من المنتج، ثم اشطفه وجففه جيدًا بقطعة قماش جافة.
- نظّف حلقة السيليكون بعد كل استخدام. للقيام بذلك، انزعها من الغطاء واغسلها على حدة بالماء والصابون. ثم اشطفها بالماء وجففها بقطعة قماش جافة.
- أزل الدلو واغسله بالماء والصابون. ثم اشطفه بالماء وجففه بقطعة قماش جافة.

تحذير
يمكن غسل الدلو في غسالة الأطباق، ولكن يوصى بغسله يدويًا للحفاظ على الطلاء في حالة أفضل لفترة أطول.

- استخدم قطعة قماش ناعمة ورطبة أو إسفنجة لتنظيف السطح الخارجي للمنتج.
- لا تستخدم الإسفنج أو المساحيق أو المواد الكاشطة أو منتجات التنظيف الكيميائية لتنظيف المنتج.
- لا تغمر الغلاف الخارجي للمنتج أو سلك الطاقة الخاص به في الماء أو أي سائل آخر.
- قم بتنظيف قاعدة المنتج باستخدام قطعة قماش ناعمة وجافة.

بعد التنظيف
تأكد من إعادة حلقة الختم السيليكونية إلى مكانها بشكل صحيح.
تأكد من الضغط والصمامات وتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح.
تأكد من تثبيت جميع المكونات بشكل صحيح في مواضعها وجفافها تمامًا قبل استخدام المنتج مرة أخرى.

حماية
يحتوي قدر الضغط القابل للبرمجة على 14 نظام أمان متشابكًا تعمل في آنٍ واحد. يمنع صمام الأمان الحصري قدر الضغط من الفتح طالما كان هناك ضغط في الداخل. لذلك، لفتح قدر الضغط أو إغلاقه، من الضروري تحرير البخار عن طريق وضع صمام الضغط في وضع الفتح.

7. حل المشكلات

شذوذ	حل
القدر لا يصل للضغط ملاحظة: يمكن تشغيل طناجر الضغط من جنرال موتورز تحت الضغط طالما كانت الظروف تتطلب ذلك. يعتمد ذلك على عدة عوامل، منها كمية السوائل والمواد الصلبة والزيت في الحاوية، بالإضافة إلى درجة حرارة الجو ودرجة حرارة المحتويات. لا ينبغي الخلط بين تراكم الضغط والطهي والأداء السليم. إذا تم تسخين الطنجرة وطهيها خلال الوقت المحدد، فهي تعمل بشكل صحيح ولا يمكن اعتبارها معيبة.	تأكد من أن الغطاء الخلفي وحلقة السيليكون مثبتان بشكل صحيح. تأكد من أن صمام الضغط في الوضع المغلق. تأكد من أن صمام الأمان موضوع بشكل صحيح. اضغط على الغطاء بقوة بعد تدويره لإغلاقه. أضف لترًا واحدًا من الماء، ثم اختر قائمة "الضغط"، ثم 20 دقيقة، ثم ضغط متوسط، ثم 200 درجة مئوية، ثم اطبخ. كرر هذه العملية أيضًا مع قائمتي "البخار" و"الضغط". عند الوصول إلى الضغط المطلوب، سيعمل القدر بشكل صحيح. لكي يصل الطباخ إلى الضغط المطلوب، يجب أن تكون درجة الحرارة المحددة أعلى من 130 درجة مئوية ويجب أن يكون هناك ما يكفي من السائل في الحاوية. الإطارات في حالة سيئة، قم باستبدالها.
القدر لا يعمل	تأكد من إدخال سلك الطاقة بشكل صحيح في الوعاء. حاول استخدام منفذ آخر. جرب كابلًا آخر (أجهزة الكمبيوتر المكتبية لها نفس الكابل).
هل يمكنك فتح الوعاء أثناء الطبخ؟	ما دام القدر لم يصل إلى الضغط، مع أن ذلك غير مستحسن لأنه يفقد البخار.
خطأ E1 على الشاشة الرقمية	عطل في الدائرة. اتصل بخدمة الدعم الفني.
القدر لا يتكلم	راجع القسم 3 وتحقق من الإعدادات. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة الدعم الفني.
يقوم الوعاء بالعد التنازلي للوقت بمجرد برمجته (أكثر من 3 ساعات) أو بمجرد تحديد القائمة	راجع القسم 6 وتحقق من الإعدادات. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة الدعم الفني.
القدر لا يسخن	أضف 1 لتر من الماء واختر قائمة الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.
الخطأ E4 على الشاشة الرقمية	راجع القسم 5 وتحقق من حالة طهي القدر. مفتاح الضغط معطل. اتصل بخدمة الدعم الفني.
خطأ E3 على الشاشة الرقمية	ارتفاع درجة الحرارة. اترك الوعاء يبرد دون استخدام لمدة ٢٤ ساعة على الأقل. قم دائمًا بإضافة السائل فوق الحد الأدنى للعلامة الموجودة على الدلو واختر قائمة. إذا ظهر الخطأ فورًا بعد توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، فاتصل بـ SAT.
خطأ E2 على الشاشة الرقمية	اتصل بـ SAT.

8. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية



يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقًا للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء صلاحية هذا المنتج، يجب إزالة البطاريات ونقلها إلى نقطة تجميع مخصصة من قبل السلطات المحلية.
للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات، ينبغي على المستهلكين الاتصال بالسلطات المحلية.
إن اتباع الإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

9. حقوق الطبع والنشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص والتصاميم والصور والرسوم التوضيحية الواردة في هذا الدليل محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كليًا أو جزئيًا، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، ميكانيكية، تصوير، تسجيل، أو ما شابه) دون الحصول على إذن مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

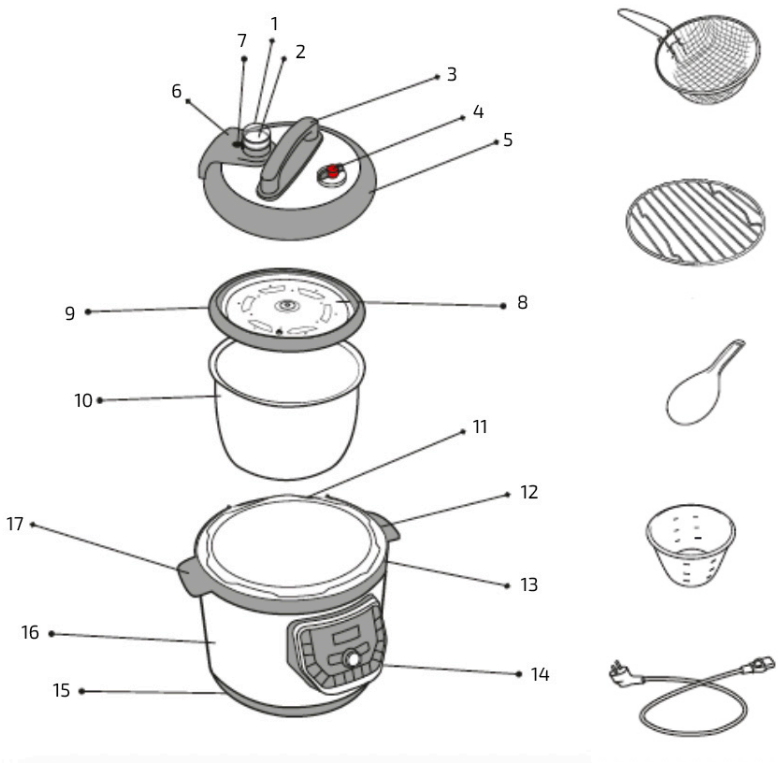


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

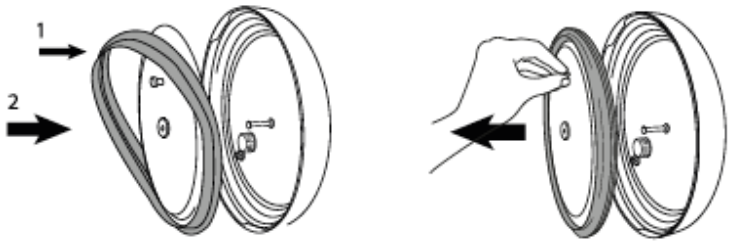


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

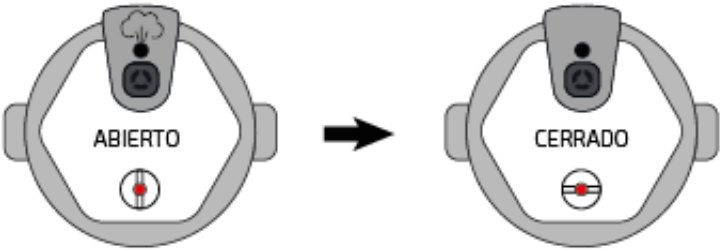


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3



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

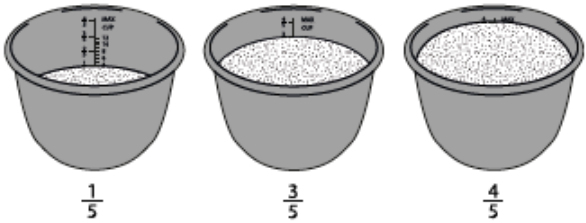


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

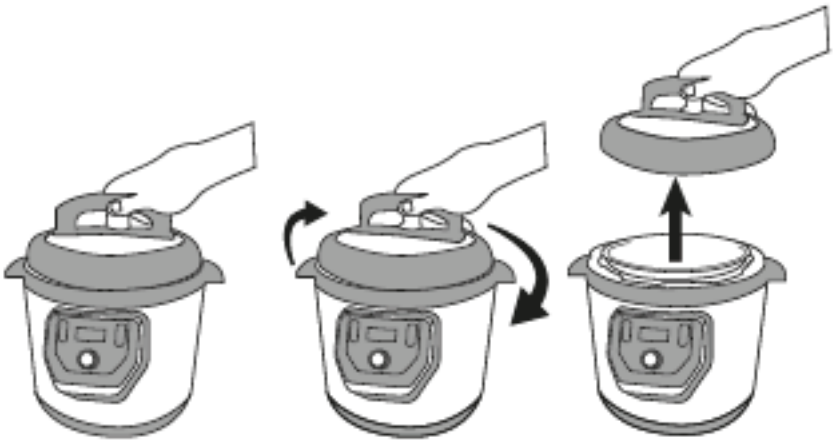


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6



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

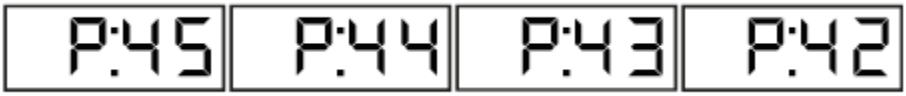


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8



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

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01250818

