

cecotec

OLLA GM MODELO D

Olla programable/Programmable electric cooker



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

| | |
|----------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad | 4 |
| Safety instructions | 8 |
| Instructions de sécurité | 12 |
| Sicherheitshinweise | 17 |
| Istruzioni di sicurezza | 22 |
| Instruções de segurança | 27 |
| Veiligheidsvoorschriften | 31 |
| Instrukcje bezpieczeństwa | 36 |
| Bezpečnostní pokyny | 41 |

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 1. Piezas y componentes | 46 |
| 2. Antes de usar | 47 |
| 3. Funcionamiento | 48 |
| 4. Limpieza y mantenimiento | 52 |
| 5. Especificaciones técnicas | 53 |
| 6. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos | 54 |
| 7. Garantía y SAT | 54 |
| 8. Copyright | 54 |

INDEX

| | |
|---|----|
| 1. Parts and components | 55 |
| 2. Before use | 56 |
| 3. Operation | 57 |
| 4. Cleaning and maintenance | 61 |
| 5. Technical specifications | 62 |
| 6. Disposal of old electrical and electronic appliances | 62 |
| 7. Technical support and warranty | 62 |
| 8. Copyright | 63 |

SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| 1. Pièces et composants | 64 |
| 2. Avant utilisation | 65 |
| 3. Fonctionnement | 66 |
| 4. Nettoyage et entretien | 71 |
| 5. Spécifications techniques | 72 |
| 6. Recyclage des équipements électriques et électroniques | 72 |
| 7. Garantie et SAV | 72 |
| 8. Copyright | 72 |

INDEX

| | |
|---|----|
| 1. Teile und Komponenten | 74 |
| 2. Vor der Verwendung | 75 |
| 3. Bedienung | 76 |
| 4. Reinigung und Wartung | 81 |
| 5. Technische Spezifikationen | 81 |
| 6. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten | 82 |
| 7. Garantie und Kundendienst | 82 |
| 8. Copyright | 82 |

INDICE

| | |
|--|----|
| 1. Parti e componenti | 83 |
| 2. Prima dell'uso | 84 |
| 3. Funzionamento | 85 |
| 4. Pulizia e manutenzione | 89 |
| 5. Specifiche tecniche | 90 |
| 6. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche | 90 |
| 7. Garanzia e supporto tecnico | 91 |
| 8. Copyright | 91 |

ÍNDICE

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. Peças e componentes | 92 |
| 2. Antes de usar | 93 |
| 3. Funcionamento | 94 |
| 4. Limpeza e manutenção | 98 |
| 5. Especificações técnicas | 99 |
| 6. Reciclagem de eletrodomésticos | 99 |
| 7. Garantia e SAT | 100 |
| 8. Copyright | 100 |

INHOUD

| | |
|--|-----|
| 1. Onderdelen en componenten | 101 |
| 2. Voor u het toestel gebruikt | 102 |
| 3. Werking | 103 |
| 4. Schoonmaak en onderhoud | 107 |
| 5. Technische specificaties | 108 |
| 6. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur | 108 |
| 7. Garantie en technische ondersteuning | 109 |
| 8. Copyright | 109 |

SPIS TREŚCI

| | |
|---|-----|
| 1. Części i komponenty | 110 |
| 2. Przed użyciem | 111 |
| 3. Funkcjonowanie | 112 |
| 4. Czyszczenie i konserwacja | 116 |
| 5. Specyfikacja techniczna | 117 |
| 6. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych | 118 |
| 7. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej | 118 |
| 8. Copyright | 118 |

OBSAH

| | |
|---|-----|
| 1. Části a složení | 119 |
| 2. Před použitím | 120 |
| 3. Fungování | 121 |
| 4. Čištění a údržba | 125 |
| 5. Technické specifikace | 126 |
| 6. Recyklace elektrických a elektronických zařízení | 126 |
| 7. Záruka a technický servis | 126 |
| 8. Copyright | 126 |


INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

En su condición de usuario de este producto, usted deberá, por virtud de la normativa aplicable:

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


SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT PRECAUTIONS

- Before using the appliance, 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 applying heat. Read use instructions carefully.
- Never force the pressure cooker open. Do not open the cooker until pressure inside the cooker decreased completely. Read use instructions carefully.
- Always use the pressure cooker with water inside to avoid product damage.
- Do not exceed more than $\frac{2}{3}$ of the cooker's capacity. When cooking food that may expand, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill up the cooker more than half full.
- The cooker Model 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 appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- The appliance should not be used by children. Keep this appliance and its power cord out of reach of children.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Place the appliance on an even, stable, heat-resistant surface. Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handles.
- Warning: take precautions to avoid spillage of liquids on the cord.
- The surface of the heating element is exposed to residual heat after use.
-  This symbol means "Caution, Hot Surface". Accessible surfaces are likely to heat up during use.
- Do not switch on the cooker if damaged.

- The included accessories may only be used with the cooker model D; otherwise, irreparable damage may occur.
- Do not expose to sunlight or weather conditions.
- Do not use the programmable cooker on or near heat sources such as ovens, stoves, ceramic or induction hobs; otherwise, it may get damaged.
- Use the cooker for cooking only.
- The steam expelled from the valve reaches very high temperatures; keep away to avoid burns.
- Do not place food above the maximum quantity mark on the inner pot.
- 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 place where you place it are dry.
- Avoid using damaged inner pots.
- Do not put food or liquids inside the cooking pot without the inner pot.
- Do not touch the valve during use.
- Do not use abrasive products to clean the cooker, pressure lid, inner pot, or air-frying component.
- Avoid metal utensils such as knives, forks, etc. from coming into contact with the inner pot to preserve its non-stick

qualities.

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

OBLIGATIONS ARISING FROM SPANISH REGULATIONS FOR USERS OF PRESSURE COOKERS

As a user of this product, you shall, by virtue of the applicable regulations:

- Know and apply the instructions in this manual regarding the use, safety measures and maintenance of the product.
- Do not put the product into service or prevent it from operating unless the requirements of this manual are complied with.
- Use the product within the operating limits provided for in this manual and take it out of service if it no longer meets the necessary safety requirements.
- Maintain the product in accordance with the operating conditions and these operating instructions and inspect it at least once a year.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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 GM Pot pour plus de recommandations d'usage.
- Visitez notre page web www.storeollasgm.com pour

consulter les conditions générales et les informations relatives aux échanges, retours ou réparations.

- Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé.
- Ne placez jamais cet autocuiseur dans le four.
- Si l'autocuiseur est en train de cuisiner avec pression, déplacez-le avec soin ou évitez de le déplacer dans la mesure du possible. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées. Si nécessaire, utilisez des protections.
- Avertissement : une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Cet appareil cuisine sous pression. Une mauvaise utilisation de l'autocuiseur peut provoquer des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé avant d'appliquer de la chaleur. Lisez attentivement les instructions d'utilisation.
- Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur. N'ouvrez pas l'autocuiseur si la pression à l'intérieur de celui-ci n'a pas été complètement éliminée. Lisez attentivement les instructions d'utilisation.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur sans ajouter d'eau, car cela pourrait l'endommager gravement.
- Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de $\frac{2}{3}$ de sa capacité. Lorsque vous faites cuire des aliments qui peuvent augmenter de volume pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié.
- L'autocuiseur modèle 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.
- La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
-  Cette icône signifie : attention ! Surface chaude. Les surfaces accessibles peuvent atteindre de températures élevées pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas l'autocuiseur s'il est endommagé.
- Les accessoires inclus doivent uniquement être utilisés avec l'autocuiseur Modèle 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 est 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, est 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 l'appareil. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

- Conservez ce manuel pour de futures références.

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

En tant qu'utilisateur de ce produit, vous devez, en vertu des réglementations applicables :

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

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN


- Lesen Sie vollständig die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.
- Es wird vorgeschlagen, den Ollas GM YouTube Kanal für Empfehlungen zu besuchen.
- Besuchen Sie unsere Site www.storeollasgm.com, um die AGB und Informationen über Umtausche, Rückgaben oder Reparaturen zu bekommen.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Betrieb ist.
- Stellen Sie diese Pfanne niemals in den Backofen.

- Vermeiden Sie beim Druckgaren weitestgehend, den Topf zu bewegen; wenn es notwendig ist, bewegen Sie ihn mit besonderer Sorgfalt. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, sondern benutzen Sie die Griffe. Falls erforderlich, sind Schutzvorrichtungen zu verwenden.
- Hinweis: Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Dieses Gerät kocht unter Druck. Die unsachgemäße Verwendung des Schnellkochtopfs kann zu Verbrühungen führen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn erhitzen. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie den Kocher erst, wenn Sie sicher sind, dass der Druck im Inneren des Kochers vollständig abgebaut worden ist. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Wasser, da dies den Schnellkochtopf ernsthaft beschädigen kann.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mehr als $\frac{2}{3}$ ihres Fassungsvermögens. Wenn Sie Lebensmittel kochen, die sich während des Kochens ausdehnen können, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie die Pfanne nicht mehr als halb voll.
- Der Bratentopf Modell 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 verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten

ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

- Dieses Gerät funktioniert nicht über externe Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf die Griffe.
- Warnung: Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Kanal gelangen.
- Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch einer Abwärme ausgesetzt.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Zugängliche Flächen können sich bei der Benutzung erwärmen.
- Schalten Sie den Topf nicht, wenn er Schäden vorliegt.
- Das beinhalten 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 das Ventil ausstößt, erreicht hohe Temperaturen; Halten Sie davon fern, um Brandwunden zu vermeiden.
- Gießen Sie kein Essen über dem Zeichen von Höchstmenge des Kocheimers.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topf vor Druckgaren richtig

geschlossen ist.

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

VERPFLICHTUNGEN AUS DEN SPANISCHEN RECHTSVORSCHRIFTEN FÜR BENUTZER VON SCHNELLKOCHTÖPFEN

Als Benutzer dieses Produkts sind Sie aufgrund der geltenden Vorschriften verpflichtet:

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente e completamente le seguenti istruzioni. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.
- Sugeriamo di visitare il canale YouTube di Ollas GM per i consigli d'uso.
- Visitare la pagina web www.storeollasgm.com per consultare le condizioni generali e informazioni relative a cambi, sostituzioni o riparazioni.
- Non lasciare che i bambini si avvicinino alla pentola a


pressione quando è in funzione.

- Non collocare mai questa pentola all'interno di un forno.
- Quando si cucina a pressione, evitare di muovere la pentola il meno possibile o spostarla facendo molta attenzione. Non toccare le superfici calde, utilizzare i manici. Se necessario, utilizzare delle protezioni.
- Avvertenza: un uso scorretto o improprio può mettere in pericolo l'apparecchio e l'utente. 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 la pressione all'interno della pentola sia stata completamente eliminata. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua per non danneggiarla seriamente.
- Non riempire la pentola oltre i $\frac{2}{3}$ della sua capacità. Quando si cucinano alimenti che possono espandersi durante la cottura, come il riso o le verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità.
- La pentola modello 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, il corpo 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 dispositivo non è stato progettato per funzionare

tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.

- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana, stabile e resistente al calore. Posizionare l'apparecchio in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi, facendo particolare attenzione ai manici.
- Avvertenza: prendere le dovute precauzioni per evitare la fuoriuscita di liquidi sulle connessioni elettriche.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. Le superfici accessibili sono suscettibili di 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, fornelli, piastre in vetroceramica o piastre a induzione accese, ecc., poiché potrebbe danneggiarsi.
- Utilizzare la pentola solamente per cucinare.
- Il vapore espulso dalla valvola raggiunge temperature molto alte; tenersi lontani per evitare ustioni.
- Non introdurre alimenti al di sopra della quantità massima segnata sul recipiente.
- 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 con la maniglia sul coperchio, questa è destinata solo a sollevare il coperchio.
- Verificare che la base della pentola e il punto in cui viene collocata per usarla siano asciutti.
- Evitare di usare recipienti danneggiati.
- Non introdurre cibo o liquidi all'interno della pentola senza il recipiente.
- Non toccare la valvola durante l'uso.
- Non utilizzare prodotti abrasivi per pulire la padella, il coperchio a pressione, la vasca o il coperchio per friggere.
- Evitare che gli utensili metallici come coltelli, forchette, ecc... entrino a contatto con il recipiente per preservare le sue qualità antiaderenti.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere sostituito dal servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare eventuali pericoli.
- Non tentare di smontare o riparare il prodotto per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec
- Conservare questo manuale per future consultazioni.

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

L'utente di questo prodotto deve, in virtù della normativa in vigore:

- Conoscere e seguire le istruzioni di questo manuale per quanto riguarda l'uso, le misure di sicurezza e la

manutenzione del prodotto.

- Non mettere in funzione il prodotto o impedirne il funzionamento se i requisiti di questo manuale non sono soddisfatti.
- Utilizzare il prodotto entro i limiti di funzionamento specificati in questo manuale e smettere di usarlo se non soddisfa più i requisiti di sicurezza necessari.
- Mantenere il prodotto in conformità con le condizioni di funzionamento e con questo manuale di istruzioni e ispezionarlo almeno una volta all'anno.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


PRECAUÇÕES IMPORTANTES

- Leia atentamente as seguintes instruções originais antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.
- Recomendamos que visite o nosso canal de YouTube de Ollas GM para dicas de uso.
- Visite a nossa página web www.storeollasgm.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 escaldões. Verifique que a

panela de pressão esteja devidamente fechada antes de aplicar calor. Leia atentamente as instruções de utilização.

- Nunca forçar a panela de pressão a abrir-se. Não abra a panela até ter a certeza de que a pressão dentro da panela foi completamente eliminada. Leia atentamente as instruções de utilização.
- Nunca utilize a panela de pressão sem adicionar água, uma vez que isto a danificaria seriamente.
- Não encha a panela mais do que $\frac{2}{3}$ da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que possam expandir-se durante a cozedura, tais como arroz ou vegetais desidratados, não encha a 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 Painéis 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 dispositivo.
- A limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o 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 ícone significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis são suscetíveis ao aquecimento durante a utilização.

- Não ligue a panela se apresenta danos visíveis.
- Os acessórios incluídos só podem ser usados com a panela Modelo 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.
- Inspeccione 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.

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

Como utilizador deste produto, em virtude dos regulamentos aplicáveis, o utilizador deverá, em virtude dos regulamentos aplicáveis:

- Conhecer e aplicar as instruções deste manual relativamente à utilização, medidas de segurança e manutenção do produto.
- Não colocar o produto em serviço ou impedi-lo de funcionar, a menos que os requisitos deste manual sejam cumpridos.
- Utilizar o produto dentro dos limites de funcionamento previstos neste manual e retirá-lo de serviço se deixar de cumprir os requisitos de segurança necessários.
- Manter o produto de acordo com as condições de funcionamento e as presentes instruções de funcionamento e inspecioná-lo pelo menos uma vez por ano.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VOORZORGSMAAATREGELEN

- Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig

door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- We raden u aan het Ollas GM YouTube-kanaal te bezoeken voor gebruiksaanbevelingen.
- Bezoek onze website www.storeollasgm.com voor de algemene voorwaarden en informatie over ruilen, retourneren of repareren.
- Laat kinderen niet in de buurt van de snelkookpan komen wanneer deze in gebruik is.
- Plaats dit fornuis nooit in een oven.
- Wanneer u onder druk kookt, moet u zoveel mogelijk vermijden de pan te verplaatsen of de pan zeer voorzichtig verplaatsen. Raak geen hete oppervlakken aan, gebruik de handgrepen. Gebruik zo nodig bewakers.
- Waarschuwing: onjuist of oneigenlijk gebruik kan zowel het toestel als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Dit apparaat kookt onder druk. Verkeerd gebruik van de snelkookpan kan leiden tot verbranding. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is voordat u hem verhit. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig.
- Forceer nooit het openen van de snelkookpan. Open de pan pas wanneer u er zeker van bent dat de druk in de pan volledig is verdwenen. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder water toe te voegen, dit zal de snelkookpan ernstig beschadigen.
- Vul de pan niet meer dan $\frac{2}{3}$ van zijn capaciteit. Wanneer u voedsel kookt dat tijdens het koken kan uitzetten, zoals rijst of gedehydrateerde groenten, vul de pan dan niet meer dan halfvol.
- Het Model D multicooker heeft zijn eigen warmtebron, voeg

in geen geval externe warmte toe, tenzij u exclusieve Ollas GM accessoires gebruikt die compatibel zijn met dit model.

- Na het koken van vlees met vel (b.v. rundertong) dat onder druk kan opzwellen, mag niet in het vlees worden geprikt zolang het vel nog gezwollen is, want dan kan het vlees verbranden.
- Wanneer u deegachtig voedsel kookt, schudt u de pan voorzichtig voordat u het deksel opent om te voorkomen dat er voedsel wordt uitgeworpen.
- Controleer voor elk gebruik of de stoom- en veiligheidskleppen goed zijn geïnstalleerd en niet geblokkeerd zijn. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig.
- Gebruik de snelkookpan nooit om voedsel te braden in veel olie wanneer deze onder druk staat.
- Laat alle veiligheidssystemen ongemoeid en volg de onderhoudsinstructies in deze gebruiksaanwijzing op.
- Alleen voor dit model goedgekeurde onderdelen mogen worden gebruikt. Met name de hoofdbehuizing en het deksel moeten origineel en compatibel zijn.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants,

boerderijen, hotels, motels en kantoren.

- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Dit toestel is niet ontworpen om te werken via externe timers of externe afstandsbedieningen.
- Plaats het toestel op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met de handgrepen.
- Waarschuwing: neem voorzorgsmaatregelen om morsen van vloeistoffen op de bestuurder te voorkomen.
- Het oppervlak van het verwarmingselement wordt na gebruik blootgesteld aan restwarmte.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken zijn gevoelig voor verhitting tijdens het gebruik.
- Zet de slowcooker niet aan als het beschadigd is.
- De bijgeleverde accessoires mogen alleen worden gebruikt met het Model D, anders kan er onherstelbare schade ontstaan.
- Stel de pan niet bloot aan de zon of de elementen.
- Gebruik de slowcooker niet op of in de buurt van warmtebronnen zoals ovens, kookplaten, keramische kookplaten, inductiekookplaten, etc., anders kan het beschadigd raken.
- Gebruik de pan alleen om te koken.
- De stoom die uit het apparaat komt, bereikt zeer hoge temperaturen; blijf uit de buurt om brandwonden te voorkomen.

- Plaats geen voedsel boven de maximumhoeveelheid die op de pan is aangegeven.
- Zorg ervoor dat de multicooker goed gesloten is wanneer u onder druk kookt.
- Controleer vóór gebruik of de netspanning overeenkomt met de spanning die staat aangegeven op het etiket op de achterkant van het fornuis.
- Zet de pan niet op de rand van het aanrecht.
- Houd de slowcooker op minstens 20 cm afstand van stof.
- Plaats de pan niet in de gootsteen.
- Gebruik geen ander element als deksel, tenzij als zodanig aangegeven door Ollas GM.
- Til niet de hele pan op met de handgreep van het deksel, de handgreep van het deksel is alleen bedoeld om het deksel op te tillen.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en de plaats waar u hem neerzet voor gebruik droog zijn.
- Vermijd het gebruik van beschadigde onderdelen
- Doe geen voedsel of vloeistoffen in de multicooker zonder de binnenpan.
- Raak het klepje tijdens het gebruik niet aan.
- Gebruik geen schurende producten om de pan, het deksel van de snelkookpan, de kom of de kop van de friteuse schoon te maken.
- Voorkom dat metalen keukengerei zoals messen, vorken, enz. in contact komen met de binnenpan om de antiaanbaklaag te beschermen.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Probeer niet om zelf het product uit elkaar te halen of te repareren. Neem contact op met de Technische

Ondersteuningsservice van Cecotec.

- Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

VERPLICHTINGEN DIE VOORTVLOEIEN UIT DE SPAANSE REGELGEVING VOOR GEBRUIKERS VAN MULTICOOKERS

Als gebruiker van dit product bent u op grond van de toepasselijke regelgeving verplicht:

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

WAŽNE OSTRZEŻENIA

- Przed użyciem urządzenia przeczytaj dokładnie poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.
- Sugerujemy odwiedzenie kanału YouTube GM Cookware w celu uzyskania zaleceń dotyczących użytkowania.
- Odwiedź naszą stronę internetową www.storeollasgm.com, aby zapoznać się z ogólnymi warunkami i informacjami dotyczącymi zmian, zwrotów lub napraw.
- Nie pozwalaj dzieciom zbliżyć się do używanego szybkowaru.
- Nigdy nie wkładaj tego garnka do piekarnika.

- Podczas gotowania pod ciśnieniem unikaj przesuwania garnka tak bardzo, jak to możliwe lub poruszaj go bardzo ostrożnie. Nie dotykaj gorących powierzchni, używaj uchwytów. W razie potrzeby użyj zabezpieczeń.
- Ostrzeżenie: niewłaściwe lub 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 szybkowaru może spowodować poparzenia. Upewnij się, że szybkowar został prawidłowo zamknięty przed zastosowaniem ciepła. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie otwieraj szybkowaru na siłę. Nie otwieraj szybkowaru, 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 $\frac{2}{3}$. 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 przekłuwaj mięsa, gdy skóra jest spuchnięta, można się poparzyć.
- Podczas gotowania potraw o konsystencji ciasta delikatnie potrząśnij garnkiem przed otwarciem pokrywy, aby zapobiec wyrzuceniu jedzenia.

- Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory pary i bezpieczeństwa są prawidłowo zainstalowane i czy nie są zatkane. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji użytkowania.
- Nigdy nie używaj szybkoobrotowego do smażenia na głębokim tłuszczu, gdy pracuje pod ciśnieniem.
- Nie manipuluj przy żadnym z systemów bezpieczeństwa poza zaleceniami dotyczącymi konserwacji określonymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Należy używać wyłącznie części zatwierdzonych dla tego modelu. W szczególności korpus i okładka muszą być oryginalne i kompatybilne.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja, które mają być wykonywane przez użytkownika, nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- To urządzenie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i jest wyłączone z użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych regulatorów czasowych lub zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Ustaw urządzenie w taki sposób, aby uniknąć rozlania gorących płynów, zwróć szczególną uwagę na uchwyty.
- Ostrzeżenie: Podejmij środki ostrożności, aby uniknąć rozlania płynów na kierowcę.
- Powierzchnia elementu grzejącego po użyciu podlega działaniu ciepła resztkowego.
- Ta ikona oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Nie włączaj garnka, jeśli jest uszkodzony.
- Dołączone akcesoria mogą być używane tylko z garnkiem Model D, w przeciwnym razie mogą zostać nieodwracalnie uszkodzone.
- Nie wystawiaj garnka na słońce ani na żywioły.
- Nie używaj garnka na źródłach ciepła, takich jak piekarniki, kuchenki, płyty vitroceramiczne lub płyty indukcyjne pod napięciem, ani w ich pobliżu; w przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu.
- Nie używaj garnka na źródłach ciepła, takich jak piekarniki, kuchenki, płyty vitroceramiczne lub płyty indukcyjne pod napięciem, ani w ich pobliżu; w przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu.
- Para wydalana przez zawór osiąga bardzo wysokie temperatury; trzymaj się z daleka, aby uniknąć oparzeń.
- Nie wkładaj żywności powyżej znaku maksymalnej ilości na wiadrze.
- Podczas gotowania pod ciśnieniem upewnij się, że garnek

jest szczelnie zamknięty.

- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie sieci elektrycznej jest zgodne z podanym na etykiecie znajdującej się z tyłu szybkiwaru.
- Nie stawiaj garnka na krawędzi blatu.
- Trzymaj garnek w odległości co najmniej 20 cm od jakiegokolwiek tkaniny.
- Nie wkładaj garnka do zlewu.
- Nie używaj żadnego innego elementu jako pokrywki, chyba że jest to wskazane przez GM Cookers.
- Nie podnoś całego garnka za uchwyt pokrywki, służy on jedynie do podnoszenia pokrywki.
- Upewnij się, że dno garnka i miejsce, w którym go postawisz, są suche.
- Unikaj używania uszkodzonych kuwet.
- Nie wkładaj jedzenia ani płynów do garnka bez patelni.
- Nie dotykać zaworu podczas użytkowania.
- Nie używaj produktów ściernych do czyszczenia kadzi, pokrywy ciśnieniowej, miski lub głowicy frytownicy dietetycznej.
- Unikaj metalowych przyborów, takich jak noże, widelce itp. wejść w kontakt z miską, aby zachować jej właściwości zapobiegające przywieraniu.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie próbuj samodzielnie rozmontowywać lub naprawiać produktu. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
- Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.

WYMOGI POCHODZĄCE Z NORMATYWY HISZPAŃSKIEJ DLA UŻYTKOWNIKÓW CIŚNIENIOWYCH URZĄDZEŃ DO GOTOWANIA

Jako użytkownik tego produktu musisz, zgodnie z obowiązującymi przepisami:

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

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY


DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ

- Před použitím spotřebiče si prosím pečlivě přečtete celý následující návod. Uschovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.
- Doporučujeme vám, abyste navštívili YouTube kanál Ollas GM, abyste se seznámili s doporučeními pro použití přístroje.
- Navštivte naši webovou stránku www.storeollasgm.com, abyste se seznámili s všeobecnými podmínkami a informacemi, které souvisí s výměnou, vrácením nebo opravami.
- Nedovolte dětem v blízkosti tlakového hrnce, když je v provozu.
- Nikdy nevkládejte tento sporák do trouby.
- Když vaříte pod tlakem, vyvarujte se pohybu hrnce co možná

nejvíce nebo jej přemísťujte velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých povrchů, používejte rukojeti. V případě potřeby použijte ochrany.

- Upozornění: Nesprávné použití nebo nesprávné použití může představovat nebezpečí pro zařízení i uživatele. Používejte tento přístroj pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.
- Tento spotřebič vaří pod tlakem. Nesprávné použití tlakového hrnce může způsobit opaření. Před použitím tepla se ujistěte, že je tlakový hrncem řádně uzavřen. Přečtěte si pozorně návod k použití.
- Tlakový hrncem nikdy neotevírejte násilím. Neotevírejte sporák, dokud si nejste jisti, že vnitřní tlak zcela povolil. Přečtěte si pozorně návod k použití.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrncem bez přidání vody, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.
- Neplňte hrncem více než z $\frac{2}{3}$ plného. Při vaření potravin, které se mohou během vaření roztáhnout, jako je rýže nebo dehydrovaná zelenina, nenaplňujte hrncem více než do poloviny.
- Tlakový hrncem Model D má vlastní zdroj tepla, za žádných okolností nepřidávejte externí teplo, pokud nepoužíváte exkluzivní příslušenství tlakového hrnce GM kompatibilní s tímto modelem.
- Po uvaření masa s kůží (např. hovězí jazyk), která může pod tlakem nabobtnat, nepropichujte maso, dokud kůže nabobtná, jinak se může opařit.
- Při vaření těstovitého jídla před otevřením víka hrncem jemně zatřeste, abyste zabránili vysunutí jídla.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou parní a pojistné ventily správně nainstalovány a zda nejsou ucpané. Přečtěte si pozorně návod k použití.

- Nikdy nepoužívejte tlakový hrncem k fritování potravin, pokud je v provozu pod tlakem.
- Nemanipulujte s žádným z bezpečnostních systémů nad rámec pokynů pro údržbu uvedených v tomto návodu k použití.
- Měli byste používat pouze díly schválené pro tento model. Zejména hlavní tělo a kryt musí být originální a kompatibilní.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut náležitý dohled nebo školení týkající se používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti.
- Tento spotřebič nesmí používat děti. Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Tento spotřebič není určen k provozu prostřednictvím externích časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Umístěte spotřebič na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch. Umístěte spotřebič tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, zvláštní pozornost věnujte rukojetím.
- Varování: Proveďte preventivní opatření, aby nedošlo k rozlití kapaliny na vodič.

- Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
-  Tato ikona znamená: pozor, horký povrch. Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání.
- Hrnec nezapínejte, pokud vykazuje poškození.
- Přiložené příslušenství se smí používat pouze s hrncem modelu D, jinak může dojít k neopravitelnému poškození.
- Nevystavujte hrnec přímému slunečnímu záření ani jiným žvlům.
- Nepoužívejte hrnec na ani v blízkosti zdrojů tepla, jako jsou trouby, vařiče, vitrokeramické desky nebo zapnuté indukční desky atd., v opačném případě by se mohl hrnec poškodit.
- Používejte hrnec pouze na vaření.
- Pára, která vychází z ventilu je velmi horká. Držte se v bezpečné vzdálenosti, abyste se vyhnuli popálení.
- Nevkládejte potraviny nad značku, která ukazuje maximální možné naplnění nádoby.
- Ujistěte se, že víko je správně zavřené, pokud budete vařit s tlakem.
- Zkontrolujte, jestli napětí elektrické sítě je v souladu s etiketou umístěnou na zadní straně přístroje, před tím, než ho budete používat.
- Nedávejte hrnec na okraj pracovní desky.
- Postavte přístroj alespoň 20 cm od jakékoli látky.
- Nedávejte hrnec do dřezu.
- Nepoužívejte žádný jiný element jako víko, pokud to není přímo specifikováno Ollas GM.
- Nezvedejte celý hrnec pouze za držák víka, je určen pouze ke zvednutí víka.
- Ujistěte se, že základna hrnce a místo, kam ho postavíte, jsou suché.
- Vyhněte se používání poškozených nádob.

- Nevkládejte jídlo ani tekutiny dovnitř hrnce bez nádoby.
- Nedotýkejte se ventilu během používání.
- Přístupné povrchy jsou náchylné k zahřátí během používání.
- Zabraňte tomu, aby se kovové kuchyňské náčiní jako jsou nože, vidličky atd. dostaly do kontaktu s nádobou, abyste zachovali její nepřilnavost.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Je-li kabel poškozen, musí jej vyměnit oficiální servisní služba Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
- Uchovejte tento manuál pro pozdější použití.

POVINNOSTI VYPLÝVAJÍCÍ ZE ŠPANĚLSKÝCH PŘEDPISŮ PRO UŽIVATELE TLAKOVÝCH HRNCŮ

Jako uživatel tohoto výrobku jste na základě platných předpisů povinni:

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

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Olla GM programable

Fig.1

1. Tapa
2. Asa
3. Válvula de descarga
4. Válvula de seguridad
5. Cierre de seguridad
6. Tapa interior de seguridad
7. Aro de silicona
8. Cubeta interior
9. Cuerpo inferior
10. Cuerpo de acero
11. Asas
12. Placa de calor
13. Depósito de agua residual
14. Cubeta exterior
15. Aro superior
16. Panel de control

Accesorios

Fig.2

17. Cesta para freír
18. Rejilla
19. Vaso medidor
20. Cucharón
21. Cable

Panel de control

Fig.3

22. Menú plancha/freír
23. Menú pollo/carne
24. Menú legumbres
25. Cocina baja presión
26. Función Cancelar, Caliente y "-"
27. Función Hora de comer y "+"
28. Cocina alta presión
29. Menú cocina
30. Menú guisados/sopas
31. Menú horno

NOTA:

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

Accesorios

Vaso medidor

Se incorpora como referencia de medida para las recetas, por tanto, cuando en una receta se refiere a una medida, se está refiriendo a un vaso medidor.

Rejilla

- La rejilla metálica, se utiliza para hornear y se debe utilizar en el caso que se indique en la receta. Se sitúa en el interior de la cubeta y los alimentos que se vayan a hornear se colocan sobre la rejilla.
- También se utiliza para cocinar al vapor y se debe utilizar solo en caso de que se indique en la receta.
- Se debe colocar en el interior de la cubeta con al menos 2 medidas de agua, colocando los alimentos sobre esta rejilla se consigue un cocinado al vapor.

Cucharón

- Está compuesto por un material no corrosivo ideal para trabajar sobre superficies antiadherentes.
- No utilice utensilios corrosivos sobre las superficies antiadherentes de su olla programable.

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja:

- Olla GM Modelo D
- Cubeta Daikin antiadherente
- Vaso medidor

- Cucharón
 - Bandeja de horneado
 - Cestillo de freír
 - Recetario
 - Este manual de instrucciones
- Limpie cuidadosamente todas las partes que entren en contacto con los ingredientes antes de utilizar el producto por primera vez.

3. FUNCIONAMIENTO

- Abra la tapa girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que haga tope, levante la tapa (Fig. 4) e introduzca todos los ingredientes en la cubeta interior. En caso de ser necesario para alguna receta, coloque los accesorios correspondientes.
- Es imprescindible cocinar con la cubeta interior (Fig. 5).
- Finalmente, coloque la tapa y gírela en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Aviso

En el interior de la cubeta hay diferentes marcas. En caso de cocina a presión (en especial, alta presión), no se debe sobrepasar el nivel máximo de capacidad con ningún líquido o alimento.

- Cerrada la tapa, seleccione el menú deseado o el indicado en la receta. A continuación, marque el tiempo de cocción indicado en la receta o el que desee, ayúdese de los botones + y - para modificarlo. El cocinado comenzará automáticamente pasados unos segundos de la selección del programa.

Consejo

Es recomendable seguir los tiempos de cocción marcados en el recetario. En caso de que el resultado no sea el deseado, modifique el tiempo para que la comida quede a su gusto.

- Una vez seleccionado el tiempo de cocción, deberá seleccionar el tipo de presión a la que desea que la olla programable cocine. Para cocina exprés seleccione alta presión y para guisados seleccione baja presión. En caso de estar siguiendo una receta, siga las instrucciones pautadas para un buen resultado.

Consejos

- En los menús horno y plancha, no se utiliza presión, por lo que no podrá seleccionar el tipo de presión. Además, en estos menús, se aconseja eliminar la presión de la válvula o incluso quitar la tapa para cocinar y obtener un mejor resultado. En cualquier caso, hágalo siempre siguiendo las instrucciones reflejadas en el recetario para cada receta en concreto.

- El menú cocina es genérico y es el sustituto a la cocina tradicional en la cazuela.

A continuación, se dan una serie de recomendaciones para los menús preseleccionados.

- "Pollo-carne" elija alta presión para las carnes duras y baja presión para las carnes tiernas.
 - "Guisados sopas" elija alta presión para las sopas y baja para los guisados.
 - "Legumbres" que debe de ser utilizado generalmente en alta presión.
- Una vez seleccionado el menú, el tiempo de cocción y la presión (en caso de que fuese necesario) en poco tiempo, la olla programable cocinará automáticamente. La primera fase de la cocción es el calentamiento.
 - Si tras seleccionar el programa desea cancelarlo, pulse el botón cancelar. Este botón, únicamente cancelará el programa si el programa se ha iniciado.
 - Durante el calentamiento, en la pantalla aparecerá el tiempo seleccionado y un guion en movimiento. Finalizado este proceso, el guion se mantendrá fijo mientras el dispositivo cocina y en la pantalla se mostrará el tiempo restante. En el momento en que la cocción haya finalizado, el dispositivo emitirá 3 pitidos.
 - Automáticamente, al finalizar el cocinado la olla iniciará la función Caliente de manera indefinida para mantener calientes los alimentos. Esta función únicamente se desconectará manualmente, para ello pulse el botón Cancelar.
 - Para abrir la tapa, asegúrese que no hay presión en el interior de la olla. Para liberar la presión, gire la válvula a la posición "Exhaust"(Fig. 6). Si no puede abrir la tapa, no la fuerce (esto indica que todavía queda algo de presión en el interior), espere unos segundos a que termine de liberarse la presión.

Programar la comida para una hora predeterminada

- Para programar el dispositivo y tener la comida a una hora determinada, pulse el botón "Hora de comer". En esta función, podrá seleccionar dentro de cuantas horas quiere la comida recién hecha. Posteriormente seleccione el menú, el tiempo de cocción, así como el tipo de presión como se ha descrito en el apartado anterior.
- La hora de comer se ajusta en intervalos de 10 minutos pulsando el botón + y puede aumentar 24 horas.
- La olla programable 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 más que el tiempo fijado hasta la hora de comer. Su olla programable comenzará automáticamente para acercarse lo más posible a la hora preconfigurada.
- Si mientras cocina o está en espera se produce un corte de corriente, la olla programable recordará su programación y en cuanto vuelva la corriente continuará con el proceso de cocción.

Menús predeterminados

- PLANCHA: seleccione el menú Plancha presionando una vez el botón PLANCHA/FREÍR. Es

un menú de uso sin presión, ideal para cocciones suaves, como tortillas, incluso con la tapa abierta, por lo que no se puede seleccionar el tipo de presión, pero sí el tiempo de cocción. En la pantalla LED se mostrará la letra P acompañada del tiempo de cocción para identificar que el menú seleccionado es PLANCHA. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con el recetario.

- FREÍR: seleccione el menú freír presionando dos veces el botón PLANCHA/FREÍR. Es un menú de uso sin presión, ideal para cocciones fuertes, como patatas, alitas, croquetas, etc. Siempre con la tapa abierta, por lo que no se puede seleccionar el tipo de presión, pero sí el tiempo de cocción. En la pantalla LED se mostrará la letra F acompañada del tiempo de cocción para identificar que el menú seleccionado es FREÍR. Ajuste el tiempo de cocción de acuerdo con el recetario.
- HORNO: es un menú de uso sin presión para platos al horno y sofritos con tapa abierta, tiempo de cocción seleccionable.
- COCINA: es un menú de uso a presión, seleccione tanto la presión como el tiempo de cocción.
- POLLO CARNE: es un menú preestablecido para carnes, seleccione el tipo de presión dependiendo de la carne que se vaya a cocinar, consulte nuestro recetario.
- GUISADOS Y SOPAS: Es un menú preestablecido para guisados (baja presión) y sopas (alta presión), seleccione el tipo de presión según el plato.
- LEGUMBRES: es un menú preestablecido para legumbres, seleccione el tipo de presión dependiendo del tipo de legumbre que se vaya a cocinar, consulte nuestro recetario.
- HORA DE COMER "+": este botón se utiliza para comenzar la función de programación de la comida y para aumentar tanto el tiempo de cocción como de programación.
- CALIENTE, CANCELAR "-": este botón se utiliza para comenzar la función caliente, para cancelar en cualquier momento la cocción y para seleccionar menos tiempo de cocción o de programación.
- ALTA Y BAJA PRESIÓN: estos botones se utilizan para seleccionar la presión deseada en el cocinado. Si cocinamos platos de cuchara lo haremos normalmente en alta presión, si por lo contrario lo que hacemos son guisados o platos secos usaremos baja presión.

Tipos de cocción

Guisar

Introduzca todos los alimentos en la olla y seleccione el tiempo en el menú cocina de baja presión. Si desea un resultado más caldoso o líquido, añada más agua, pero no en exceso; el sistema de cocción minimiza la pérdida de agua. En cuanto al tiempo, es recomendable seleccionar un 35% menos de tiempo que de la manera tradicional.

Al vapor

Para cocinar al vapor, utilice únicamente la rejilla. Puede cocinar con el menú cocina de alta presión. En cuanto al tiempo, es recomendable seleccionar un 50% menos, dependiendo de la

cantidad de agua.

Asar o plancha

- Dependiendo del tipo de alimento se usará el menú planchar o el menú horno con la tapa abierta. Si el alimento necesita potencia calorífica, es aconsejable usar el menú horno con la tapa abierta, si, por el contrario, por su suavidad necesita un fuego normal, es aconsejable usar el menú plancha.
- Para conseguir el efecto de la plancha, es importante que no haya agua dentro y que el producto se caliente antes de introducir los alimentos. Es recomendable seleccionar un 35% menos de tiempo. No es necesario dar la vuelta a los alimentos.

A presión

Para cocinar a presión, deberá seleccionar el menú Cocina a alta presión. No ponga mucha más agua de la que desee que le quede al final. Se recomienda seleccionar la mitad del tiempo normal de la receta. Coloque los alimentos directamente en la cubeta interior.

Al baño María

Para cocinar al baño María, utilice la rejilla y un molde. Llene la olla de agua hasta un poco más de la mitad del molde o de la cubeta de vapor y cocine con el menú de cocina a baja presión.

Asar / hornear

Para asar u hornear, coloque los alimentos sobre la rejilla y seleccione el menú horno con la tapa cerrada, sin la válvula (recuerde volver a colocar la válvula al acabar) y sin apenas líquido. Tenga en cuenta que los tiempos de cocción del modo horno son de más de 30 minutos en la mayoría de las recetas. Si desea dorar previamente el alimento, es recomendable precalentar en el menú horno durante un minuto, una vez caliente, cocinar durante 3 minutos sin la rejilla por cada lado y posteriormente colocar la rejilla y asar.

Sofreír

Para sofreír alimentos utilice únicamente la cubeta principal. Para conseguir sofritos más elaborados, se recomienda introducir el aceite o la mantequilla un par de minutos para que se caliente utilizando el menú horno con la tapa abierta. Corte y salpimiente los alimentos a sofreír, y luego sofría de 2 a 6 minutos dependiendo del sofrito. No se recomienda freír patatas. Para cocinar con la tapa abierta es necesario dejar la tapa abierta, pero poner en posición cerrada la válvula.

Repostería, masas y panes

Usaremos el menú horno según indiquen las recetas, realizándolo directamente sobre la cubeta principal.

Trucos de cocina

- Para horneados, utilice el menú horno sin presión para conseguir los acabados más crujientes. Le aconsejamos que precaliente algunos minutos la cubeta para mejorar el resultado.
- Precalentamiento de la plancha: para un mejor resultado de las recetas en el menú plancha precaliente su olla programable a fin de conseguir los mejores dorados.
- Para hacer filetes a la plancha es recomendable marcarlos por una cara cuando la plancha está caliente e inmediatamente darles la vuelta y programar el tiempo de la receta.
- Precalentamiento del aceite: cuando vaya a freír o sofreír debe, en la medida de lo posible, precalentar en el menú plancha 1 minuto el aceite para que esté caliente antes de añadir los demás ingredientes.
- Si desea abrir la olla antes de hora, asegúrese siempre de que no haya presión. En cuanto acabe el menú ponga la válvula en posición de escape hasta que expulse el vapor. La olla programable cuenta con un sistema de seguridad y no se abrirá si hay presión en su interior.
- Dorar alimentos: para conseguir un crujiente extra en las recetas se recomienda embadurnar con manteca, mantequilla o aceite los ingredientes que vayan a ser horneados y precisen de tal crujiente.
- Para conseguir una tortilla homogénea, aplane la superficie. Retire el aceite sobrante antes de añadir los huevos batidos para conseguir el mejor resultado.
- Sofritos programados: si desea programar un sofrito es necesario que remueva bien los ingredientes con el aceite para que la mezcla sea homogénea y el sofrito quede perfecto. Si lo que desea es mantener un plato caliente, le aconsejamos que haga el sofrito antes y posteriormente añada el resto de los ingredientes.
- Pasta: para que se cueza de manera homogénea, es fundamental que toda la pasta quede sumergida en líquido, ya sea en agua, caldo, tomate, nata, etc. Si va a cocinar espaguetis, es recomendable que los corte para que queden a remojo.
- Arroz: al cocinar arroz, es importante seguir las cantidades de agua y de arroz especificadas en las recetas. En caso de que el arroz que desee utilizar no esté en ninguna receta, siga las instrucciones del fabricante.
- Es recomendable remover siempre los alimentos para que las recetas se cocinen correctamente.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La olla programable dispone de una de las superficies más antiadherentes del mundo realizada con PTFE que le genera increíbles propiedades antiadherentes. Facilitan la limpieza y no será necesario el uso de un estropajo o cualquier tipo de abrasivo para la limpieza de la cubeta, aunque sea apta para lavavajillas.
- Junto con la cubeta, los demás elementos que deben limpiarse son los que estén en

contacto directo con la comida (tapa interior, la tapa, el aro de silicona y la válvula de escape) y se deben de limpiar con agua y jabón, o, si fuera necesario con una esponja o un estropajo.

- Para quitar la tapa interior y el aro de silicona, estire del pequeño soporte que hay en la tapa interior y quite fácilmente el aro de silicona que hay en ella. Límpielo después de cada uso, de lo contrario puede dejar restos de sabor u olor en las siguientes comidas cocinadas por la olla programable.
- En cuanto al filtro de seguridad y la válvula de escape es importante que se mantengan limpios para evitar que se obstruya la salida de vapor y para poder abrir su olla. Para ello utilice el pin de descompresión que se incluye con la olla programable a modo de deshollinador. Fig.7-8

Recomendaciones

Es recomendable que limpie su olla programable una vez al mes con las siguientes instrucciones, para evitar olores en la contratapa:

- Añada 1 litro de agua junto con medio limón en la cubeta.
- Cierre la tapa y la válvula.
- Seleccione un menú a baja presión (por ejemplo, menú guisos a baja presión) durante 10 minutos. Tiempo suficiente para que se genere vapor en el interior de la olla y puedan eliminarse los olores en la tapa y contratapa.

Limpieza de la goma y las válvulas

- Es muy importante mantener limpia su olla programable.
- Limpie tanto las válvulas como la goma después de cada uso para eliminar posibles restos de olores y sabores.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Olla GM modelo D

Referencia del producto: 02003

Potencia: 1000 W

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

Presión de trabajo: 70 kPa

Máxima presión permitida: 125 kPa

Capacidad útil: 4,7 L

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

Fabricado en China | Diseñado en España

6. 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.

7. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

8. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Olla GM Programmable electric cooking pot

Fig. 1

1. Lid
2. Handle
3. Steam relief valve
4. Safety valve
5. Safety lock
6. Inner safety lid
7. Silicone ring
8. Inner pot
9. Inner body
10. Stainless-steel body
11. Handles
12. Heating plate
13. Waste-water tank
14. Outer pot
15. Top ring
16. Control panel

Attachments

Fig. 2

17. Frying basket
18. Rack
19. Measuring cup
20. Ladle
21. Cord

Control panel

Fig. 3

22. Griddle/fry menu
23. Chicken/meat menu
24. Legumes menu
25. Low-pressure cooking
26. Cancel, Hot and "-" function
27. Mealtime and "+" function
28. High-pressure cooking
29. Cooking menu
30. Stews/soups menu
31. Oven menu

NOTE:

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

Attachments**Measuring cup**

Incorporated as a measuring reference for recipes, therefore, when a recipe refers to a measure, it is referring to a measuring cup.

Rack

- The metal rack is used for baking and must be used if indicated in the recipe. It is placed inside the inner pot and the food to be baked is placed on top of it.
- It is also used for steaming and should be used only if indicated in the recipe.
- It must be placed inside the pot with at least 2 measures of water. By placing the food on this rack, steaming is achieved.

Spoon

- Made of a non-corrosive material ideal for working on non-stick surfaces.
- Do not use corrosive utensils on the non-stick surfaces of the cooker.

2. BEFORE USE

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

Box contents:

- Olla GM Model D
- Non-stick Daikin inner pot
- Measuring cup
- Ladle
- Baking tray
- Frying basket

- Recipe book
- Instruction manual
- Clean thoroughly all the product's parts that come into contact with ingredients before first operation.

3. OPERATION

- Open the lid by turning it clockwise until it stops, lift the lid (Fig. 4) and put all the ingredients into the inner pot. If necessary for a recipe, add the corresponding accessories.
- It is essential to cook with the inner pot (Fig. 5).
- Finally, replace the lid and turn it anticlockwise.

Note

There are different markings on the inner pot. In the case of pressure cooking (especially high-pressure cooking), the maximum capacity level must not be exceeded with any liquid or food.

- When the lid is closed, select the desired menu or the menu indicated in the recipe. Then set the desired cooking time or the cooking time specified in the recipe, using the + and - buttons to change it. Cooking will start automatically a few seconds after selecting the programme.

Tip

It is advisable to follow the cooking times indicated in the recipe booklet. If the result is not what you want, modify the time so that the food is to your liking.

- Once the cooking time has been selected, you must select the type of pressure at which you want the programmable cooking pot to cook. For express cooking select high pressure and for stews select low pressure. If you are following a recipe, carefully follow the instructions for a good result.

Tips

- In the oven/griddle menus, no pressure is used, so you cannot select the type of pressure. In addition, in these menus, it is advisable to remove the pressure from the valve or even remove the lid for better cooking results. In any case, always follow the instructions given in the recipe book for each recipe.
- The cooking menu is generic and is a substitute for the traditional cooking in the casserole.

The following are recommendations for the pre-selected menus.

- "Chicken-meat" choose high pressure for hard meats and low pressure for tender meats.

- "Stew-soups" choose high pressure for soups and low pressure for stews.
- "Legumes" which should generally be used at high pressure.
- Once the menu, cooking time and pressure (if necessary) have been selected, the programmable cooking pot will cook automatically within a short time. The first stage of cooking is heating.
- If after selecting the programme you wish to cancel it, press the cancel button. This button will only cancel the programme if the programme has been started.
- During the warm-up, the display will show the selected time and a moving dash. At the end of this process, the dash will remain fixed while the device is cooking, and the remaining time will be shown on the display. When cooking is complete, the device will beep 3 times.
- Automatically, at the end of the cooking process, the cooker will start the Warm function indefinitely to keep the food warm. This function is only deactivated when the cancel button is pressed.
- Make sure there is no pressure inside the cooking pot before opening the lid. To release the pressure, turn the valve to the "Exhaust" position (Fig. 6). If you cannot open the lid, do not force it (this indicates that there is still some pressure inside), but wait a few seconds for the pressure to release.

Scheduling the meal for a predetermined time

- To program the device and have the meal at a specific time, press the "mealtime" button. In this function, you can select within how many hours you want the food to be freshly cooked. Then select the menu, the cooking time and the type of pressure as described in the previous section.
- The eating time is set in 10-minute intervals by pressing the + button and can be increased by 24 hours.
- The programmable cooking pot automatically calculates when to start so that the food is freshly cooked at the set time. In case the cooking time is longer than the set time until eating time. Your programmable cooking pot will start automatically to get as close as possible to the preset time.
- If there is a power failure during cooking or standby, the programmable cooking pot will remember its settings and will continue cooking as soon as the power comes back on.

Preset menus

- GRIDDLE: select the iron menu by pressing the GRIDDLE/FRY button once. It is a menu for non-pressurised use, ideal for gentle cooking, such as omelettes, even with the lid open, so you cannot select the type of pressure, but you can select the cooking time. The LED display will show the letter P accompanied by the cooking time to identify that the selected menu is GRIDDLE. Set the cooking time according to the recipe book.
- FRY: select the fry menu by pressing the GRIDDLE/FRY button twice. This is a menu for non-pressurised use, ideal for heavy cooking, such as potatoes, wings, croquettes, etc.

- Always with the lid open, so you cannot select the type of pressure, but you can select the cooking time. The LED display will show the letter F accompanied by the cooking time to identify that the selected menu is FRY. Set the cooking time according to the recipe book.
- OVEN: it is a non-pressure menu, ideal for oven-baked and stir-fried dishes with open lid, cooking time selectable.
 - COOKING: with this menu, both the pressure and cooking time can be selected.
 - CHICKEN MEAT: This is a pre-set menu for meats, select the type of pressure depending on the meat to be cooked, see our recipe book.
 - STEW AND SOUPS: This is a pre-set menu for stews (low pressure) and soups (high pressure), select the type of pressure according to the dish.
 - LEGUMES: This is a pre-set menu for legumes, select the type of pressure depending on the type of legumes to be cooked, see our recipe book.
 - MEALTIME "+": this button is used to start the food programming function and to increase both the cooking and programming time.
 - WARM, CANCEL "-": this button is used to start the hot function, to cancel cooking at any time and to select a shorter cooking or programming time.
 - HIGH AND LOW PRESSURE: these buttons are used to select the desired cooking pressure. To cook traditional dishes, set high pressure. To cook stews or dryer dishes, low pressure is preferred.

Cooking type

Stew

Place all the ingredients in the cooking pot and select the desired time in the stew menu with low pressure. Remember to put a little bit more water if you want it more liquid but bear in mind that this cooking system barely loses any water. Regarding time, it is recommended to set 35% less time compared to the traditional way of cooking.

Steam

To steam food, use only the rack. You can cook with the high steam pressure menu. Regarding time, it is recommended to set 50% less, depending on the amount of water.

Roast o griddle

- Depending on the type of food, use the griddle menu or the oven menu, always with the lid open. If the food requires heating power, it is advisable to use the oven menu with the lid open; if, on the other hand, it needs a normal heat due to its softness, it is advisable to use the griddle menu.
- To achieve the griddle effect, it is important that there is no water in the griddle and that the product is heated before the food is placed on the griddle. The recommended cooking time is 35% less. It is not necessary to turn over food.

Pressure

To cook with pressure, select the high-pressure cooking menu. Add the exact amount of water that you want to the dish to have once it is ready. It is recommended to set half the cooking time than when cooked. Place the food directly on the inner pot.

Bain-marie

To cook this way, use the cooking rack with a mould. Fill the cooking pot with water up to a little over half of the mould or the steam pot, and set the low-pressure cooking menu.

Roast/oven

To roast or oven, place the food on the rack and select the oven menu with the lid closed, without the drain valve (remember to replace the valve when finished) and with hardly any liquid. Consider that baking times on most of the recipes start from 30 minutes. If you wish to brown the food beforehand, it is advisable to preheat in the oven menu for one minute, once hot, cook for 3 minutes without the rack on each side and then place the rack and roast.

Stir-fry

Use only the main inner pot. To achieve a more elaborate stir-fry, it is recommended to heat oil or butter for a couple of minutes with the fry menu and the lid open. Cut and add salt and pepper to the ingredients. Afterwards stir-fry from 2 to 6 minutes, depending on the stir-fry. Frying potatoes is not recommended. If you prefer to cook with the lid open, it is necessary to leave the lid open, but put the valve in the closed position.

Pastries, doughs and breads

Use the oven menu as indicated in the recipes, cooking directly in the main inner pot.

Cooking tips

- For baking, use the non-pressurised oven menu for crispy results. It is recommended to preheat the inner pot for a few minutes to improve the result.
- Preheating the griddle: for the best results of the recipes in the griddle menu, preheat your programmable cooker in order to achieve the best browning.
- When grilling steaks, it is advisable to sear them on one side when the griddle is hot and immediately turn them over and set the time for the recipe.
- Preheating oil: when frying or stir-frying, it is recommended to preheat the griddle menu for 1 minute, so that oil is hot before putting the ingredients in.
- If you wish to open the cooker ahead of time, always make sure that there is no pressure, and as soon as the menu is finished, turn the valve to the exhaust position until the steam is released. The programmable cooker has a safety system and will not open if there is pressure inside.
- Browning food: to achieve an extra-crunchy result in recipes, it is recommended that ingredients to be baked that require such crispiness should be coated with lard, butter or

oil.

- To cook oven omelettes, flatten the surface. Remove the excess oil before adding the beaten eggs for the best result.
- Programmes sautéed dishes: if you want to programme a stir-fry, it is necessary to stir the ingredients well with the oil so that the mixture is homogeneous, and the stir-fry is perfect. If you want to keep the dish warm, we advise you to make the stir-fry first and then add the rest of the ingredients.
- Pasta: for it to cook evenly, it is essential that all the pasta is submerged in liquid, whether it is water, stock, tomato, cream, etc. If you are going to cook spaghetti, it is advisable to cut it so that it is soaked.
- -Rice: when cooking rice, it is important to follow the amounts of water and rice specified in the recipes. In case the rice you want to use is not in any recipe, follow the manufacturer's instructions.
- It is advisable to always stir the food so that the recipes cook properly.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- The programmable cooker has one of the most non-stick surfaces in the world made of PTFE, which gives it incredible non-stick properties. They are easy to clean and do not require the use of a scouring pad or any kind of abrasive to clean the pot, even if it is dishwasher safe.
- Together with the inner pot, the other parts that need to be cleaned are those that are in direct contact with the food (inner lid, lid, silicone ring and exhaust valve) and should be cleaned with soap and water or, if necessary, with a sponge or scouring pad.
- To remove the inner lid and the silicone ring, pull from the small holder that is in the inner lid and remove gently the silicone ring placed in the lid. Clean it after each use, otherwise it may leave traces of flavour or odour in the following meals cooked in the programmable cooking pot.
- As for the safety filter and the exhaust valve, it is important to keep them clean to avoid blocking the steam outlet and to be able to open your cooking pot. To do this, use the decompression pin supplied with the programmable cooking pot as a sweep. Fig. 7-8

Recommendations

It is recommended that you clean your programmable cooking pot once a month with the following instructions, to avoid odours in the back cover:

- Add 1 litre of water with half a lemon to the inner pot.
- Close the lid and the valve.
- Select a low-pressure menu (e.g. low pressure stew menu) for 10 minutes. Enough time for steam to be generated inside the cooking pot and for odours to be eliminated from the lid and back cover.

Cleaning the rubber and the valves

- It is extremely important to keep the programmable cooking pot clean.
- Clean the valves and the rubber after each use to eliminate smells and flavours.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Olla GM Model D

Product reference: 02003

Power: 1000 W

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

Operating pressure: 70 kPa

Maximum pressure allowed: 125 kPa

Usable capacity: 4.7 L

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

Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES

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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

8. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Autocuiseur GM programmable

Img. 1

1. Couvercle
2. Poignée
3. Valve de décharge
4. Valve de sécurité
5. Fermeture de sécurité
6. Couvercle de sécurité inférieur
7. Joint en silicone
8. Cuve intérieure
9. Corps inférieur
10. Unité en acier
11. Poignées
12. Plaque chauffante
13. Réservoir de condensation
14. Cuve extérieure
15. Joint supérieur
16. Panneau de contrôle

Accessoires

Img. 2

17. Panier pour faire frire
18. Grille
19. Gobelet doseur
20. Louche
21. Câble

Panneau de contrôle

Img. 3

22. Menu Plancha / Faire frire
23. Menu Viande / Poulet
24. Menu Légumes secs
25. Basse pression
26. Fonction Maintenir chaud / Annuler et -
27. Fonction Heure du repas et +
28. Haute pression
29. Menu Cuisson
30. Menu Ragoûts / Soupes
31. Menu Four

NOTE :

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

Accessoires

Gobelet doseur

Il est incorporé comme référence de mesure pour les recettes, donc lorsqu'une recette fait référence à une mesure, elle fait référence à l'utilisation d'un verre mesureur.

Grille

- La grille métallique est utilisée pour la cuisson au four et doit être utilisée si cela est indiqué dans la recette. Elle se situe à l'intérieur de la cuve et les aliments doivent être posés dessus.
- La grille s'utilise également pour cuisiner à la vapeur et ne doit être utilisée que si cela est indiqué dans la recette.
- Elle doit être placée à l'intérieur de la cuve avec au moins 2 mesures d'eau. En plaçant les aliments sur cette grille, vous obtiendrez une cuisson à la vapeur.

Louche

- Cette louche est fabriquée avec un matériel non corrosif idéal pour travailler sur des surfaces anti-adhérentes.
- N'utilisez pas d'ustensiles corrosifs sur les surfaces anti-adhérentes de votre autocuiseur programmable.

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte :

- Autocuiseur GM Modèle D
- Cuve Daikin antiadhésive

- Gobelet doseur
 - Louche
 - Plateau four
 - Panier de friture
 - Livre de recettes
 - Manuel d'instructions
- Nettoyez soigneusement toutes les parties qui vont entrer en contact avec les ingrédients avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

3. FONCTIONNEMENT

- Ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, soulevez le couvercle (Image 4) et introduisez tous les ingrédients dans la cuve intérieure. Si nécessaire pour une recette, placez les accessoires correspondants.
- Il est essentiel de cuisiner avec la cuve intérieure (Img. 5).
- Pour finir, remettez le couvercle en place et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Avertissement

Il y a des marques différentes à l'intérieur de la cuve. Si vous cuisinez sous pression (en particulier à haute pression), assurez-vous que les aliments et les liquides ne dépassent pas le niveau de capacité maximum.

- Une fois le couvercle fermé, sélectionnez le menu souhaité ou le menu indiqué dans la recette. Ajustez ensuite le temps de cuisson indiqué dans la recette ou celui que vous souhaitez, en utilisant les boutons + et - pour le modifier. La cuisson démarrera automatiquement quelques secondes après la sélection du programme.

Conseils

Il est conseillé de suivre les temps de cuisson indiqués dans le livre de recettes. Si le résultat ne vous plaît pas, modifiez le temps de façon que la nourriture soit à votre goût.

- Après avoir sélectionné le temps de cuisson, choisissez le type de pression à laquelle vous souhaitez que l'autocuiseur programmable cuise. Sélectionnez la fonction Haute pression si c'est pour une cuisson express ou Basse pression si c'est pour des ragoûts. Si vous suivez une recette, suivez les instructions pour obtenir un bon résultat.

Conseils

- Avec les menus Four et Plancha, aucune pression n'est utilisée, par conséquent vous ne

pourrez pas sélectionner le type de pression. Il est également conseillé avec ces menus d'enlever la pression de la valve ou même d'enlever le couvercle pour cuisiner et obtenir un meilleur résultat. Dans tous les cas, suivez toujours les instructions du livre de recettes pour chaque recette.

- Le menu Cuisson est générique et c'est celui qui remplace la cuisson traditionnelle en casserole.

Voici quelques recommandations pour les menus présélectionnés.

- Pour le menu « Viande / Poulet » choisissez la haute pression pour les viandes dures et la basse pression pour les viandes tendres.
- Pour le menu « Ragoûts / Soupes » choisissez la haute pression pour les soupes et la basse pression pour les ragoûts.
- Pour le menu « Légumes secs » sélectionnez la haute pression.
- Une fois que vous avez sélectionné le menu, le temps de cuisson et la pression (si nécessaire), l'autocuiseur programmable commencera à cuisiner automatiquement après quelques instants. La première étape de la cuisson est le préchauffage.
- Si, après avoir sélectionné le programme vous souhaitez l'annuler, appuyez sur le bouton Annuler. Ce bouton n'annulera le programme que si le programme a commencé.
- Pendant ce processus, le temps sélectionné et un tiret en mouvement apparaîtront sur l'écran. À la fin de ce processus, le tiret restera fixe pendant que l'appareil cuit et le temps restant s'affichera sur l'écran. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émettra 3 bips.
- Automatiquement, à la fin du processus de cuisson, l'autocuiseur démarrera la fonction Maintenir chaud indéfiniment pour maintenir les aliments chauds. Cette fonction seulement pourra être désactivée manuellement en appuyant sur le bouton Annuler.
- Pour ouvrir le couvercle, assurez-vous d'abord qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Pour libérer la pression, tournez la valve vers la position « Exhaust » (Img.6). Si vous n'arrivez pas à ouvrir le couvercle, ne le forcez pas (cela indique qu'il y a encore de la pression à l'intérieur), attendez quelques secondes pour libérer la pression.

Comment programmer vos plats à une heure déterminée

- Pour programmer l'appareil et avoir le repas à une heure précise, appuyez sur le bouton « Heure du repas ». Cette fonction vous permet de sélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez que le repas soit prêt. Sélectionnez ensuite le menu, le temps de cuisson et le type de pression comme décrit dans la section précédente.
- L'heure du repas est réglée par intervalles de 10 minutes, qui peuvent être augmentés jusqu'à 24 heures en appuyant sur le bouton +.
- L'autocuiseur programmable 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 plus long que le temps programmé jusqu'à l'heure du repas, votre autocuiseur programmable commencera automatiquement pour se rapprocher le plus possible de

l'heure programmée.

- Si pendant la cuisson ou pendant l'attente de cuisson (repas programmé), une coupure de courant a lieu, l'autocuiseur se souviendra de la programmation et lorsque le courant reviendra, il reprendra le processus de cuisson.

Menus par défaut

- **PLANCHA** : sélectionnez le menu Plancha en appuyant une fois sur le bouton PLANCHA / FAIRE FRIRE. Il s'agit d'un menu à utiliser sans pression, idéal pour une cuisson douce, comme les omelettes, même avec le couvercle ouvert, vous ne pouvez donc pas sélectionner le type de pression, mais vous pouvez sélectionner le temps de cuisson. L'écran LED affichera la lettre P accompagnée du temps de cuisson pour indiquer que le menu sélectionné est PLANCHA. Réglez le temps de cuisson en fonction du livre de recettes.
- **FAIRE FRIRE** : sélectionnez ce menu en appuyant deux fois sur le bouton PLANCHA / FAIRE FRIRE. Il s'agit d'un menu sans pression, idéal pour les cuissons fortes, comme les pommes de terre, les ailes, les croquettes, etc. Vous devez l'utiliser toujours avec le couvercle ouvert, donc, vous ne pouvez pas sélectionner le type de pression, mais le temps de cuisson. L'écran LED affichera la lettre F accompagnée du temps de cuisson pour indiquer que le menu sélectionné est FAIRE FRIRE. Réglez le temps de cuisson en fonction du livre de recettes.
- **FOUR** : ce menu est utilisé sans pression pour les plats cuits au four et les fritures avec le couvercle ouvert. Le temps de cuisson est sélectionnable.
- **CUISSON** : ce menu est utilisé avec pression, sélectionnez la pression et le temps de cuisson.
- **VIANDE / POULET** : il s'agit d'un menu préétabli pour les viandes. Sélectionnez le type de pression en fonction de la viande à cuisiner, veuillez consulter notre livre de recettes.
- **RAGOÛTS ET SOUPES** : menu prédéfini pour les ragoûts (basse pression) et les soupes (haute pression), sélectionnez le type de pression en fonction du plat.
- **LÉGUMES** : il s'agit d'un menu préétabli pour les légumes. Sélectionnez le type de pression en fonction des légumes à cuisiner, veuillez consulter notre livre de recettes.
- **HEURE DU REPAS et +** : ce bouton permet de commencer la fonction de programmation des repas et d'augmenter le temps de cuisson ainsi que le temps de programmation.
- **MAINTENIR CHAUD, ANNULER et -** : ce bouton permet de lancer la fonction Maintenir chaud, d'annuler la cuisson à tout moment et de sélectionner un temps de cuisson inférieur ou de programmation.
- **HAUTE ET BASSE PRESSION** : ces boutons permettent de sélectionner la pression de cuisson souhaitée. Si vous cuisinez des plats « à la cuillère », vous devez normalement utiliser la haute pression. Si vous cuisinez des ragoûts ou des plats secs, utilisez la basse pression.

Types de cuisson

Pour faire des ragoûts

Introduisez tous les aliments dans l'autocuiseur et sélectionnez le temps dans le menu de cuisson à basse pression. Si vous voulez un résultat plus liquide, ajoutez plus d'eau, mais pas trop ; le système de cuisson minimise la perte d'eau. En termes de temps, il est recommandé de sélectionner 35% moins de temps que celui de la manière traditionnelle.

À la vapeur

Pour cuisiner à la vapeur utilisez seulement la grille. Vous pouvez cuisiner avec le menu de cuisson à haute pression. En termes de temps, il est recommandé de sélectionner 50 % moins, selon la quantité d'eau.

Rôtir ou plancha

- Selon le type d'aliment vous pouvez utiliser le menu Plancha ou le menu Four avec le couvercle ouvert. Si l'aliment a besoin de puissance calorifique, il est recommandé d'utiliser le menu Four avec le couvercle ouvert ; si par contre, il a besoin d'un feu normal il est conseillé d'utiliser le menu Plancha.
- Pour obtenir l'effet de la plancha, il est important qu'il n'y ait pas d'eau à l'intérieur et que l'appareil soit préchauffé avant d'y mettre les aliments. Il est recommandé de sélectionner 35% moins de temps. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments.

Sous pression

Pour la cuisson avec pression, sélectionnez le menu Cuisson à haute pression. Ne mettez pas plus d'eau que vous ne voulez qu'il en reste à la fin. Il est recommandé de sélectionner la moitié du temps normal de la recette. Placez les aliments directement dans la cuve intérieure.

Bain-marie

Pour la cuisson au bain-marie, utilisez la grille et un moule à pâtisserie. Remplissez l'autocuiseur d'eau jusqu'à un peu plus de la moitié du moule ou de la cuve vapeur et faites cuire à basse pression.

Rôtir / Cuire au four

Pour rôtir ou cuire au four, placez les aliments sur la grille et sélectionnez le menu Four avec le couvercle fermé, sans la valve (n'oubliez pas de placer de nouveau la valve lorsque vous avez terminé) et avec très peu de liquide. Veuillez noter que les temps de cuisson du mode four sont supérieurs à 30 minutes pour la plupart des recettes. Si vous souhaitez dorer les aliments à l'avance, il est recommandé de préchauffer avec le menu Four pendant une minute et, une fois la cuve chaude, cuisinez les aliments pendant 3 minutes de chaque côté, sans la grille, puis placez la grille et faites griller.

Faire revenir

Pour faire revenir les aliments utilisez uniquement la cuve principale. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'introduire l'huile ou le beurre quelques minutes avant en utilisant le menu Four avec le couvercle ouvert. Coupez et assaisonnez de sel et de poivre les aliments que vous souhaitez faire revenir, puis faites-les revenir pendant 2 à 6 minutes selon le type d'aliment. Il n'est pas recommandé de faire frire les pommes de terre. Pour cuisiner avec le couvercle ouvert, il est nécessaire de laisser le couvercle ouvert mais de mettre la valve en position fermée.

Pâtisserie, pâtes et pains

Utilisez le menu Four comme indiqué dans les recettes, directement dans la cuve principale.

Conseils de cuisson

- Pour cuire au four, utilisez le menu Four sans pression pour des résultats plus croustillants. Nous vous conseillons de préchauffer la cuve pendant quelques minutes pour un meilleur résultat.
- Préchauffage de la plancha : pour obtenir de meilleurs résultats avec le menu Plancha, préchauffez l'autocuiseur programmable avant d'ajouter les aliments.
- Pour cuisiner des biftecks à la plancha, il est conseillé de les saisir d'un côté lorsque la plancha est chaude et de les retourner immédiatement, puis de programmer le temps de la recette.
- Préchauffez l'huile : lorsque vous allez faire frire ou faire revenir, vous devez préchauffer l'huile pendant 1 minute avec le menu Plancha pour que l'huile soit chaude avant d'ajouter les autres ingrédients.
- Si vous souhaitez ouvrir l'autocuiseur à l'avance, assurez-vous toujours qu'il n'y a pas de pression et, dès que le menu est terminé, tournez la valve en position d'échappement jusqu'à ce que la vapeur soit libérée. L'autocuiseur programmable est doté d'un système de sécurité et ne s'ouvrira pas s'il y a de la pression à l'intérieur.
- Faire dorer les aliments : pour obtenir des aliments croustillants, il est recommandé d'enduire de saindoux, de beurre ou d'huile les ingrédients que vous allez cuire au four.
- Pour obtenir une omelette homogène, aplatissez la surface. Pour un résultat optimal, retirez l'excès d'huile avant d'ajouter les œufs battus.
- Les sautés programmés : si vous voulez programmer un sauté, il est nécessaire de bien mélanger les ingrédients avec l'huile pour que le mélange soit homogène et que le sauté soit parfait. Si vous souhaitez maintenir le plat chaud, nous vous conseillons de faire d'abord la friture puis d'ajouter le reste des ingrédients.
- Pâtes : pour une cuisson homogène, il est essentiel que toutes les pâtes soient immergées dans un liquide, qu'il s'agisse d'eau, de bouillon, de sauce tomate, de crème, etc. Si vous allez faire cuire des spaghettis, il est conseillé de les couper de manière qu'ils soient trempés.
- Riz : lors de la cuisson du riz, il est important de respecter les quantités d'eau et de riz

indiquées dans les recettes. Si le riz que vous souhaitez utiliser ne figure dans aucune recette, suivez les instructions du fabricant.

- Il est conseillé de toujours remuer les aliments pour que les recettes cuisent correctement.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- L'autocuiseur programmable possède l'une des surfaces les plus antiadhésives au monde, composée de PTFE, qui lui confère d'incroyables propriétés antiadhésives. Ces surfaces sont faciles à nettoyer et ne nécessitent pas l'utilisation d'un tampon à récurer ou de tout autre type d'abrasif pour nettoyer la cuve, même si elle convient pour un nettoyage au lave-vaisselle.
- La cuve et les autres éléments à nettoyer sont ceux qui sont en contact direct avec les aliments (couvercle intérieur, couvercle, anneau de silicone et valve de décharge), et doivent être nettoyés avec de l'eau et du savon, ou, si nécessaire, avec une éponge à récurer.
- Pour enlever le contre-couvercle et le joint en silicone, tirez sur le petit support qu'il y a dans le contre-couvercle et enlevez facilement le joint en silicone. Nettoyez-le après chaque utilisation, sinon, il pourrait laisser des traces de goût ou d'odeur dans les aliments suivants cuits dans l'autocuiseur programmable.
- Le filtre de sécurité et la valve de décharge doivent être propres pour éviter de bloquer la sortie de la vapeur et pour pouvoir ouvrir votre autocuiseur quand vous le souhaitez. Pour ce faire, utilisez la tige de décompression fournie avec l'autocuiseur programmable comme ramoneur. Img.7-8

Recommandations

Il est recommandé de nettoyer votre autocuiseur programmable une fois par mois en suivant les instructions suivantes, afin d'éviter les odeurs dans le contre-couvercle :

- Ajoutez 1 litre d'eau et un demi-citron dans la cuve.
- Fermez le couvercle et la valve.
- Sélectionnez un menu à basse pression (par exemple le menu Ragoûts à basse pression) pendant 10 minutes. Ce temps sera suffisant pour que de la vapeur soit générée à l'intérieur de l'autocuiseur et pour que les odeurs soient éliminées du couvercle et du contre-couvercle.

Nettoyage du caoutchouc et des valves

- Il est très important de garder votre autocuiseur programmable propre.
- Nettoyez les valves et le caoutchouc après chaque utilisation pour éliminer les odeurs et les saveurs éventuelles.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Autocuisseur Olla GM Modèle D

Référence : 02003

Puissance : 1000 W

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

Pression de travail : 70 kPa

Pression maximale permise : 125 kPa

Capacité utile : 4,7 L

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

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.

6. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

7. GARANTIE ET SAV

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

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

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

8. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être,

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Programmierbarer Olla GM Kochtopf

Abb.1

1. Deckel
2. Tragegriff
3. Auslassventil
4. Sicherheitsventil
5. Sicherheitsverschluss
6. Innere Sicherheitsabdeckung
7. Dichtungsring aus Silikon
8. Innentopf
9. Unterer Körper
10. Stahlgehäuse
11. Griffe
12. Heizplatte
13. Abwassertank
14. Äußere Schale
15. Oberer Ring
16. Bedienfeld

Zubehör

Abb.2

17. Frittierkorb
18. Gitter
19. Messbecher
20. Kelle
21. Kabel

Bedienfeld

Abb.3.

22. Menü Frittieren (falta una t)
23. Menü Huhn/Fleisch
24. Menü Hülsenfrüchte
25. Niederdruck
26. Abbrechen, Heiß und '-“ Funktion
27. Essenszeit und '+“-Funktion
28. Hochdruck
29. Menü Küche
30. Menü Eintöpfe/Suppen
31. Menü Backofen

HINWEIS:

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

Zubehör

Messbecher

Er wird in Rezepten als Maßeinheit verwendet, d. h. wenn in einem Rezept von einem Maß die Rede ist, ist damit ein Messbecher gemeint.

Gitter

- Das Metallgitter wird zum Backen verwendet und muss benutzt werden, wenn es im Rezept angegeben ist. Er muss in den Kocheimer gestellt werden und die Nahrungsmittel sollten darauf legen.
- Es wird auch zum Dämpfen verwendet und sollte nur dann eingesetzt werden, wenn es im Rezept angegeben ist.
- Es sollte in der Pfanne mit mindestens 2 Maß Wasser platziert werden, wobei die Speisen auf diesem Gestell gedämpft werden können.

Kelle

- Er wurde hergestellt mit einem korrosionsfesten Stoff perfekt für antihaftbeschichtete Fläche.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel auf die antihaftbeschichtete Fläche des Topfs.

2. VOR DER VERWENDUNG

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

Vollständiger Inhalt:

- Olla GM Kochtopf Modell D
- Daikin Antihaf-Innentopf

- Messbecher
 - Kelle
 - Backblech
 - Frittierkorb
 - Kochbuch
 - Bedienungsanleitung
- Bevor Sie zum ersten Mal das Produkt verwenden, reinigen Sie vorsichtig alle Teile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen werden.

3. BEDIENUNG

- Öffnen Sie den Deckel indem Sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, heben Sie den Deckel an (Abb. 4) und geben Sie alle Zutaten in die innere Schüssel. Falls für ein Rezept erforderlich, bringen Sie das entsprechende Zubehör an.
- Es ist wichtig, mit der Innentopf zu kochen (Abb. 5).
- Zum Schluss setzen Sie den Deckel wieder auf und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn.

Hinweis

Auf der Innenseite der Kocheimer befinden sich verschiedene Markierungen. Beim Druckgaren (insbesondere beim Hochdruckgaren) darf die maximale Füllmenge mit keiner Flüssigkeit und keinem Lebensmittel überschritten werden.

- Wählen Sie bei geschlossenem Deckel das gewünschte Menü oder das im Rezept angegebene Menü. Stellen Sie dann die im Rezept angegebene oder die von Ihnen gewünschte Garzeit ein, indem Sie sie mit den Tasten + und - ändern. Der Garvorgang beginnt automatisch einige Sekunden nach Auswahl des Programms.

Tipp

Es ist ratsam, die im Rezeptbuch angegebenen Garzeiten einzuhalten. Wenn das Ergebnis nicht Ihren Vorstellungen entspricht, ändern Sie die Zeit so, dass das Essen Ihren Vorstellungen entspricht.

- Nachdem Sie die Garzeit gewählt haben, müssen Sie die Art des Drucks wählen, mit dem der programmierbare Kochtopf kochen soll. Wählen Sie für das Schnellgaren den hohen Druck und für Eintöpfe den niedrigen Druck. Wenn Sie sich an ein Rezept halten, befolgen Sie die Anweisungen, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.

Ratschläge/ Tipps

- In den Menüs Backofen und Grill wird der Druck nicht verwendet, so dass Sie die Art des

Drucks nicht auswählen können. Außerdem ist es bei diesen Menüs ratsam, den Druck vom Ventil zu nehmen oder sogar den Deckel abzunehmen, um bessere Garergebnisse zu erzielen. Halten Sie sich in jedem Fall an die Anweisungen, die im Rezeptheft für jedes Rezept angegeben sind.

- Das Menü Küche ist generisch und ist ein Ersatz für die traditionelle Küche in der Kasserolle.

Im Folgenden finden Sie Empfehlungen für die vorgewählten Menüs.

- "Hühn/Fleisch" Wählen Sie hohen Druck für hartes Fleisch und niedrigen Druck für zartes Fleisch.
- "Eintöpfe/Suppen" Wählen Sie hohen Druck für Suppen und niedrigen Druck für Eintöpfe.
- „Hülsenfrüchte“ die im Allgemeinen mit hohem Druck verwendet werden sollten.
- Nach der Auswahl des Menüs, der Garzeit und des Drucks (falls erforderlich) gart der programmierbare Kocher innerhalb kurzer Zeit automatisch. Die erste Stufe des Kochens ist das Erhitzen.
- Wenn Sie nach der Auswahl eines Programms dieses abbrechen möchten, drücken Sie die Abbruchtaste. Diese Taste bricht das Programm nur ab, wenn das Programm bereits gestartet wurde.
- Während der Aufwärmphase werden auf dem Display die gewählte Zeit und eine laufende Schrift angezeigt. Am Ende dieses Vorgangs bleibt das Skript während des Garvorgangs stehen und die verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt. Nach Beendigung des Garvorgangs piept das Gerät 3 Mal.
- Am Ende des Garvorgangs schaltet der Herd automatisch die Warmhaltefunktion auf unbestimmte Zeit ein, um die Speisen warm zu halten. Diese Funktion kann nur manuell durch Drücken der Abbruchtaste ausgeschaltet werden.
- Um den Deckel zu öffnen, vergewissern Sie sich, dass im Inneren des Topfes kein Druck vorhanden ist. Um den Druck abzulassen, drehen Sie das Ventil in die Stellung „Exhaust“ (Abb. 6). Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt, öffnen Sie ihn nicht gewaltsam (dies deutet darauf hin, dass im Inneren noch ein gewisser Druck vorhanden ist), sondern warten Sie einige Sekunden, bis der Druck nachlässt.

Stellen Sie das Essen für eine bestimmte Zeit ein.

- Um das Gerät zu programmieren und die Mahlzeit zu einer bestimmten Zeit einzunehmen, drücken Sie die Taste „Mahlzeit“. Mit dieser Funktion können Sie auswählen, innerhalb wie vieler Stunden die Speisen frisch gegart werden sollen. Wählen Sie dann das Menü, die Garzeit und die Art des Drucks wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.
- Die Essenszeit wird durch Drücken der Taste + in 10-Minuten-Schritten eingestellt und kann um 24 Stunden verlängert werden.
- Der programmierbare Herd berechnet automatisch den Startzeitpunkt, so dass die Speisen zur eingestellten Zeit frisch gegart sind. Falls die Garzeit länger ist als die eingestellte Zeit bis zum Mittagessen. Ihr programmierbarer Herd startet automatisch, um sich der

voreingestellten Zeit so weit wie möglich anzunähern.

- Bei einem Stromausfall während des Kochens oder im Standby-Modus speichert der programmierbare Herd seine Einstellungen und setzt den Kochvorgang fort, sobald der Strom wieder eingeschaltet wird.

Standardmenüs

- GRILL: Wählen Sie das Grill Menü durch einmaliges Drücken der Taste GRILL/FRITIEREN. Es handelt sich um ein Menü für den drucklosen Betrieb, ideal zum schonenden Garen, z. B. von Omeletts, auch bei geöffnetem Deckel, so dass Sie die Art des Drucks nicht wählen können, aber die Garzeit. Auf dem LED-Display wird der Buchstabe P zusammen mit der Garzeit angezeigt, was bedeutet, dass das ausgewählte Menü grillen ist. Stellen Sie die Garzeit entsprechend dem Rezeptbuch ein.
- FRITIEREN: Wählen Sie das Frittiermenü durch zweimaliges Drücken der Taste GRILL/FRITIEREN. Dies ist ein Menü für den drucklosen Gebrauch, ideal für schwere Gerichte wie Kartoffeln, Hähnchenflügel, Kroketten, usw. Immer mit geöffnetem Deckel, so dass Sie die Art des Drucks nicht wählen können, aber Sie können die Garzeit wählen. Auf der LED-Anzeige erscheint der Buchstabe F zusammen mit der Garzeit, um anzuzeigen, dass es sich bei dem gewählten Menü um FRIED handelt. Stellen Sie die Garzeit entsprechend dem Rezeptbuch ein.
- Backofen: ist ein druckloses Menü für gebackene und gebratene Gerichte mit offenem Deckel und wählbarer Garzeit.
- GAREN: ist ein Menü für den Druckgebrauch, wählen Sie sowohl den Druck als auch die Garzeit.
- Fleisch und Huhn: Dies ist ein voreingestelltes Menü für Fleisch, wählen Sie die Art des Drucks je nach dem zu kochenden Fleisch, siehe unser Rezeptheft.
- Eintöpfe und Suppen: Es handelt sich um ein voreingestelltes Menü für Eintöpfe (Niederdruck) und Suppen (Hochdruck), wählen Sie die Art des Drucks je nach Gericht.
- HÜLSENFRÜCHTE: Dies ist ein voreingestelltes Menü für Hülsenfrüchte, wählen Sie den Drucktyp je nach Art der zu kochenden Hülsenfrüchte, siehe unser Rezeptheft.
- Essenzeit '+': Mit dieser Taste wird die Funktion zur Programmierung der Mahlzeiten gestartet und die Gar- und Programmierzeit verlängert.
- Heiß, Abbrechen '-': Mit dieser Taste wird die Heißfunktion gestartet, der Garvorgang kann jederzeit abgebrochen werden und es kann eine kürzere Gar- oder Programmierzeit gewählt werden.
- Hoher und Niedriger Druck: Mit diesen Tasten wird der gewünschte Kochdruck eingestellt. Wenn wir Löffelgerichte kochen, verwenden wir normalerweise hohen Druck, wenn wir Eintöpfe oder trockene Gerichte kochen, verwenden wir niedrigen Druck.

Kocharten

Guisar (Schmoren)

Geben Sie alle Speisen in den Topf und wählen Sie die Zeit im Menü „Niederdruckgaren“. Wenn Sie ein eher brüheartiges oder flüssiges Ergebnis wünschen, geben Sie mehr Wasser hinzu, aber nicht zu viel; das Kochsystem minimiert den Wasserverlust. In Bezug auf den Zeitaufwand wird empfohlen, 35 % weniger Zeit als bei der herkömmlichen Methode zu wählen.

Al vapor (Dämpfen)

Verwenden Sie zum Dämpfen nur den Rost. Sie können mit dem Hochdruck-Kochmenü kochen. Je nach Wassermenge ist es ratsam, 50 % weniger Zeit zu wählen.

Grill / Griddle

- Je nach Art der Speisen wird das Grillmenü oder das Ofenmenü mit geöffnetem Deckel verwendet. Wenn die Speisen Hitze benötigen, ist es ratsam, das Backofenmenü mit geöffnetem Deckel zu verwenden; wenn sie dagegen aufgrund ihrer Weichheit eine normale Hitze benötigen, ist es ratsam, das Grillmenü zu verwenden.
- Um den Brat-Effekt zu erzielen, ist es wichtig, dass sich kein Wasser im Inneren befindet und dass das Produkt erhitzt wird, bevor die Speisen auf die Grillplatte gelegt werden. Es wird empfohlen, 35 % weniger Zeit zu wählen. Es ist nicht notwendig, das Essen umzudrehen.

A presión (Druckgaren)

Zum Druckgaren müssen Sie das Menü Hochdruckgaren wählen. Geben Sie nicht viel mehr Wasser hinein, als Sie am Ende übrig haben wollen. Es wird empfohlen, die Hälfte der normalen Rezeptdauer zu wählen. Legen Sie die Lebensmittel direkt in den Innenbehälter.

Al baño María (Wasserbad)

Für das Wasserbadkochen, verwenden Sie das Gitterl und eine Backform. Füllen Sie den Kochtopf oder den Dampfgerar bis etwas mehr als zur Hälfte mit Wasser und kochen Sie auf der niedrigen Druckkochstufe.

Braten / Backen

Zum Braten oder Backen legen Sie die Speisen auf den Rost und wählen das Ofenmenü bei geschlossenem Deckel, ohne Ventil (denken Sie daran, das Ventil nach Beendigung wieder einzusetzen) und mit wenig Flüssigkeit. Bitte beachten Sie, dass die Garzeiten im Ofenmodus bei den meisten Rezepten über 30 Minuten betragen. Wenn Sie die Speisen vorher bräunen möchten, ist es ratsam, sie im Ofenmenü eine Minute vorzuheizen, sobald sie heiß sind, 3 Minuten lang ohne Rost auf jeder Seite zu garen und dann den Rost und den Grill einzusetzen.

Anbraten

Verwenden Sie nur die Hauptschüssel zum Braten von Speisen. Für aufwendigere Pfannengerichte empfiehlt es sich, das Öl oder die Butter ein paar Minuten lang bei geöffnetem Deckel über das Ofenmenü zu erhitzen. Das Frittiergut schneiden, salzen und pfeffern und

je nach Frittierzeit 2 bis 6 Minuten frittieren. Die Kartoffeln frittieren wird nicht empfohlen. Um mit offenem Deckel zu kochen, müssen Sie den Deckel offen lassen, aber das Ventil in die geschlossene Position bringen.

Gebäck, Teige und Backwaren

Verwenden Sie das Ofenmenü, wie in den Rezepten angegeben, und garen Sie direkt in der Hauptpfanne.

Kochtipps

- Verwenden Sie zum Backen das drucklose Ofenmenü, um die knusprigste Oberfläche zu erhalten. Wir empfehlen Ihnen, den Tank für einige Minuten vorzuheizen, um das Ergebnis zu verbessern.
- Vorheizen der Griddleplatte: Um die besten Ergebnisse bei den Rezepten im Griddle-Menü zu erzielen, sollten Sie Ihren programmierbaren Herd vorheizen, um die beste Bräunung zu erreichen.
- Beim Grillen von Steaks ist es ratsam, sie auf einer Seite anzubraten, wenn die Grillplatte heiß ist, und sie sofort zu wenden und die Zeit für das Rezept einzustellen.
- Vorheizen des Öls: Beim Braten oder Pfannenrühren sollten Sie das Öl nach Möglichkeit 1 Minute lang auf dem Grillmenü vorheizen, damit es heiß ist, bevor Sie die anderen Zutaten hinzufügen.
- Wenn Sie den Kocher vorzeitig öffnen möchten, vergewissern Sie sich stets, dass kein Druck vorhanden ist, und drehen Sie das Ventil nach Beendigung des Menüs in die Ablassposition, bis der Dampf entweicht. Der programmierbare Kocher ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet und lässt sich nicht öffnen, wenn im inneren Druck herrscht.
- Bräunen von Lebensmitteln: Um eine zusätzliche Knusprigkeit in Rezepten zu erreichen, wird empfohlen, dass die zu backenden Zutaten, die eine solche Knusprigkeit erfordern, mit Schmalz, Butter oder Öl bestrichen werden.
- Um ein gleichmäßiges Omelett zu erhalten, glätten Sie die Oberfläche. Entfernen Sie das überschüssige Öl, bevor Sie die geschlagenen Eier hinzufügen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
- Programmierte Rührbraten: Wenn Sie einen Rührbraten programmieren möchten, müssen Sie die Zutaten gut mit dem Öl verrühren, damit die Mischung homogen ist und der Rührbraten perfekt wird. Wenn Sie das Gericht warm halten möchten, raten wir Ihnen, zuerst das „Sofrito“ (Die angebratene Flüssigkeit) zuzubereiten und dann die restlichen Zutaten hinzuzufügen.
- Nudeln: Um alles gleichmäßig zu kochen, ist es wichtig, dass die gesamte Pasta oder Nudeln in Flüssigkeit eingetaucht ist, egal ob es sich um Wasser, Brühe, Tomaten, Sahne, etc. handelt. Wenn Sie Spaghetti kochen möchten, ist es ratsam, sie so zu schneiden, dass sie eingeweicht sind.
- Reis: Beim Kochen von Reis ist es wichtig, die in den Rezepten angegebenen Mengen an Wasser und Reis zu beachten. Falls der Reis, den Sie verwenden möchten, in keinem

Rezept enthalten ist, folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

- Es ist ratsam, die Speisen immer umzurühren, damit die Rezepte richtig garen.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Der programmierbare Kocher verfügt über eine der weltweit besten Antihaf-Oberflächen aus PTFE, die ihm unglaubliche Antihafteigenschaften verleiht. Sie sind leicht zu reinigen und erfordern keine Scheuerschwämme oder andere Scheuermittel, um die Schale zu säubern, auch wenn sie spülmaschinenfest ist.
- Zusammen mit der Schüssel müssen auch die Teile gereinigt werden, die direkt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (Innendeckel, Deckel, Silikonring und Auslassventil), und zwar mit Wasser und Seife oder gegebenenfalls mit einem Schwamm oder Scheuerschwamm.
- Um den Innendeckel und den Silikonring zu entfernen, ziehen Sie an der kleinen Halterung am Innendeckel und entfernen Sie leicht den Silikonring am Innendeckel. Reinigen Sie ihn nach jedem Gebrauch, da er sonst Geschmacks- oder Geruchsspuren in den folgenden Mahlzeiten, die im programmierbaren Kocher zubereitet werden, hinterlassen kann.
- Es ist wichtig, den Sicherheitsfilter und das Auslassventil sauber zu halten, damit der Dampfaustritt nicht blockiert wird und der Herd geöffnet werden kann. Verwenden Sie dazu den mit dem programmierbaren Kochtopf mitgelieferten Dekompressionsstift als Schornsteinfeger. Abb. 7-8

Empfehlungen

Es wird empfohlen, den programmierbaren Herd einmal im Monat gemäß den folgenden Anweisungen zu reinigen, um Gerüche in der hinteren Abdeckung zu vermeiden:

- Geben Sie 1 Liter Wasser zusammen mit einer halben Zitrone in den Eimer.
- Schließen Sie den Deckel und das Ventil.
- Wählen Sie ein Niederdruckmenü (z. B. Niederdruck-Eintopfmenü) für 10 Minuten. Ausreichend Zeit, um Dampf im Inneren des Kochers zu erzeugen und um Gerüche aus dem Deckel und der hinteren Abdeckung zu entfernen.

Reinigung von Gummi und Ventilen

- Es ist sehr wichtig, dass Sie Ihren programmierbaren Kocher sauber halten.
- Reinigen Sie sowohl Ventile als auch Gummi nach jedem Gebrauch, um mögliche Gerüche und Geschmacksstoffe zu entfernen.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Olla GM Kochtopf Modell D

Referenz des Gerätes: 02003

Leistung: 1000 W

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

Betriebsdruck: 70 kPa

Höchstzulässigen Betriebsdruck: 125 kPa

Nützliche Kapazität: 4,7 L

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

6. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

8. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Pentola Olla GM programmabile

Fig.1

1. Coperchio
2. Manico
3. Valvola di scarico
4. Valvola di sicurezza
5. Chiusura di sicurezza
6. Coperchio interno di sicurezza
7. Guarnizione in silicone
8. Recipiente interno
9. Corpo inferiore
10. Corpo in acciaio
11. Manici
12. Piastra di riscaldamento
13. Deposito dell'acqua residua
14. Recipiente esterno
15. Guarnizione superiore
16. Pannello di controllo

Accessori

Fig. 2

17. Cestello per frittura
18. Griglia
19. Misurino
20. Mestolo
21. Cavo

Pannello di controllo

Fig.3

22. Menù piastra/friggere
23. Menù pollo/carne
24. Menù legumi
25. Cucina a bassa pressione
26. Funzione Annullare, Caldo, e "-"
27. Funzione Ora dei pasti e "+"
28. Cucina ad alta pressione
29. Menù cucina
30. Menù stufati/zuppe
31. Menù forno

NOTA:

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

Accessori**Misurino**

Da usare come unità di misura per le ricette, quindi quando una ricetta indica una misura, si riferisce a un misurino.

Griglia

- La griglia metallica si usa per cuocere al forno e deve essere usata se indicato nella ricetta. Viene collocata all'interno del recipiente, gli alimenti devono essere collocati sopra la griglia.
- Viene usata anche per la cottura a vapore e deve essere inserita solo se indicato nella ricetta.
- Deve essere posizionata all'interno della pentola con almeno 2 misurini d'acqua. Gli alimenti vengono collocati al di sopra della griglia.

Mestolo

- È composto da un materiale non corrosivo ideale per superfici antiaderenti.
- Non utilizzare utensili corrosivi sulle superfici antiaderenti della pentola programmabile.

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola:

- Olla GM Modello D
- Vaschetta Daikin antiaderente
- Misurino
- Mestolo

- Vassoio da forno
- Cestello per friggere
- Ricettario
- Manuale di istruzioni

- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulire con attenzione tutte le componenti che entrano a contatto con gli ingredienti.

3. FUNZIONAMENTO

- Aprire il coperchio girandolo in senso orario fino a quando si ferma, sollevare il coperchio (Fig. 4) e introdurre tutti gli ingredienti nel recipiente interno. Se necessario per una ricetta, aggiungere gli accessori corrispondenti.
- È indispensabile cucinare con il recipiente interno (Fig. 5).
- Infine, ricollocare il coperchio e girarlo in senso antiorario.

Avviso

Ci sono diversi indicatori all'interno del recipiente. In caso di cottura a pressione (specialmente ad alta pressione), il livello massimo di capacità non deve essere superato con nessun liquido o alimento.

- Una volta chiuso il coperchio, selezionare il menù desiderato o il menù indicato nella ricetta. Quindi impostare il tempo di cottura indicato nella ricetta o il tempo desiderato, utilizzando i pulsanti + e - per regolarlo. La cottura inizierà automaticamente pochi secondi dopo aver selezionato il programma.

Consiglio

Si consiglia di seguire i tempi di cottura indicati nel ricettario. Se il risultato non è quello desiderato, modificare il tempo in modo che il risultato sia di proprio gradimento.

- Una volta selezionato il tempo di cottura, impostare il tipo di pressione a cui si vuole che la pentola cuocia. Per una cottura più veloce selezionare l'alta pressione e per gli stufati selezionare la bassa pressione. Se si sta seguendo una ricetta, seguire le istruzioni per un buon risultato.

Consigli

- Nei menù forno e piastra, non si viene utilizzata alcuna pressione, quindi non sarà possibile selezionare il tipo di pressione. Inoltre, in questi menù è consigliabile rimuovere la pressione dalla valvola o anche rimuovere il coperchio per ottenere migliori risultati di cottura. In ogni caso, seguire sempre le istruzioni date nel ricettario per ogni ricetta

specifica.

- Il menù cucina è generico ed è quello che sostituisce la cottura tradizionale in casseruola.

Le seguenti sono raccomandazioni per i menù preimpostati:

- "Pollo-carne" scegliere l'alta pressione per le carni dure e la bassa pressione per le carni tenere.
- "Zuppe e stufati" scegliere l'alta pressione per le zuppe e la bassa pressione per gli stufati.
- "Legumi" dovrebbe essere usato generalmente ad alta pressione.
- Una volta selezionato il menù, il tempo di cottura e la pressione (se necessario), la pentola programmabile inizia a cucinare automaticamente. La prima fase della cottura è il riscaldamento.
- Se, dopo aver selezionato il programma si desidera annullarlo, premere il pulsante Annulla. Questo pulsante annulla il programma solo se il programma è stato avviato.
- Durante questo processo, sul display appariranno l'ora selezionata e un trattino in movimento. Una volta terminato questo processo, il trattino rimarrà fisso mentre l'apparecchio sta cucinando e il tempo rimanente sarà mostrato sul display. Quando la cottura è terminata, l'apparecchio emette 3 segnali acustici.
- -Una volta terminata la cottura, la pentola avvia automaticamente la funzione Caldo a tempo indeterminato per mantenere gli alimenti caldi. Questa funzione può essere disattivata solo manualmente premendo il pulsante Annulla.
- Assicurarsi che non ci sia pressione all'interno della pentola prima di aprire il coperchio. Per rilasciare la pressione, girare la valvola nella posizione "Exhaust" (Fig.6). Se non si riesce ad aprire il coperchio, non forzarlo (ciò indica che c'è ancora della pressione all'interno), aspettare qualche secondo perché la pressione si allenti.

Come programmare il pasto a un determinato orario

- Per programmare il dispositivo e avere il pasto pronto a un determinato orario, premere il pulsante "Ora del pasto". In questa funzione, è possibile selezionare entro quante ore si desidera il pasto appena pronto. Poi selezionare il menù, il tempo di cottura e il tipo di pressione come descritto in precedenza.
- L'ora del pasto viene impostata in intervalli di 10 minuti premendo il pulsante + e può essere regolata fino a 24 ore.
- La pentola programmabile calcola automaticamente quando deve avviarsi in modo che il cibo sia appena pronto all'ora stabilita. Nel caso in cui il tempo di cottura sia più lungo del tempo stabilito, la pentola programmabile si avvierà automaticamente per avvicinarsi il più possibile all'ora prestabilita.
- Se mentre si cucina o si è in attesa si verifica un'interruzione di corrente, la pentola ricorderà la programmazione e continuerà il processo di cottura non appena tornerà la corrente.

Menù predefiniti

- PIASTRA: selezionare il menù piastra premendo una volta il pulsante PIASTRA/FRIGGERE. Questo è un menù senza pressione, ideale per cotture delicate come per esempio frittate. Si può utilizzare anche con il coperchio aperto e non permette quindi di selezionare il tipo di pressione, mentre è possibile scegliere il tempo di cottura. Il display a LED mostrerà la lettera P accompagnata dal tempo di cottura, per indicare che il menù selezionato è PIASTRA. Impostare il tempo di cottura seguendo la ricetta.
- FRIGGERE: selezionare il menù friggere premendo due volte il bottone PIASTRA/FRIGGERE. Si tratta di un menù di cottura senza pressione, ideale per cotture intense come patate, alette di pollo, crocchette, ecc. Deve essere sempre usato con il coperchio aperto, quindi non si può selezionare il tipo di pressione, ma è possibile scegliere il tempo di cottura. Il display LED mostrerà la lettera F e il tempo di cottura, indicando che il menù selezionato è FRIGGERE. Impostare il tempo di cottura seguendo la ricetta.
- FORNO: è un menù senza pressione per piatti al forno e soffritti con coperchio aperto e tempo di cottura selezionabile.
- CUCINA: è un menù a pressione, è possibile selezionare la pressione e il tempo di cottura.
- POLLO-CARNE: è un menù preimpostato per le carni, selezionare il tipo di pressione a seconda della carne da cucinare, si consiglia di consultare il ricettario.
- STUFATI E ZUPPE: è un menù preimpostato per stufati (bassa pressione) e zuppe (alta pressione), selezionare il tipo di pressione a seconda del piatto.
- LEGUMI: è un menù preimpostato per i legumi, selezionare il tipo di pressione a seconda dei legumi da cucinare, si consiglia di consultare il ricettario.
- ORA DEI PASTI "+": questo pulsante si utilizza per avviare la funzione di programmazione dei pasti e per aumentare il tempo di cottura e di programmazione.
- CALDO, ANNULLARE "-": premere questo pulsante per attivare la funzione mantenere caldo, per annullare la cottura in qualsiasi momento e per diminuire il tempo di cottura o di programmazione.
- ALTA E BASSA PRESSIONE: questi tasti servono per selezionare la pressione di cottura desiderata. Se si stanno cucinando piatti al cucchiaio si userà normalmente l'alta pressione, se invece si stanno cucinando stufati o piatti secchi si userà la bassa pressione.

Tipi di cottura

Stufato

Introdurre tutti gli alimenti nella pentola e selezionare il tempo nel menù di cottura a bassa pressione. Se si desidera un risultato più brodoso o liquido, aggiungere più acqua, senza eccedere; il sistema di cottura minimizza la perdita d'acqua. Per quanto riguarda il tempo, si raccomanda di selezionare il 35% di tempo in meno rispetto alla cottura tradizionale.

Avapore

Per la cottura a vapore, usare solo la griglia. Si può cucinare con il menù di cottura ad alta

pressione. Per quanto riguarda il tempo, si raccomanda di selezionare il 50% di tempo in meno rispetto alla cottura tradizionale, dipendendo dalla quantità di acqua.

Forno/piastra

- A seconda del tipo di alimento, verrà utilizzato il menù piastra o il menù forno con il coperchio aperto. Se l'alimento richiede potenza di calore, si consiglia di utilizzare il menù forno con il coperchio aperto; se invece a causa della sua morbidezza, richiede un calore normale, si consiglia di utilizzare il menù piastra.
- Per ottenere l'effetto grigliato, è importante che non ci sia acqua all'interno del recipiente e che la pentola venga riscaldata prima di introdurre il cibo. Si consiglia di selezionare il 35% di tempo in meno. Non è necessario girare gli alimenti.

A pressione

Per la cottura a pressione, selezionare il menù Cottura ad alta pressione. Non usare molta più acqua di quella che si vuole che rimanga al termine della cottura. Si raccomanda di selezionare la metà del tempo normale della ricetta. Collocare gli alimenti direttamente nel recipiente interno.

Bagnomaria

Per cuocere a bagnomaria, usare la griglia e uno stampo. Riempire la pentola d'acqua fino a poco più della metà dello stampo o del recipiente e cuocere con il menù di cottura a bassa pressione.

Arrostire/cuocere al forno

Per arrostitire o cuocere al forno, mettere gli alimenti sulla griglia e selezionare il menù forno con il coperchio chiuso, senza valvola (ricordare di riposizionarla una volta terminato) e con poco liquido. Si prega di notare che i tempi di cottura in modalità forno sono più di 30 minuti per la maggior parte delle ricette. Se si desidera rosolare il cibo preventivamente, si consiglia di preriscaldare con il menù Forno per un minuto, una volta riscaldato il recipiente, cuocere per 3 minuti su ogni lato e in seguito posizionare la griglia e cuocere.

Soffriggere

Per soffriggere gli alimenti usare solo il recipiente principale. Per soffritti più elaborati, si raccomanda di introdurre l'olio o il burro un paio di minuti prima usando il menù Forno con il coperchio aperto. Tagliare e condire gli alimenti, poi soffriggere da 2 a 6 minuti a seconda del tipo di soffritto. Non è consigliabile soffriggere patate. Per cucinare con il coperchio aperto, è necessario mettere la valvola in posizione chiusa.

Dolci, impasti e pane

Utilizzare il Forno come indicato nelle ricette, cucinando direttamente nel recipiente principale.

Suggerimenti per la cucina

- Per la cottura al forno, usare il menù forno senza pressione per ottenere un risultato più croccante. Si consiglia di preriscaldare la pentola per qualche minuto per migliorare il risultato.
- Preriscaldare la piastra: per ottenere i migliori risultati per le ricette del menù piastra, preriscaldare la pentola programmabile prima di inserire gli alimenti.
- Per cucinare bistecche alla piastra, è consigliabile scottarle da un lato quando la piastra è calda e girarle immediatamente, quindi impostare il tempo della ricetta.
- Preriscaldare l'olio: quando si deve friggere o soffriggere, si dovrebbe, per quanto possibile, preriscaldare l'olio nel menù piastra per 1 minuto in modo che sia caldo prima di aggiungere gli altri ingredienti.
- Se si desidera aprire la pentola in anticipo, assicurarsi sempre che non ci sia pressione, e non appena terminato il menù, girare la valvola in posizione di scarico fino a quando il vapore non viene rilasciato. La pentola programmabile dispone di un sistema di sicurezza che non permette di aprirla se c'è pressione all'interno.
- Rosolare gli alimenti: per ottenere una croccantezza extra nelle ricette, si raccomanda di ungere gli ingredienti da cuocere con strutto, burro o olio.
- Per ottenere una frittata omogenea, appianare la superficie. Rimuovere l'olio in eccesso prima di aggiungere le uova sbattute per un risultato migliore.
- Soffritto programmato: se si desidera programmare un soffritto, è necessario mescolare bene gli ingredienti con l'olio affinché il composto sia omogeneo e il soffritto sia perfetto. Se si vuole mantenere un piatto caldo, è consigliabile preparare prima il soffritto e poi aggiungere il resto degli ingredienti.
- Pasta: per cuocere uniformemente, è essenziale che tutta la pasta sia immersa nel liquido, che sia acqua, brodo, pomodoro, panna, ecc. Se si vogliono di cucinare gli spaghetti, è consigliabile tagliarli in modo che rimangano in ammollo.
- Riso: quando si cucina il riso, è importante seguire le quantità di acqua e di riso specificate nelle ricette. Se il riso che si desidera utilizzare non è presente in nessuna ricetta, seguire le istruzioni del produttore.
- Si consiglia di mescolare sempre gli alimenti affinché si cuociano bene.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- La pentola programmabile ha una superficie in PTFE estremamente antiaderente. Questa rende la pulizia più facile senza necessità di usare spugne o qualsiasi tipo di abrasivo per pulire il recipiente, sebbene sia lavabile in lavastoviglie.
- Insieme al recipiente, gli altri elementi che devono essere puliti sono quelli che sono a diretto contatto con il cibo (coperchio interno, coperchio, guarnizione in silicone e valvola di scarico) e devono essere lavati con acqua e sapone.
- Per rimuovere il coperchio interno e l'anello in silicone, tirare il piccolo supporto presente

nel sottocoperchio e rimuovere facilmente l'anello in silicone. Pulirla dopo ogni uso, altrimenti potrebbe lasciare tracce di sapori o odori negli alimenti che verranno cucinati nella pentola.

- Per quanto riguarda il filtro di sicurezza e la valvola di scarico, è importante che siano mantenuti puliti per evitare di ostruire l'uscita del vapore e permettere l'apertura della pentola. Per fare ciò, usare il perno di decompressione incluso nella pentola programmabile. Fig. 7-8

Raccomandazioni

Si raccomanda di pulire la pentola programmabile una volta al mese seguendo queste istruzioni, per evitare la formazione di odori nel coperchio interno:

- Aggiungere 1 litro d'acqua insieme a mezzo limone nella pentola.
- Chiudere il coperchio e la valvola.
- Selezionare un menù a bassa pressione (es. menù stufato a bassa pressione) per 10 minuti. Questo è il tempo sufficiente per generare vapore all'interno della pentola e per eliminare gli odori dal coperchio e dal coperchio interno.

Pulizia della guarnizione e delle valvole

- È molto importante mantenere la pentola pulita.
- Pulire entrambe le valvole e la guarnizione dopo ogni uso per rimuovere possibili odori e sapori.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Pentola Olla GM modello D

Codice prodotto: 02003

Potenza: 1000 W

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

Pressione di funzionamento: 70 kPa

Pressione massima ammissibile: 125 kPa

Capacità utile: 4,7 l

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo

prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

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

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

7. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

8. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Panela GM multifunções

Fig. 1

1. Tampa
2. Pega
3. Válvula de vapor
4. Válvula de segurança
5. Fecho de segurança
6. Tampa interior de segurança
7. Aro de vedação
8. Tigela interior
9. Corpo inferior
10. Corpo de aço
11. Pegas
12. Placa de aquecimento
13. Depósito de água residual
14. Tigela exterior
15. Aro superior
16. Painel de controlo

Acessórios

Fig. 2

17. Cesto para fritar
18. Grelha
19. Copo de medição
20. Concha
21. Cabo

Painel de controlo

Fig. 3

22. Menu Prancha/Fritar
23. Menu Frango/Carne
24. Menu Legumes
25. Cozinha de baixa pressão
26. Função Cancelar, Quente e "-"
27. Função Hora da refeição e "+"
28. Cozinha de alta pressão
29. Menu Cozinha
30. Menu Estufados/Sopas
31. Menu Forno

NOTA:

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

Acessórios

Copo de medição

É incorporada como referência de medição para receitas, por isso quando uma receita se refere a uma medida, refere-se a um copo de medição.

Grelha

- A grelha metálica é utilizada para assar e deve ser utilizada se indicada na receita. Situa-se no interior da tigela e os alimentos que queira levar ao forno são colocados sobre esta grelha.
- Também é utilizado para vaporização e só deve ser utilizado se indicado na receita.
- Deve ser colocado dentro da tigela com pelo menos 2 medidas de água, colocando os alimentos sobre este suporte permite a vaporização.

Concha

- É feito de um material não corrosivo ideal para trabalhar em superfícies não aderentes.
- Não utilize utensílios corrosivos sobre as superfícies antiaderentes desta panela.

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa:

- Panela multifunções GM Modelo D
- Tigela Daikin antiaderente
- Copo de medição
- Concha
- Bandeja para função forno

- Cesto de fritar
 - Livro de receitas
 - Este manual de instruções
- Limpe cuidadosamente todas as partes que entrem em contacto com os ingredientes antes de utilizar o produto pela primeira vez.

3. FUNCIONAMENTO

- Abra a tampa rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio até parar, levantar a tampa (Fig. 4) e colocar todos os ingredientes na tigela interior. Se for necessário para uma receita, colocar os acessórios correspondentes.
- É essencial cozinhar com a tigela interior (Fig. 5).
- Finalmente, substitua a tampa e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Aviso

Há diferentes marcações no interior da tigela. No caso da cozinha sob pressão (especialmente sob alta pressão), o nível máximo de capacidade não deve ser excedido com qualquer líquido ou alimento.

- Uma vez fechada a tampa, seleccionar o menu desejado ou o menu indicado na receita. Em seguida, defina o tempo de cozedura indicado na receita ou aquele que deseja, utilizando os botões + e - para o alterar. A cozedura começará automaticamente alguns segundos após a seleção do programa.

Dica

É aconselhável seguir os tempos de cozedura indicados no folheto de receitas. Se o resultado não for o que deseja, modifique o tempo para que a comida seja do seu agrado.

- Depois de ter seleccionado o tempo de cozedura, deve seleccionar o tipo de pressão a que deseja que a panela multifunções cozinhe. Para a cozinha express seleccionar alta pressão e para estufados seleccionar baixa pressão. Se estiver a seguir uma receita, siga as instruções para um bom resultado.

Dicas

- Nos menus do forno e da prancha, não é utilizada pressão, pelo que não se pode seleccionar o tipo de pressão. Além disso, nestes menus, é aconselhável remover a pressão da válvula ou mesmo remover a tampa para melhores resultados de cozedura. Em qualquer caso, seguir sempre as instruções dadas no folheto de receitas para cada receita.
- O menu Cozinha é genérico e é um substituto da cozinha tradicional na caçarola.

As recomendações seguintes são recomendações para os menus pré-seleccionados.

- "Frango-carne" escolher alta pressão para carnes duras e baixa pressão para carnes tenras.
 - Os "estufados-sopas" escolhem alta pressão para sopas e baixa pressão para estufados.
 - "Legumes" que devem ser geralmente utilizadas a alta pressão.
- Uma vez seleccionado o menu, o tempo de cozedura e a pressão (se necessário), a panela multifunções cozinhará automaticamente após alguns momentos. A primeira fase da cozedura é o aquecimento.
 - Se após seleccionar o programa, deseja cancelá-lo, prima o botão Cancelar. Este botão só cancelará o programa se o programa tiver sido iniciado.
 - Durante o aquecimento, o ecrã mostrará a hora seleccionada e um guião em movimento. No final deste processo, o guião permanecerá fixo enquanto o dispositivo estiver a cozinhar e o tempo restante será mostrado no ecrã. Quando a cozedura estiver terminada, a panela emitirá 3 bips.
 - Automaticamente, no final do processo de cozedura, a panela iniciará a função Quente indefinidamente para manter os alimentos quentes. Esta função só será desligada manualmente, premindo o botão Cancelar.
 - Para abrir a tampa, certifique-se de que não há pressão no interior da panela. Para libertar a pressão, rodar a válvula para a posição "Exhaust" (Fig.6). Se não conseguir abrir a tampa, não a force a abrir (isto indica que ainda há alguma pressão no interior), mas espere alguns segundos para que a pressão se liberte.

Como programar a comida para uma hora concreta

- Para programar o dispositivo e ter a refeição a uma hora específica, premir o botão "Hora da refeição". Nesta função, pode seleccionar dentro de quantas horas quer a comida recém cozinhada. Em seguida, seleccionar o menu, o tempo de cozedura e o tipo de pressão como descrito na secção anterior.
- A hora da refeição é definida em intervalos de 10 minutos pressionando o botão + e pode ser aumentada em 24 horas.
- A panela calcula automaticamente quando tem de começar a cozinhar para que a comida esteja recém cozinhada à hora programada. Caso o tempo de cozedura seja maior do que o tempo definido até à hora do almoço. A sua panela multifunções começará automaticamente para se aproximar o mais possível do tempo pré-definido.
- Se houver uma falha de energia durante a cozedura ou no modo de espera, a panela multifunções lembrar-se-á das suas definições e continuará a cozinhar assim que a energia voltar a ser ligada.

Menus predefinidos

- PRANCHA: seleccione o menu Prancha premindo uma vez o botão PRANCHA/FRITAR. É um

menu para uso não pressurizado, ideal para uma cozinha suave, como omeletes, mesmo com a tampa aberta, pelo que não pode selecionar o tipo de pressão, mas pode selecionar o tempo de cozedura. O ecrã LED mostrará a letra P acompanhada do tempo de cozedura para identificar que o menu selecionado é PRANCHA. Ajuste o tempo de cozedura de acordo com as receitas.

- FRITAR: seleccione o menu Fritar premindo duas vezes o botão PRANCHA/FRITAR. Este é um menu para uso não pressurizado, ideal para cozedura pesada, tais como batatas, asas de frango, croquetes, etc. Sempre com a tampa aberta, pelo que não pode selecionar o tipo de pressão, mas pode selecionar o tempo de cozedura. O ecrã LED mostrará a letra F acompanhada do tempo de cozedura para identificar que o menu selecionado é FRITAR. Ajuste o tempo de cozedura de acordo com as receitas.
- FORNO: é um menu não pressurizado para pratos cozinhados e fritos com tampa aberta, tempo de cozedura selecionável.
- COZINHA: é um menu para utilização sob pressão, seleccione tanto a pressão como o tempo de cozedura.
- FRANGO E CARNE: este é um menu predefinido para carnes, seleccione o tipo de pressão dependendo da carne a ser cozinhada, veja o nosso folheto de receitas.
- ESTUFADOS E SOPAS: este é um menu predefinido para estufados (baixa pressão) e sopas (alta pressão), seleccione o tipo de pressão de acordo com o prato.
- LEGUMES: este é um menu pré-definido para pulsos, seleccione o tipo de pressão dependendo do tipo de legume a ser cozinhado, veja o nosso folheto de receitas.
- HORA DA REFEIÇÃO, "+": este botão é utilizado para iniciar a função de programação de refeições e para aumentar tanto o tempo de cozedura como o tempo de programação.
- QUENTE, CANCELAR, "-": este botão é utilizado para iniciar a função quente, para cancelar a cozedura em qualquer altura e para selecionar menos tempo de cozedura ou programação.
- ALTA E BAIXA PRESSÃO: estes botões são utilizados para selecionar a pressão de cozedura desejada. Se cozinharmos pratos à colher, normalmente usaremos alta pressão, mas se cozinharmos estufados ou pratos secos, usaremos baixa pressão.

Tipos de cozedura

Guisar

Coloque todos os alimentos na panela e seleccione o tempo no menu de cozedura a baixa pressão. Se quiser um resultado mais saboroso ou líquido, adicione mais água, mas não demasiado; o sistema de cozedura minimiza a perda de água. Quanto ao tempo, recomenda-se que se seleccione 35% menos tempo do que a forma tradicional.

A vapor

Para cozinhar a vapor, utilize unicamente a grelha. Pode cozinhar com o menu cozinha de alta pressão. Em termos de tempo, é aconselhável selecionar menos 50%, dependendo da quantidade de água.

Assar ou prancha

- Dependendo do tipo de comida, será utilizado o menu Prancha ou o menu Forno com a tampa aberta. Se os alimentos necessitarem de calor, é aconselhável utilizar o menu Forno com a tampa aberta; se, por outro lado, necessitar de um calor normal devido à sua suavidade, é aconselhável utilizar o menu Prancha.
- Para conseguir o efeito de grelha, é importante que não haja água no interior e que o produto seja aquecido antes de introduzir os alimentos. É aconselhável selecionar 35% menos tempo. Não é necessário virar os alimentos.

À pressão

Para cozinhar sob pressão, é necessário selecionar o menu Cozinha em alta pressão. Não ponha muita mais água do que a que quer ter no final. Recomenda-se a seleção de metade do tempo normal da receita. Coloque os alimentos diretamente sobre a tigela interior.

Banho-Maria

Para cozer em banho-maria, utilize a grelha e um molde. Encha a tigela com água até um pouco mais de metade do molde ou da tigela e cozinhe com o menu cozedura de baixa pressão.

Assar / cozer

Para assar ou cozer, coloque os alimentos na grelha e seleccione o Menu Forno com a tampa fechada, sem a válvula (lembre-se de colocar de novo a válvula quando terminar) e com quase nenhum líquido. Note que os tempos de cozedura no modo Forno são superiores a 30 minutos para a maioria das receitas. Se desejar dourar previamente os alimentos, é aconselhável pré-aquecer no Menu Forno durante um minuto, uma vez quente, cozinhar durante 3 minutos sem a grelha de cada lado e depois colocar a grelha e assar.

Refogar

Para refogar alimentos, utilize a tigela principal. Para frituras mais elaboradas, recomenda-se introduzir o óleo ou a manteiga durante alguns minutos para aquecer utilizando o Menu Forno com a tampa aberta. Corte e adicione sal e pimenta aos alimentos que deseja refogar, depois refogue de 2 a 6 minutos dependendo da receita. Não se recomenda a fritura de batatas. Para cozinhar com a tampa aberta, é necessário deixar a tampa aberta, mas colocar a válvula na posição fechada.

Pastelaria, massas e pães

Utilize o menu Forno como indicado nas receitas, cozinhando diretamente na tigela principal.

Dicas de cozinha

- Para assar, utilizar o Menu Forno sem pressão para um acabamento mais estaladiço. Aconselhamos o pré-aquecimento da tigela durante alguns minutos para melhorar o

resultado.

- Pré-aquecimento da prancha: para os melhores resultados das receitas no menu Prancha pré-aqueça a sua panela multifunções de modo a obter o melhor escurecimento.
- Ao grelhar bifés, é aconselhável revistar de um lado quando a grelha está quente e imediatamente virá-los e definir o tempo para a receita.
- Pré-aquecer o óleo: ao fritar ou refogar, deve, na medida do possível, pré-aquecer o óleo durante 1 minuto no Menu Prancha, para que esteja quente antes de adicionar os outros ingredientes.
- Se deseja abrir a panela antes do tempo, certifique-se sempre de que não haja pressão, e assim que o menu tiver terminado, rode a válvula para a posição de exaustão até que o vapor seja libertado. A panela multifunções tem um sistema de segurança e não se abrirá se houver pressão no interior.
- Alimentos para torrar: para uma crocância extra nas receitas, recomenda-se a aplicação de manteiga ou óleo aos ingredientes a serem cozidos que requerem uma tal estaladiça.
- Para conseguir uma tortilha homogénea, aplane a superfície. Remova o óleo em excesso antes de adicionar os ovos batidos para obter o melhor resultado.
- Refogados programados: se quiser programar um refogado, é necessário mexer bem os ingredientes com o óleo para que a mistura seja homogénea e o refogado seja perfeito. Se quiser manter o prato quente, aconselhamos que faça primeiro o refogado e depois adicione o resto dos ingredientes.
- Massa: para cozinhar uniformemente, é essencial que toda a massa seja submersa em líquido, quer seja água, caldo, tomate, natas, etc. Se vai cozinhar espaguete, é aconselhável cortá-lo de modo a ficar de molho.
- Arroz: ao cozinhar arroz, é importante seguir as quantidades de água e arroz especificadas nas receitas. Caso o arroz que pretende utilizar não esteja em nenhuma receita, siga as instruções do fabricante.
- É aconselhável mexer sempre os alimentos para que as receitas cozinhem corretamente.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- A panela multifunções tem uma das superfícies mais antiaderentes do mundo feita de PTFE, o que lhe confere propriedades antiaderentes incríveis. São fáceis de limpar e não requerem a utilização de uma esponja ou qualquer tipo de abrasivo para limpar a tigela, mesmo que seja lavável na máquina de lavar louça.
- Juntamente com a tigela, as outras partes que precisam de ser limpas são as que estão em contacto direto com os alimentos (tampa interior, tampa, aro de vedação e válvula de vapor) e devem ser limpas com água e sabão ou, se necessário, com uma esponja.
- Para remover a tampa interior e o aro de vedação, puxe o pequeno suporte na tampa interior e remova facilmente o aro de vedação na tampa interior. Limpe-o após cada utilização, caso contrário pode deixar vestígios de sabor ou odor nas seguintes refeições

cozinhadas na panela multifunções.

- Quanto ao filtro de segurança e à válvula de vapor, é importante mantê-los limpos para evitar bloquear a saída de vapor e para poder abrir a sua panela. Para tal, utilize o pino de descompressão incluído com a panela multifunções. Fig.7-8

Recomendações

Recomenda-se que limpe a sua panela multifunções uma vez por mês com as seguintes instruções, para evitar odores na tampa traseira:

- Adicione 1 litro de água juntamente com meio limão na tigela.
- Feche a tampa e a válvula.
- Selecione um menu a baixa pressão (por exemplo, Menu Estufado a baixa pressão) durante 10 minutos. Tempo suficiente para gerar vapor dentro da panela e para eliminar odores da tampa e da tampa traseira.

Limpeza do aro de vedação e das válvulas

- É muito importante manter limpa a sua panela multifunções.
- Limpe tanto as válvulas como o aro de vedação após cada utilização para remover possíveis odores e sabores.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Panela Olla GM modelo D

Referência do produto: 02003

Potência: 1000 W

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

Pressão de trabalho: 70 kPa

Pressão máxima permitida: 125 kPa

Capacidade útil: 4,7 L

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

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

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

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

7. GARANTIA E SAT

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

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

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

8. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Olla GM Multicooker

Afb. 1

1. Deksel
2. Handgreep
3. Drukventiel
4. Veiligheidsventiel
5. Beveiligingsslot
6. Binnenste veiligheidsdeksel
7. Afsluitring
8. Binnenpan
9. Onderste behuizing
10. Roestvrijstalen behuizing
11. Handgrepen
12. Warmte plaat
13. Afvalwater reservoir
14. Buitenste pan
15. Bovenste ring
16. Bedieningspaneel

Accessoires

Afb. 2

17. Frituurmandje
18. Rooster
19. Maatbeker
20. Soeplepel
21. Stroomkabel

Bedieningspaneel

Afb. 3

22. Grill/frituur menu
23. Kip/vlees menu
24. Peulvruchten menu
25. Lage druk koken
26. Annuleren, Warm en "-" functie
27. Etenstijd en "+" functie
28. Hoge druk koken
29. Kook menu
30. Stoofpotten/soepen menu
31. Oven menu

OPMERKING:

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

Accessoires**Maatbeker**

Het wordt gebruikt als maataanduiding voor recepten, dus wanneer in een recept naar een maat wordt verwezen, wordt een maatbeker bedoeld.

Rooster

- Het metalen rooster wordt gebruikt voor het bakken en moet worden gebruikt als dat in het recept is aangegeven. Het wordt binnen in de pan geplaatst en het te bakken voedsel wordt op het rooster gelegd.
- Het wordt ook gebruikt om te stomen en mag alleen worden gebruikt als dat in het recept is aangegeven.
- Het moet in de pan worden geplaatst met ten minste 2 maten water, door het voedsel op dit rek te plaatsen kan het stomen.

Soeplepel

- Gemaakt van een roestvrij materiaal, ideaal voor het werken op oppervlakken met een antiaanbaklaag.
- Gebruik geen metalen keukengerei op de antiaanbaklaag van de multicooker.

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos:

- GM Model D Multicooker
- Daikin binnenpan met antiaanbaklaag
- Maatbeker

- Soeplepel
 - Ovenrooster
 - Frituurmand
 - Kookboek
 - Instructiehandleiding
- Maak voorzichtig alle onderdelen schoon die in contact komen met de ingrediënten voordat u het product voor de eerste keer gebruikt.

3. WERKING

- Open het deksel door het met de wijzers van de klok mee te draaien tot het niet verder kan, til het deksel op (Afb. 4) en doe alle ingrediënten in de binnenpan. Indien nodig voor een recept, bevestig de bijbehorende accessoires.
- Het is essentieel om met de binnenpan te koken (Afb. 5).
- Plaats tenslotte het deksel terug en draai het tegen de wijzers van de klok in.

Opmerking

Er zijn verschillende markeringen aan de binnenkant van de pan. In het geval van koken onder druk (vooral koken onder hoge druk) mag het maximale capaciteitsniveau met geen enkele vloeistof of voedsel worden overschreden.

- Zodra het deksel gesloten is, kiest u het gewenste menu of het menu dat in het recept is aangegeven. Stel vervolgens de in het recept aangegeven of de door u gewenste kooktijd in met de + en - toetsen om deze te wijzigen. Het koken begint automatisch enkele seconden na het kiezen van het programma.

Advies

Het is raadzaam de in het receptenboekje aangegeven kooktijden aan te houden. Als het resultaat niet is wat u wilt, wijzig dan de tijd zodat het eten wel naar uw wens is.

- Nadat u de kooktijd hebt gekozen, moet u het soort druk kiezen waarmee u de multicooker wilt laten koken. Voor snelkoken kiest u hoge druk en voor stoofpotten lage druk. Als u een recept volgt, volg dan de instructies voor een goed resultaat.

Aanbevelingen

- In de oven- en grillmenu's wordt geen druk gebruikt, u kunt het type druk dus niet kint selecteren. Bovendien is het in deze menu's raadzaam de druk van het ventiel te halen of zelfs het deksel te verwijderen voor betere kookresultaten. Volg in ieder geval altijd de aanwijzingen die in het receptenboekje bij elk recept staan.

- De keuken menu is generiek en is een vervanging voor de traditionele kookkunst in de braadpan.

Hieronder volgen aanbevelingen voor de voorgeselecteerde menu's.

- "Kip/vlees" kies hoge druk voor hard vlees en lage druk voor mals vlees.
- "Stoofpotten/soepen" kies hoge druk voor soepen en lage druk voor stoofpotten.
- "Peulvruchten" die over het algemeen bij hoge druk moeten worden gebruikt.
- Zodra het menu, de kooktijd en de druk (indien nodig) zijn gekozen, zal de multicooker binnen korte tijd automatisch koken. De eerste fase van het koken is verhitten.
- Indien u na de keuze van het programma dit wenst te annuleren, drukt u op de annuleringsknop. Deze knop annuleert het programma alleen als het programma is gestart.
- Tijdens de opwarming toont het display de gekozen tijd en een bewegend script. Aan het einde van dit proces blijft het koppelteken fixed terwijl het apparaat kookt en wordt de resterende tijd op het display weergegeven. Als het koken klaar is, piept het apparaat 3 keer.
- Automatisch, aan het einde van het kookproces, zal de kookplaat de warmhoud functie voor onbepaalde tijd starten om het voedsel warm te houden. Deze functie kan alleen handmatig worden uitgeschakeld door op Annuleren te drukken.
- Om het deksel te openen, moet u ervoor zorgen dat er geen druk in de pan is. Om de druk te laten ontsnappen, draait u het ventiel naar de stand "Exhaust" (Afb.6). Als u het deksel niet kunt openen, forceer het dan niet (dit wijst erop dat er binnenin nog druk is), maar wacht een paar seconden tot de druk is verdwenen.

Plan de maaltijd op een vooraf bepaald tijdstip

- Om het apparaat te programmeren en de maaltijd op een specifiek tijdstip te nuttigen, drukt u op de knop Etenstijd. In deze functie kunt u kiezen binnen hoeveel uur u het voedsel vers gekookt wilt hebben. Kies vervolgens het menu, de kooktijd en het type druk zoals beschreven in het vorige hoofdstuk.
- De etenstijd wordt ingesteld in intervallen van 10 minuten door op de + knop te drukken en kan met 24 uur worden verlengd.
- De multicooker berekent automatisch wanneer het moet beginnen, zodat het voedsel op de ingestelde tijd vers gekookt is. Als de kooktijd langer is dan de ingestelde tijd tot etenstijd. De multicooker zal automatisch starten om zo dicht mogelijk bij de vooraf ingestelde tijd te komen.
- Bij stroomuitval tijdens het koken of stand-by, onthoudt de multicooker zijn instellingen en gaat het verder met koken zodra de stroom weer wordt ingeschakeld.

Vooraf ingestelde menu's

- GRILL: selecteer het grill menu door eenmaal op de GRILL/FRITUREN knop te drukken. Het

is een menu voor gebruik zonder druk, ideaal voor zachtjes koken, zoals omeletten, zelfs met het deksel open, u kunt dus niet het soort druk selecteren maar wel de kooktijd. Op het LED-display verschijnt de letter P samen met de bereidingstijd om aan te geven dat het gekozen menu grill is. Stel de kooktijd in volgens het receptenboek.

- FRITUREN: selecteer het frituurmenu door tweemaal op de toets GRILL/FRITUREN te drukken. Dit is een menu voor gebruik zonder druk, ideaal voor zware ingrediënten, zoals aardappelen, kippenvleugels, kroketten, enz. Altijd met het deksel open, dus u kunt het type druk niet kiezen, maar wel de kooktijd. Op het LED-display verschijnt de letter F samen met de bereidingstijd om aan te geven dat het gekozen menu FRITUREN is. Stel de kooktijd in volgens het receptenboek.
- OVEN: selecteer het ovenmenu voor een gebruik zonder druk voor gebakken en roergebakken gerechten met open deksel, bereidingstijd instelbaar.
- KOKEN: een menu voor drukgebruik, selecteert u zowel de druk als de kooktijd.
- Kip/vlees: Dit is een vooraf ingesteld menu voor vlees, selecteer het type druk afhankelijk van het te bereiden vlees, zie ons receptenboekje.
- STOOFPOTTEN EN SOEPEN: Vooringesteld menu voor stoofpotten (lage druk) en soepen (hoge druk), selecteer het type druk naargelang het gerecht.
- PEULVRUCHTEN: Dit is een vooraf ingesteld menu voor peulvruchten, selecteer het soort druk afhankelijk van het soort peulvrucht dat gekookt moet worden, zie ons receptenboekje.
- ETENSTIJD "+": met deze toets start u de functie maaltijdprogrammering en verhoogt u de kooktijd en de programmeertijd.
- WARM, ANNULEREN, "-": deze knop wordt gebruikt om de handmatige warmhoudfunctie te starten, om het koken op elk moment te annuleren en om minder kook- of programmeertijd te kiezen.
- HOGE EN LAGE DRUK: deze knoppen worden gebruikt om de gewenste kookdruk te selecteren. Als we lepelgerechten koken, zullen we gewoonlijk hoge druk gebruiken, als we stoofpotten of droge gerechten koken, zullen we lage druk gebruiken.

Verschillende manieren van koken

Stoven

Doe al het voedsel in de pan en selecteer de tijd in het lagedrukkookmenu. Als u een meer bouillonachtig of vloeibaar resultaat wilt, voeg dan meer water toe, maar niet te veel; het kookstelsel beperkt het waterverlies tot een minimum. Wat de tijd betreft, wordt aanbevolen 35% minder tijd te kiezen dan de traditionele manier.

Koken met stoom

Gebruik voor stomen alleen het rooster. U kunt koken met het hogedrukkookmenu. Wat de tijd betreft, is het raadzaam 50% minder te kiezen, afhankelijk van de hoeveelheid water.

Roosteren of grillen

- Afhankelijk van het soort voedsel zal het Grill menu of het Oven menu met het deksel open worden gebruikt. Als het voedsel warmte nodig heeft, is het raadzaam het ovenmenu te gebruiken met het deksel open; als het daarentegen een normale warmte nodig heeft vanwege de zachtheid ervan, is het raadzaam het grillmenu te gebruiken.
- Om het bakplaat-effect te bereiken, is het belangrijk dat er geen water in zit en dat het product wordt verwarmd voordat het voedsel op de bakplaat wordt gelegd. Het wordt aanbevolen 35% minder tijd te kiezen. Het is niet nodig het voedsel om te draaien.

Met druk

Voor koken onder druk selecteert u het menu voor koken onder hoge druk. Doe er niet veel meer water in dan u aan het eind over wilt hebben. Het is aan te bevelen de helft van de normale recepttijd te kiezen. Plaats het voedsel direct in de binnenpan.

Au bain-marie

Om au bain-marie te koken, gebruik het rek en een bakvorm. Vul de pan met water tot iets meer dan halverwege de pan of stoompan en kook op de lage snelkookstand.

Braden / bakken

Om te braden of te bakken legt u het voedsel op het rooster en kiest u het ovenmenu met gesloten deksel, zonder het ventiel (vergeet niet het ventiel terug te plaatsen als u klaar bent) en met bijna geen vloeistof. Houd er rekening mee dat de bereidingstijd in de ovenstand voor de meeste recepten meer dan 30 minuten bedraagt. Indien u het voedsel vooraf wenst te bruinen, raden wij u aan om het gedurende één minuut voor te verwarmen in het ovenmenu en, zodra de pan heet is, zonder het rekje aan elke kant 3 minuten te bakken en vervolgens het rekje en het rooster te plaatsen.

Fruiten

Gebruik enkel de hoofdpan om voedsel te fruiten. Voor meer uitgebreide roerbakgerechten is het raadzaam de olie of boter enkele minuten op te warmen met het ovenmenu en het deksel open. Snijd het te fruiten voedsel in stukken en zout en peper het; bak het vervolgens 2 tot 6 minuten, afhankelijk van de frituurtijd. Het bakken van aardappelen wordt afgeraden. Om te koken met het deksel open, is het nodig het deksel open te laten maar het ventiel in de gesloten stand te zetten.

Gebak, deeg en brood

Gebruik het ovenmenu zoals aangegeven in de recepten en kook rechtstreeks in de hoofdpan.

Kook tips

- Om te bakken, gebruik het oven menu zonder druk om de beste krokante resultaten te verkrijgen. Wij raden u aan de pan enkele minuten voor te verwarmen om het resultaat te

verbeteren.

- Voorverwarmen: voor de beste resultaten van de recepten in het grillmenu moet u uw programmeerbare multicooker voorverwarmen om de beste bruinkleuring te verkrijgen.
- Bij het grillen van biefstukken is het raadzaam ze aan één kant dicht te schroeien wanneer de bakplaat heet is en ze onmiddellijk om te draaien en de tijd voor het recept in te stellen.
- De olie voorverwarmen: wanneer u frituurt of fruit, moet u, voor zover mogelijk, de olie 1 minuut voorverwarmen op het bakplaatmenu, zodat deze heet is voordat u de andere ingrediënten toevoegt.
- Als u de pan van tevoren wilt openen, zorg er dan altijd voor dat er geen druk is en draai, zodra het menu klaar is, het ventiel open. De multicooker heeft een veiligheidssysteem en gaat niet open als er druk binnenin is.
- Het bruinen van voedsel: om een extra knapperigheid in recepten te bereiken, wordt aanbevolen om te bakken ingrediënten die een dergelijke knapperigheid vereisen, met boter of olie te bestrijken.
- Om een gelijkmatige omelet te krijgen, maak het oppervlak plat. Verwijder de overtollige olie voordat u de geklopte eieren toevoegt voor het beste resultaat.
- Geprogrammeerd roerbakken: als u een roerbakschotel wilt programmeren, moet u de ingrediënten goed door de olie roeren, zodat het mengsel gelijkmatig gaar wordt. Als u het gerecht warm wilt houden, raden wij u aan eerst de stoofpot te maken en dan de rest van de ingrediënten toe te voegen.
- Pasta: om de pasta gelijkmatig te laten koken, is het van essentieel belang dat alle pasta ondergedompeld is in vloeistof, of het nu water, bouillon, tomaat, room, enz. is. Als u spaghetti gaat koken, is het raadzaam deze zo te snijden dat hij doorweekt is.
- Rijst: Bij het koken van rijst is het belangrijk de in de recepten aangegeven hoeveelheden water en rijst aan te houden. Als de rijst die u wilt gebruiken niet in een recept voorkomt, volg dan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Het is raadzaam om het voedsel altijd om te roeren, zodat de recepten goed gaar worden.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- De multicooker heeft een van de beste antiaanbaklagen ter wereld, gemaakt van PTFE, waardoor het ongelooflijke antiaanbak eigenschappen heeft. Ze zijn gemakkelijk schoon te maken en vereisen niet het gebruik van een schuursponsje of een ander schuurmiddel om de kom schoon te maken, ook al is hij vaatwasmachinebestendig.
- De andere onderdelen die moeten worden gereinigd zijn, samen met de pan, de onderdelen die in direct contact komen met het voedsel (binnendeksel, deksel, afsluitring en drukventiel) en moeten worden gereinigd met water en zeep of, indien nodig, met een spons of schuursponsje.
- Om het binnendeksel en de afsluitring te verwijderen, trekt u aan de kleine beugel op het binnendeksel en verwijdert u gemakkelijk de afsluitring op het binnendeksel. Reinig

het na elk gebruik, anders kunnen er smaak- of geursporen achterblijven in de volgende gerechten die in de multicooker worden bereid.

- Het veiligheidsfilter en het drukventiel moeten schoon worden gehouden om te voorkomen dat de stoomuitlaat geblokkeerd raakt en om uw multicooker te kunnen openen wanneer u maar wilt. Gebruik hiervoor de meegeleverde decompressie pen als hulpmiddel. Afb. 7-8

Aanbevelingen

Het wordt aanbevolen uw multicooker één keer per maand schoon te maken met de volgende instructies, om geurtjes in het achterdeksel te voorkomen:

- Doe 1 liter water samen met een halve citroen in de binnenpan.
- Sluit het deksel en het ventiel.
- Kies een lage druk menu (b.v. lage druk stoofpot menu) voor 10 minuten. Voldoende tijd om stoom in de pan te laten ontstaan en de geuren uit het deksel en het achterdeksel te laten verdwijnen.

Reinigen van rubber en ventielen

- Het is zeer belangrijk om de slowcooker schoon te houden.
- Reinig beide ventielen en rubber na elk gebruik om mogelijke geuren en smaken te verwijderen.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: Olla GM modelo D

Referentie van het product: 02003

Vermogen: 1000 W

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

Werkdruk: 70 kPa

Maximaal toelaatbare druk: 125 kPa

Nuttige capaciteit: 4,7 L

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

6. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

aangewezen inzamelpunt te brengen.

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

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

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

8. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Urządzenie do gotowania Olla GM

Rys.1

1. Przykrywka
2. Uchwyt
3. Zawór spustowy
4. Zawór bezpieczeństwa
5. Blokada bezpieczeństwa
6. Wewnętrzna osłona bezpieczeństwa
7. Silikonowy pierścień
8. Misa wewnętrzna
9. Wewnętrzne ciało
10. Stalowy korpus
11. Uchwyty
12. Płyta grzewcza
13. Zbiornik na brudną wodę
14. Zewnętrzna misa
15. Górna obręcz
16. Panel sterowania

Akcesoria

Rys.2

17. Kosz do smażenia
18. Kratka
19. Kubek pomiarowy
20. Łyżka
21. Kabel

Panel sterowania

Rys.3

22. Menu patelnia/ smażenie
23. Menu kurczak/ mięso
24. Menu strączkowe
25. Gotowanie pod niskim ciśnieniem
26. Funkcja Anulowania, Podgrzewania i "-"
27. Funkcja Godzina jedzenia i "+"
28. Gotowanie pod wysokim ciśnieniem
29. Menu gotowania
30. Menu gulasz/ zupa
31. Menu piekarnik

UWAGA:

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

Akcesoria

Kubek pomiarowy

Jest on włączony jako odniesienie pomiarowe dla receptur, dlatego gdy przepis odnosi się do pomiaru, odnosi się do miarki.

Kratka

- Metalowa kratka, używa się do pieczenia i należy używać jej w przypadku wskazania danego przepisu. Umieszcza się go w blasze, a żywność do pieczenia umieszcza się na ruszcie.
- Również używa się do gotowania na parze i należy używać jej tylko w przypadku kiedy zostanie wskazane to w danym przepisie.
- Należy umieścić we wnętrzu misy z co najmniej 2 miarkami wody, umieszczając jedzenie na kratce powoduje jego gotowanie na parze.

Łyżka

- Wykonana z materiału odpornego na korozję, idealna do pracy na powierzchniach nieprzywierających.
- Nie używaj żrących naczyń na nieprzywierających powierzchniach kucharki programowalnej.

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość pudełka:

- Urządzenie Olla GM Model D
- Nieprzywierająca misa Daikin

- Kubek pomiarowy
- Łyżka
- Taca piekarnika
- Koszyk do smażenia
- Książka kucharska
- Ta instrukcja obsługi

- Dokładnie wyczyść wszystkie części, które mają kontakt ze składnikami przed pierwszym użyciem produktu.

3. FUNKCJONOWANIE

- Otwórz pokrywkę, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu, podnieś pokrywkę (rys. 4) i umieść wszystkie składniki w misce wewnętrznej. Jeśli to konieczne do przepisu, dopasuj odpowiednie akcesoria.
- Proces gotowania należy przeprowadzić wewnątrz misy (Rys. 5).
- Na koniec załóż nasadkę i przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Ostrzeżenie

Wewnątrz misy środkowej umieszczone są określone oznaczenia. W przypadku gotowania ciśnieniowego (szczególnie, wysoko ciśnieniowego), nie należy przekraczać maksymalnego poziomu pojemności żadnym płynem ani jedzeniem.

- Po zamknięciu pokrywki, wybierz menu lub znacznik w przepisie. Następnie, wybierz wskazany czas gotowania w przepisie lub ten który chcesz wybrać, użyj przycisków + i - w celu zmiany. Po paru sekundach od wybrania programu, gotowanie rozpocznie się automatycznie

Wskazówka

Zaleca się śledzenie czasu gotowania oznaczonego w książce kucharskiej. W przypadku, gdy nie spodoba Ci się końcowy wynik, zmień czas tak, aby jedzenie smakowało lepiej,

- Po wybraniu czasu gotowania, należy wybrać rodzaj ciśnienia w jakim chce się gotować w urządzeniu do gotowania. W celu ekspresowego gotowania wybierz wysokie ciśnienie i do gulaszów wybierz niskie. W przypadku wykonywania danego przepisu, wykanaj wszystkie określone podpunkty w celu dobrego rezultatu.

Porady

- W menu piekarnika i patelni nie można gotować pod ciśnieniem, dlatego nie będzie

można wybrać rodzaju ciśnienia. Ponadto, w tych menu, zaleca się wyeliminowanie ciśnienia zaworu kub również usunąć pokrywkę w celu gotowania i osiągnąć lepszy wynik gotowania. W każdym bądź razie, wykonaj to podążając za instrukcjami umieszczonymi w książce kucharskiej w odniesieniu do każdego przepisu.

- Menu kuchni jest ogólne i zastępuje tradycyjną postać gotowania w tradycyjnym garnku.

Następnie, dla poszczególnych menu opisane są specjalne porady.

- „Kurczak-mięso” wybierz wysokie ciśnienie do twardych mięs i niskie do delikatnych.
- „Gulasz zupa” wybierz wysokie ciśnienie do zup i niskie do gulaszu.
- „Fasola” zazwyczaj powinno się używać w kombinacji z wysokim ciśnieniem.
- Po wybraniu określonego menu, czas gotowania i ciśnienie (w przypadku gdyby było to wymagane) po kilku minutach, urządzenie do gotowania rozpocznie automatyczne gotowanie. Pierwszą fazą gotowania jest podgrzewanie.
- Jeśli po wybraniu programu chcesz go usunąć, naciśnij przycisk anuluj. Ten przycisk, tylko i wyłącznie anuluje program jeśli ten już się rozpoczął.
- Podczas tego procesu na ekranie pojawi się wybrany czas i ruchomy skrypt. Po zakończeniu tego procesu, skrypt będzie się utrzymywał podczas pracy a na urządzeniu pojawi się pozostały czas. W momencie kiedy gotowanie dobiegło końca, urządzenie wyda 3 sygnały.
- Automatycznie, pod koniec gotowania garnek rozpocznie funkcję Podgrzewania w sposób zdefiniowany aby utrzymywać w ciepłe pożywienie. Ta funkcja wyjątkowo wyłącza się ręcznie a w tym celu wciśnij przycisk Anulowania.
- Przed otwarciem pokrywki upewnij się, że w garnku nie ma ciśnienia. Aby zwolnić ciśnienie, przekręć zawór do pozycji „Exhaust” (rys. 6). Jeśli nie możesz otworzyć pokrywki, nie używaj jej siły (to oznacza, że wewnątrz nadal jest ciśnienie), odczekaj kilka sekund, aż ciśnienie zniknie.

Jak zaplanować jedzenie na określony czas

- Aby zaprogramować urządzenie i mieć jedzenie o określonej porze, naciśnij przycisk „Mealtime” W tej funkcji będziesz mógł wybrać w przeciągu ilu godzin będziesz chciał, aby jedzenie było gotowe. Następnie wybierz menu, czas gotowania, tj. rodzaj ciśnienia jak zostało to opisane w poprzednim rozdziale.
- Czas posiłku ustawia się w przedziałach od 10 min naciskając przycisk + i można zwiększyć do 24h.
- Urządzenie automatycznie oblicza, kiedy zacząć, aby potrawa była świeżo przyrządzona o zaplanowanej godzinie. W przypadku, gdy czas gotowania będzie trwał dłużej niż zaznaczony czas, aż do momentu jedzenia. Twoje urządzenie do gotowania zacznie automatycznie odliczać ustawiony czas.
- Jeśli podczas gotowania lub czasu oczekiwania zostanie odcięty dopływ prądu, urządzenie będzie pamiętać ostatnie ustawienie a kiedy powróci prąd, powróci do dokończenia procesu gotowania.

Menu wstępne

- PŁYTA: Wybierz to menu naciskając jeden raz przycisk PŁYTA/SMAŻENIE. Jest to menu nie posiadające ciśnienia, idealne do lekkiego gotowania potraw typu placki nawet z otwartą pokrywką, dlatego nie można ustawić rodzaju ciśnienia lecz tylko czas gotowania. Litera P pojawi się na wyświetlaczu LED wraz z czasem gotowania, aby wskazać, że wybrane menu to PŁYTA. Dostosuj czas gotowania zgodnie z książką kucharską.
- SMAŻENIE: wybierz menu smażenia, naciskając dwukrotnie przycisk PŁYTA/SMAŻENIE. Jest to menu nie posiadające ciśnienia, idealne do gotowania ciężkich potraw tj. kartofle, skrzydełka, krostki, etc. Zawsze z otwartą pokrywką dlatego nie można wybrać rodzaju ciśnienia, lecz czas gotowania. Na wyświetlaczu LED pojawi się litera F wraz z czasem gotowania, co oznacza, że wybrane menu to SMAŻENIE. Dostosuj czas gotowania zgodnie z książką kucharską.
- PIEKARNIK: jest to menu do użytku bez ciśnienia do potraw z piekarnika tak jak i podsmażanych potraw z otwartą pokrywką, można wybrać czas gotowania.
- GOTOWANIE: jest to menu do gotowania bezciśnieniowo, wybierz tak samo ciśnieni jak i czas gotowania.
- KURCZAK MIĘSO: Jest to specjalne menu do przyrządzania mięs, wybierz rodzaj ciśnienia zależnie od rodzaju mięsa, które się będzie przyrządzać, skonsultuj w naszej książce kucharskiej.
- GULASZE I ZUPY: Jest to menu, które służy przyrządzaniu gulaszy (niskie ciśnienie) i zupy (wysokie ciśnienie), wybierz rodzaj ciśnienia zależnie od potrawy.
- ROŚLINY STRĄCZKOWE: Jest to menu dzięki któremu możemy przyrządzać gotowaną fasolę itp. wybierz rodzaj ciśnienia zależnie od rodzaju fasoli, którą się będzie przyrządzać
- CZAS POSILKU "+": ten przycisk służy do uruchamiania funkcji programowania posiłków i wydłużania czasu gotowania zgodnie z zaprogramowaniem.
- GORĄCE, ANULUJ "-": ten przycisk służy do uruchamiania funkcji ręcznej na gorąco, do anulowania pieczenia w dowolnym momencie i do wybrania krótszego czasu gotowania lub programowania.
- WYSOKIE I NISKIE CIŚNIENIE: te przyciski są używane do wyboru wybranego ciśnienia podczas gotowania. Jeśli przygotowujemy dania, które spożywa się tyżką, zazwyczaj używa się wysokiego ciśnienia, w przeciwnym razie to co przygotowujemy to gulasz lub suche dania użyjemy niskiego ciśnienia.

Czas gotowania

Duszenie

Włożyć całą żywność do garnka i wybrać czas w menu szybkowaru niskociśnieniowego. Jeśli chcesz uzyskać bardziej zupę lub płynną całość dodaj więcej wody, ale nie za dużo system gotowania minimalizuje utratę wody. Jeśli chodzi o czas, to warto wybrać o 35% mniej czasu niż w tradycyjny sposób.

Na parze

Do gotowania na parze, używaj tylko i wyłącznie kratki. Możesz gotować za pomocą menu urządzenia. Odnośnie czasu, zaleca się wybrać 50% mniej, zależnie od ilości wody.

Smażenie lub płyta

- W zależności od rodzaju żywności, zostanie użyte menu płyty lub menu piekarnika z otwartą pokrywką. Jeśli potrawa wymaga kaloryczności, zaleca się korzystanie z menu piekarnika z otwartą pokrywką, jeśli wręcz przeciwnie, ze względu na swoją miękkość wymaga normalnego nagrzania, zaleca się użycie menu patelni.
- Aby uzyskać efekt smażenia na patelni ważne jest, aby w środku nie było wody i aby produkt został podgrzany przed włożeniem jedzenia. Wskazane jest, aby wybrać 35% mniej czasu. Nie ma potrzeby obracania jedzenia.

Pod ciśnieniem

W przypadku gotowania pod ciśnieniem wybierz menu GOTOWANIE pod wysokim ciśnieniem. Nie wystawiaj więcej wody niż ta którą chcesz, aby pozostała podczas końca gotowania. Zaleca się wybranie połowy normalnego czasu przepisu. Przełoż zawartość do miski urządzenia.

Bemarrowanie

Aby gotować w kąpeli wodnej, użyj rusztu i patelni. Napetnij garnek wodą do nieco ponad połowy formy lub wiadra do gotowania na parze i gotuj z menu kuchni pod niskim ciśnieniem.

Smażenie/ Pieczenie

Aby grillować lub piec, umieść potrawę na ruszcie i wybierz menu piekarnika z zamkniętą pokrywką, bez obciążenia (pamiętaj, aby po zakończeniu gotowania zmienić wagę) i prawie bez cieczy. Należy pamiętać, że w przypadku większości przepisów czas gotowania w trybie piekarnika przekracza 30 minut. Jeśli chcesz wcześniej przyrumienić potrawę, zalecamy wstępne podgrzanie w menu piekarnika przez jedną minutę, a gdy patelnia jest gorąca, gotować przez 3 minuty z każdej strony, bez rusztu z każdej stron a następnie umieścić kratkę i zapiekać.

Smażenie

Do podsmażania potraw używaj tylko miski urządzenia. Aby uzyskać bardziej wyszukane dania zaleca się dodanie oleju lub masła podczas gotowania, aby się nagrzały, korzystając z menu piekarnika z otwartą pokrywką. Pokrój i dopraw potrawę przed smażeniem, a następnie smaź przez 2 do 6 minut w zależności od rodzaju przyrządzanego dania. Nie zaleca się smażenia ziemniaków. Aby gotować z otwartą pokrywką, należy pozostawić otwartą pokrywkę, ale ustawić zawór w pozycji zamkniętej.

Pieczyno, ciasta i wyroby cukiernicze

Użyjemy menu piekarnika według przepisów, robiąc to bezpośrednio na misce głównej.

Sztuczki kuchenne

- W przypadku wypieków skorzystaj z menu piekarnika bezciśnieniowego, aby uzyskać najbardziej chrupiące wyniki. Radzimy podgrzać tackę przez kilka minut, aby poprawić wynik.
- Wstępne podgrzewanie płyty: w celu lepszych efektów menu patelnia, rozgrzej urządzenie, aby osiągnąć lepszy efekt zapiekania.
- Aby usmażyć filety zaleca się ich smażenie z jednej strony kiedy patelnia jest gorąca i odwrócić je poczym ustaw czas danego przepisu.
- Rozgrzewanie oleju: Kiedy będziesz smażyć lub podsmażać należy w mierze możliwości podgrzać w menu patelnia 1 min. olej, aby był gorący przed dodaniem pozostałych składników.
- Jeśli chcesz otworzyć garnek wcześniej, zawsze upewnij się, że nie ma ciśnienia, jak tylko skończysz menu, ustaw zawór w pozycji wydechu, aż para zostanie wyrzucona. Programowalny garnek ma system bezpieczeństwa i nie otworzy się, jeśli w środku będzie ciśnienie.
- Zezłacanie potraw: aby uzyskać dodatkową chrupkość w przepisach, zaleca się posmarować składniki, które mają być upieczone masłem, masłem lub olejem i wymagają takiej chrupkości.
- Aby uzyskać jednorodną tortillę, spłaszcz powierzchnię. Aby uzyskać najlepszy efekt, usuń nadmiar oleju przed dodaniem ubitych jajek.
- Zaprogramowane podsmażanie: jeśli chcesz zaprogramować podsmażanie, musisz dobrze wymieszać składniki z olejem, aby całość była jednorodna, a sos idealny. Jeśli chcesz zachować gorące danie, radzimy zrobić wcześniej sos, a następnie dodać pozostałe składniki.
- Makaron: aby ugotować się równomiernie, konieczne jest, aby cały makaron był zanurzony w płynie, czy to w wodzie, bulionie, pomidorach, śmietanie itp. Jeśli zamierzasz ugotować spaghetti, zaleca się pokrojenie go tak, aby było namoczone.
- Ryż: podczas gotowania ryżu należy przestrzegać podanych w przepisach ilości wody i ryżu. W przypadku ryżu, który chcesz użyć nie będzie go w żadnym przepisie, podążaj za instrukcjami producenta.
- Zaleca się, aby zawsze mieszać potrawy, aby przepisy były prawidłowo ugotowane.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Programowalny garnek ma jedną z najbardziej nieprzywierających powierzchni na świecie

wykonaną z PTFE, która zapewnia niesamowite właściwości nieprzywierające. Ułatwiają czyszczenie, a do czyszczenia misy nie trzeba używać druciaka ani żadnego środka, nawet jeśli można je myć w zmywarce.

- Wraz z tacą należy czyścić inne elementy, które mają bezpośredni kontakt z żywnością (pokrywka wewnętrzna, pokrywka, silikonowy pierścień i zawór wylotowy) i należy je czyścić wodą z mydłem lub, w razie potrzeby, gąbką lub gąbka do szorowania.
- Aby zdjąć nasadkę wewnętrzną i pierścień silikonowy, wyciągnij mały uchwyt na nasadce wewnętrznej i łatwo zdejmij znajdujący się na niej pierścień silikonowy. Czyść go po każdym użyciu, w przeciwnym razie może pozostawiać ślady smaku lub zapachu w kolejnych potrawach gotowanych przez programowalną kuchenkę.
- Jeśli chodzi o filtr bezpieczeństwa i zawór wylotowy, ważne jest, aby były utrzymywane w czystości, aby zapobiec zablokowaniu wylotu pary i umożliwić otwarcie garnka. Aby to zrobić, użyj kotka dekompresyjnego dołączonego do programowalnego garnka jako czyścika do wylotu pary. Rys. 7-8

Zalecenia

Zaleca się czyszczenie programowalnego garnka raz w miesiącu zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby uniknąć nieprzyjemnych zapachów z tylnej pokrywy:

- Do misy wlać 1 litr wody wraz z połową cytryny.
- Zamknij pokrywę i zawór.
- Wybierz menu niskiego ciśnienia (na przykład menu gulaszów o niskim ciśnieniu) na 10 minut. Wystarczająco dużo czasu, aby para mogła się wytworzyć w garnku, a zapachy na pokrywie i tylnej pokrywie można wyeliminować.

Czyszczenie uszczelki i zaworów

- Bardzo ważne jest utrzymywanie urządzenia w czystości.
- Wyczyść zarówno zawory, jak i gumę po każdym użyciu, aby usunąć wszelkie ślady zapachów i smaków.

5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: Olla GM modelo D

Referencja produktu: 02003

Moc: 1000 W

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

Ciśnienie robocze: 70 kPa

Maksymalne dopuszczalne ciśnienie: 125 kPa

Przydatna pojemność: 4,7 L

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

6. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

7. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

8. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Programovatelný hrnec GM

Obr. 1

1. Víko
2. Uchwyt
3. Výpustný ventil
4. Bezpečnostní ventil
5. Bezpečnostní uzávěr
6. Vnitřní bezpečnostní kryt
7. Silikonový kroužek
8. Vnitřní nádoba
9. Spodní část těla
10. Ocelové tělo
11. Rukojeť
12. Varná deska
13. Nádoba na přebytečnou vodu
14. vnější kbelík
15. Horní kroužek
16. Kontrolní panel

Příslušenství

Obr. 2.

17. Fritovací koš
18. Mřížka
19. Odměrka
20. Naběračka
21. Kabel

Kontrolní panel

Obr. 3

22. Program grilování/smažení
23. Program kuře/maso
24. Program luštěniny
25. Vaření pod nízkým tlakem
26. Funkce Zrušit, Horké a '-'
27. Čas jídla a funkce «+»
28. Vaření pod vysokým tlakem
29. Program vaření
30. Program dušených jídel/polévek

31. Program trouba

POZNÁMKA:

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

Příslušenství**Odměrka**

Je začleněna jako referenční měření pro receptury, a proto, když recept odkazuje na měření, odkazuje na odměrku.

Mřížka

- Kovová mřížka se používá při pečení a musí se použít, pokud je to uvedeno v receptu. Pokládá se dovnitř nádoby a potraviny, které se budou připravovat, se pokládají na ni.
- Používá se také k vaření v páře a měla by se používat pouze tehdy, je-li to uvedeno v receptu.
- Měla by být umístěna uvnitř pánve s nejméně 2 odměrkami vody, umístění potravin na tento stojan umožňuje vaření v páře.

Naběračka

- Je vyrobena z nekorodujícího materiálu, který je ideální pro práci na nepřilnavých površích.
- Nepoužívejte nástroje z korozivních materiálů na nepřilnavém povrchu vašeho programovatelného hrnce.

2. PŘED POUŽITÍM

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

Obsah krabice:

- Olla GM Model D
- Nepřilnavá nádoba Daikin
- Odměrka
- Naběračka
- Podložka na pečení

- Košík na smažení
- Kuchařka
- tento návod k použití
- Vyčistěte všechny části, které přijdou do kontaktu s potravinami, než přístroj poprvé použijete.

3. FUNGOVÁNÍ

- Otevřete víko otáčením ve směru hodinových ručiček až na doraz, zvedněte víko (obr. 4) a vložte všechny přísady do vnitřní mísy. Pokud je to pro daný recept nutné, připojte odpovídající příslušenství.
- Je nezbytné vařit s vnitřní pánví (obr. 5).
- Nakonec nasadte kryt a otočte jím proti směru hodinových ručiček.

Upozornění

Na vnitřní straně mísy jsou různé značky. V případě tlakového vaření (zejména vysokotlakého vaření) nesmí být překročena maximální kapacita s žádnou tekutinou nebo potravinou.

- Po zavření víka vyberte požadované menu nebo menu uvedené v receptu. Poté nastavte dobu vaření uvedenou v receptu nebo požadovanou dobu vaření pomocí tlačítek + a -. Vaření se spustí automaticky několik sekund po zvolení programu.

Rady

Doporučujeme dodržovat dobu vaření uvedenou v brožuře s recepty. Pokud výsledek není podle vašich představ, upravte čas tak, aby jídlo bylo podle vašich představ.

- Po výběru doby vaření je třeba zvolit typ tlaku, při kterém má programovatelný hrnec vařit. Pro expresní vaření zvolte vysoký tlak a pro dušená jídla nízký tlak. Pokud postupujete podle receptu, dodržujte pokyny, abyste dosáhli dobrého výsledku.

Rady

- V nabídkách trouby a grilu se nepoužívá žádný přítlak, takže nelze zvolit typ tlaku. Kromě toho je v těchto menu vhodné odstranit tlak z ventilu nebo dokonce sejmout poklici, abyste dosáhli lepších výsledků vaření. V každém případě vždy postupujte podle pokynů uvedených v brožuře s recepty.
- Menu kuchyně je obecné a je náhradou za tradiční vaření v kastrolu.

Níže jsou uvedena doporučení pro předem vybrané nabídky.

- „Kuřecí maso“ zvolte vysoký tlak pro tvrdé maso a nízký tlak pro křehké maso.

- „Dušené polévky“ zvolte vysoký tlak pro polévky a nízký tlak pro dušené pokrmy.
- „Luštěniny“, které by se obecně měly používat při vysokém tlaku.
- Po krátkém výběru menu, doby vaření a tlaku (v případě potřeby) začne programovatelný sporák vařit automaticky. První fází vaření je ohřev.
- Pokud si po výběru programu přejete program zrušit, stiskněte tlačítko Zrušit. Toto tlačítko zruší program pouze v případě, že byl program spuštěn.
- Během zahřívání se na displeji zobrazí zvolený čas a pohyblivý skript. Na konci tohoto procesu zůstane skript během vaření fixován a na displeji se zobrazí zbývající čas. Po dokončení vaření přístroj třikrát zapípá.
- Na konci vaření se automaticky spustí funkce Warm, která udržuje jídlo teplé po neomezenou dobu. Tuto funkci lze vypnout pouze ručně stisknutím tlačítka Zrušit.
- Chcete-li otevřít víko, ujistěte se, že v hrnci není žádný tlak. Pro uvolnění tlaku otočte ventil do polohy „Výfuk“ (obr. 6). Pokud nemůžete víko otevřít, neotvírejte ho násilím (to znamená, že uvnitř je stále určitý tlak), ale počkejte několik sekund, než se tlak uvolní.

Jak hrnec naprogramovat na požadovanou hodinu

- Stisknutím tlačítka „Čas jídla“ naprogramujete přístroj a budete mít jídlo v určitý čas. V této funkci můžete zvolit, do kolika hodin má být jídlo čerstvě uvařené. Poté zvolte menu, dobu vaření a typ tlaku, jak je popsáno v předchozí části.
- Čas jídla se nastavuje v desetiminutových intervalech stisknutím tlačítka + a lze jej prodloužit o 24 hodin.
- Programovatelný hrnec automaticky vypočítá, kdy má začít vařit, aby byl pokrm v nastaveném čase čerstvě uvařený. V případě, že je doba vaření delší než nastavená doba do oběda. Váš programovatelný vaříč se automaticky spustí, aby se co nejvíce přiblížil přednastavenému času.
- Pokud během vaření nebo pohotovostního režimu dojde k výpadku proudu, programovatelný sporák si zapamatuje svá nastavení a po obnovení napájení bude pokračovat ve vaření.

Výchozí nabídky

- ŽEHLIČKA: Vyberte nabídku Griddle jedním stisknutím tlačítka ŽELEZNOUT/SMAŽIT.. Jedná se o menu pro beztlakové použití, ideální pro šetrné vaření, například omelety, a to i při otevřeném víku, takže nelze zvolit typ tlaku, ale lze zvolit dobu vaření. Na LED displeji se zobrazí písmeno P spolu s dobou vaření, což označuje, že zvolené menu je PLANCHA. Doba vaření nastavte podle knihy receptů.
- POTĚR: vyberte nabídku smažení dvojitým stisknutím tlačítka MŘÍŽKA/FRY. Jedná se o menu pro netlakové použití, ideální pro těžké vaření, jako jsou brambory, křídla, krokety atd. Vždy s otevřeným víkem, takže nemůžete zvolit typ tlaku, ale můžete zvolit dobu vaření. Na LED displeji se zobrazí písmeno F spolu s dobou přípravy, což označuje, že zvolené menu je POTĚR. Doba vaření nastavte podle knihy receptů.
- TROUBA: je beztlakové menu pro pečené a smažené pokrmy s otevřeným víkem a volitelnou

dobou přípravy.

- KUCHYNĚ: je nabídka pro použití tlaku, vyberte tlak i dobu vaření.
- KUŘECÍ MASO: Jedná se o přednastavenou nabídku pro maso, typ tlaku zvolte podle druhu připravovaného masa, viz naše brožura s recepty.
- DUŠENÉ A POLÉVKY: Jedná se o přednastavenou nabídku pro dušená jídla (nízký tlak) a polévky (vysoký tlak), typ tlaku zvolte podle pokrmu.
- LUŠTĚNINY: Jedná se o přednastavenou nabídku pro luštěniny, typ tlaku zvolte v závislosti na typu vařených luštěnin, viz naše brožura s recepty.
- HODINA JÍDLA, '+': toto tlačítko slouží ke spuštění funkce programování jídel a k prodloužení doby vaření i programování.
- TEPLÉ, ZRUŠIT, '-': toto tlačítko slouží ke spuštění funkce horkého vaření, kdykoli zrušit vaření a zvolit kratší dobu vaření nebo programování.
- VYSOKÝ A NÍZKÝ TLAK: tato tlačítka slouží k volbě požadovaného tlaku vaření. Pokud vaříme pokrmy na lžici, použijeme obvykle vysoký tlak, ale pokud vaříme dušené nebo suché pokrmy, použijeme nízký tlak.

Typy vaření

Dušené maso

Vložte všechny potraviny do hrnce a v nabídce nízkotlakého vaření zvolte čas. Pokud chcete mít výsledek více rosolovitý nebo tekutý, přidejte více vody, ale ne příliš mnoho; systém vaření minimalizuje ztráty vody. Z hlediska času se doporučuje zvolit o 35 % kratší dobu než u tradičního způsobu.

Vařené v páře

Pro vaření v páře používejte pouze stojan. Můžete vařit v nabídce vysokotlakého vaření. Z hlediska času je vhodné zvolit o 50 % méně v závislosti na množství vody.

Pečení nebo grilování

- V závislosti na druhu jídla se použije nabídka žehličky nebo nabídka trouby s otevřeným víkem. Pokud jídlo potřebuje výhřevnost, je vhodné použít nabídku trouby s otevřeným víkem, pokud naopak potřebuje kvůli své měkkosti normální ohřev, je vhodné použít nabídku grilu.
- Abyste dosáhli efektu roštu, je důležité, aby uvnitř nebyla voda a aby byl výrobek před položením na rošt ohřátý. Doporučuje se zvolit o 35 % kratší dobu. Potraviny není nutné obracet.

Pod tlakem

Pro vaření pod tlakem musíte zvolit nabídku Vysokotlaké vaření. Nedávejte do vody více vody, než chcete, aby vám na konci zbylo. Doporučujeme zvolit polovinu běžné doby přípravy. Pokrm položte přímo na vnitřní misku.

V horké lázni

Chcete-li vařit v horké lázni, použijte mřížku a plech. Naplňte hrnec vodou o něco více než do poloviny výšky pánve nebo parního hrnce a vařte na nízký tlak.

Pečení / zapékání

Chcete-li péct nebo zapékat, umístěte pokrm na rošt a zvolte menu trouby se zavřeným víkem, bez ventilu (po dokončení nezapomeňte ventil vyměnit) a téměř bez tekutiny. Upozorňujeme, že doba přípravy v režimu trouby je u většiny receptů delší než 30 minut. Pokud si přejete jídlo předem opéct, doporučujeme předehřát v menu trouby po dobu jedné minuty, po zahřátí péct 3 minuty bez roštu z každé strany a poté umístit rošt a gril.

Osmažit

Ke smažení pokrmů používejte pouze hlavní mísu. Chcete-li získat propracovanější smažené hranolky, doporučuje se na pár minut vložit olej nebo máslo, aby se zahřál pomocí nabídky trouby s otevřeným víkem. Potraviny určené ke smažení nakrájejte, osolte a opepřete a smažte 2 až 6 minut v závislosti na době smažení. Smažení brambor se nedoporučuje. Pro vaření s otevřeným víkem je nutné nechat víko otevřené, ale ventil dejte do zavřené polohy.

Pečivo, těsta a chléb

Použijte menu trouby, jak je uvedeno v receptech, a vařte přímo na hlavní pánvi.

Tipy na vaření

- Pro pečení používejte nabídku trouby bez tlaku, abyste dosáhli co nejkřupavějšího povrchu. Pro zlepšení výsledku doporučujeme nádobu na několik minut předehřát.
- Předehřátí roštu: Pro dosažení nejlepších výsledků receptů v nabídce roštu předehřejte programovatelný sporák, abyste dosáhli nejlepšího propečení.
- Při grilování steaků se doporučuje opékat je z jedné strany, když je rošt rozpálený, a ihned je obrátit a nastavit čas podle receptu.
- Předehřátí oleje: Při smažení nebo míchání byste měli olej pokud možno 1 minutu předehřívát na pánvi, aby byl horký, než přidáte ostatní ingredience.
- Pokud chcete vařit otevřít předem, vždy se ujistěte, že v něm není žádný tlak, a jakmile je menu hotové, otočte ventil do polohy pro výfuk, dokud se pára neuvolní. Programovatelný vařič má bezpečnostní systém a neotevře se, pokud je uvnitř tlak.
- Propečení pokrmů: pro dosažení extra křupavosti v receptech se doporučuje, aby byly pečené ingredience, které vyžadují takovou křupavost, potřeny sádlem, máslem nebo olejem.
- Aby byla omeleta rovnoměrně připravená, povrch zarovnejte. Před přidáním rozšlehaných vajec odstraňte přebytečný olej, aby byl výsledek co nejlepší.
- Naprogramované smažení: pokud chcete naprogramovat smažení, je nutné ingredience dobře promíchat s olejem, aby byla směs homogenní a smažení bylo dokonalé. Pokud

chcete pokrm udržet teplý, doporučujeme nejprve připravit osmažení a poté přidat ostatní ingredience.

- **Těstoviny:** aby se uvařily rovnoměrně, je nezbytné, aby všechny těstoviny byly ponořené v tekutině, ať už je to voda, vývar, rajčata, smetana atd. Pokud se chystáte vařit špagety, doporučuje se je nakrájet tak, aby byly namočené.
- **Rýže:** Při vaření rýže je důležité dodržovat množství vody a rýže uvedené v receptech. V případě, že rýže, kterou chcete použít, není uvedena v žádném receptu, postupujte podle pokynů výrobce.
- Doporučuje se jídlo vždy promíchat, aby se recepty správně uvařily.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Programovatelný hrnec má jeden z nejvíce nepřilnavých povrchů na světě vyrobený z PTFE, který vytváří neuvěřitelně nepřilnavé vlastnosti. Snadno se čistí a k čištění misky není třeba používat drátěnku ani žádný druh abraziva, i když je možné ji mýt v myčce nádobí.
- Spolu s tácem je nutné vyčistit další prvky, které jsou v přímém kontaktu s potravinami (vnitřní víko, víko, silikonový kroužek a výfukový ventil) a musí být čištěny mýdlem a vodou, případně houbou. nebo drátěnka.
- Chcete-li vyjmout vnitřní víko a silikonový kroužek, zatáhněte za malý držák na vnitřním víku a snadno odstraňte silikonový kroužek na vnitřním víku. Vyčistěte jej po každém použití, jinak může zanechat stopy chuti nebo zápachu v následujících pokrmech vařených na programovatelném sporáku.
- Pokud jde o bezpečnostní filtr a výfukový ventil, je důležité je udržovat v čistotě, aby nedošlo k zablokování výstupu páry a aby bylo možné vařič otevřít. K tomu použijte dekompresní kolík dodaný s programovatelným vařičem jako komínový čistič. Obr. 7-8

Doporučení

Doporučujeme čistit programovatelný sporák jednou měsíčně podle následujících pokynů, abyste zabránili vzniku zápachu v zadním krytu:

- Do kbelíku přidejte 1 litr vody a polovinu citronu.
- Zavřete víko a ventil.
- Zvolte nabídku nízkého tlaku (např. nabídka nízkotlakého guláše) na 10 minut. Dostatečný čas na to, aby se uvnitř sporáku vytvořila pára a aby se z víka a zadního krytu odstranily pachy.

Čištění gumy a ventilů

- Je velmi důležité udržovat programovatelný sporák v čistotě.
- Po každém použití vyčistěte ventily i pryž, abyste odstranili případné pachy a příchutě.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

MODEL: Olla GM model D

Reference produktu: 02003

Výkon: 1000 W

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

Pracovní tlak: 70 kPa

Maximální přípustný tlak: 125 kPa

Užitečná kapacita: 4,7 L

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

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

8. COPYRIGHT

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

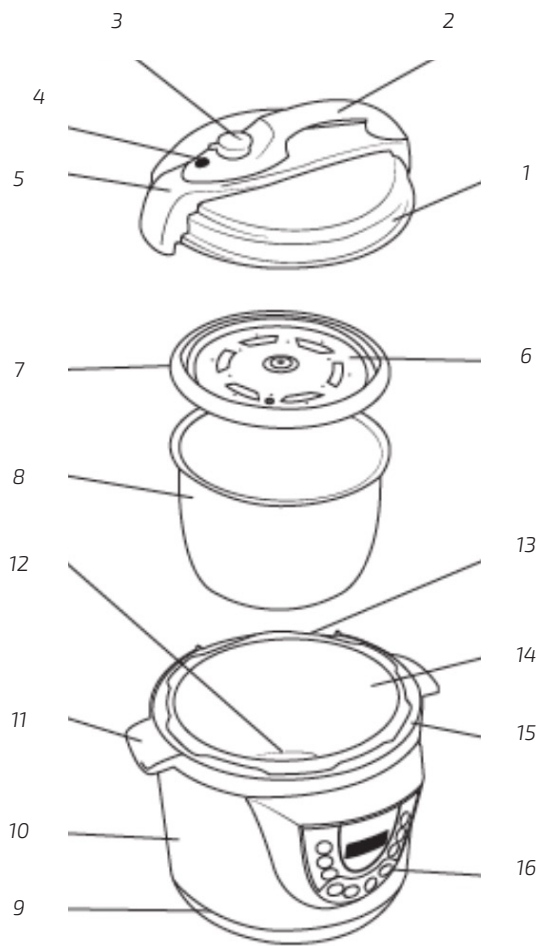


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

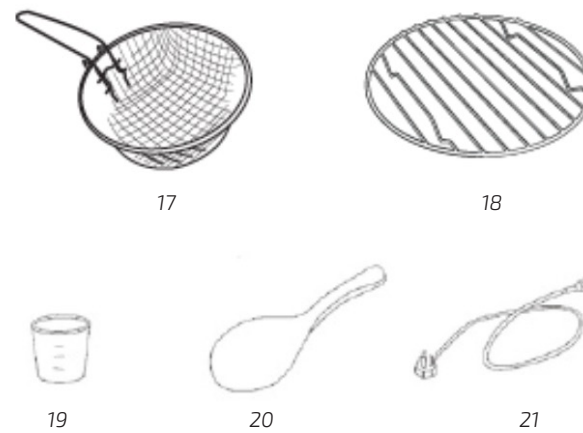


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

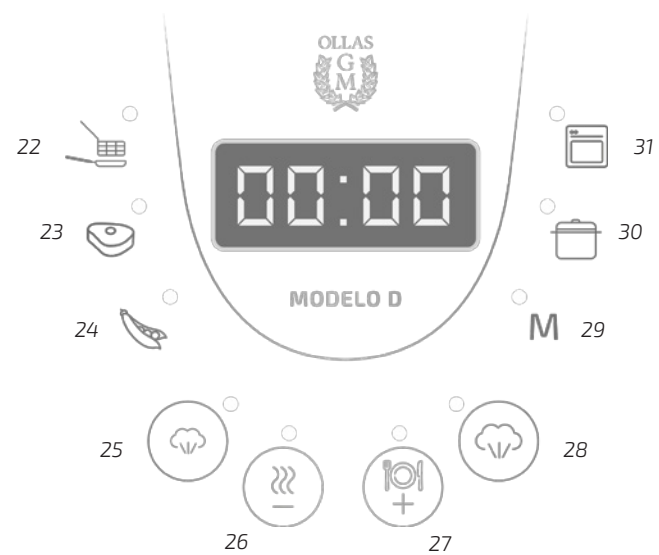


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
LI01221227