



Olla GM Modelo H Deluxe

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



cecotec

ÍNDICE (ES)

1.	Instrucciones de seguridad	04
2.	Antes de usar	06
3.	Panel de control	07
4.	Información importante sobre la cocina a presión	10
5.	Cómo cocinar	11
6.	Cómo programar la comida para una hora determinada	13
7.	Limpieza	13
8.	Seguridad	14
9.	Accesorios	14
10.	Comunidad de Ollas GM	15
11.	Anomalías y soluciones	15
12.	Especificaciones técnicas	16
13.	Reciclaje de electrodomésticos	16
14.	Garantía y SAT	16
15.	Recetario	17

INDEX (EN)

1.	Safety instructions	18
2.	Before use	20
3.	Control panel	21
4.	Important information about pressure cooking	24
5.	How to cook	25
6.	How to set the meal for a specific time	27
7.	Cleaning	27
8.	Safety	28
9.	Accessories	28
10.	Ollas GM community	29
11.	Faults and troubleshooting	29
12.	Technical specifications	30
13.	Disposal of old electrical appliances	30
14.	Technical support service and warranty	30
15.	Recipe book	30

SOMMAIRE (FR)

1.	Conseils et avertissements	31
2.	Avant d'utiliser	33
3.	Panneau de contrôle	34
4.	Information importante sur la cuisine à pression	37
5.	Comment cuisiner	38
6.	Comment programmer le repas pour une heure déterminée	40
7.	Nettoyage	41
8.	Sécurité	41
9.	Compléments	42
10.	Communauté ollas GM	42
11.	Anomalies et solutions	43
12.	Spécifications techniques	43
13.	Recyclage des électroménagers	44
14.	Garantie et SAV	44
15.	Livre de recettes	44

INDEX (DE)

1.	Sicherheitshinweise	45
2.	Vor dem Gebrauch	47
3.	Bedienfeld	48
4.	Wichtige Information über das Druckgaren	51
5.	Zubereitung	52
6.	Timer einstellen	54
7.	Reinigung	55
8.	Sicherheit	55
9.	Zubehör	56
10.	Ollas GM Gemeinschaft	56
11.	Problembhebung	56
12.	Technische Spezifikationen	57
13.	Entsorgung von alten Elektrogeräten	57
14.	Technischer Kundendienst und Garantie	58
15.	Kochbuch	58

INDICE (IT)

1.	Istruzioni di sicurezza	59
2.	Prima di cucinare	61
3.	Pannello di controllo	62
4.	Informazioni importanti sulla cottura a pressione	65
5.	Come cucinare	66
6.	Come programmare il pasto ad una ora determinata	68
7.	Pulizia	68
8.	Sicurezza	69
9.	Accessori	69
10.	Ollas GM Community	70
11.	Risoluzione di problemi	70
12.	Specifiche tecniche	71
13.	Riciclaggio di elettrodomestici	71
14.	Garanzia e SAT	71
15.	Ricettario	72

ÍNDICE (PT)

1.	Instruções de segurança	73
2.	Antes de cozinhar	75
3.	Painel de controlo	76
4.	Informação importante sobre cocção a pressão	79
5.	Como cozinhar	80
6.	Como programar a comida para uma hora determinada	82
7.	Limpeza	82
8.	Segurança	83
9.	Complementos	83
10.	Comunidade de Ollas GM	84
11.	Resolução de problemas	84
12.	Especificações técnicas	85
13.	Reciclagem de eletrodomésticos	85
14.	Garantia e SAT	85
15.	Receitas	86

INHOUD (NL)

1.	Veiligheidsinstructies	87
2.	Voordat u voedsel met de pot bereidt	89
3.	Bedieningspaneel	90
4.	Belangrijke informatie over de snelkookpan	93
5.	Hoe te koken	94
6.	Het eten van een bepaald uur voor een bepaald uur	96
7.	Schoonmaken	97
8.	Veiligheid	97
9.	Accessoires	98
10.	Olla GM Community	98
11.	Anomalies en oplossingen	98
12.	Technische specificaties	99
13.	Recycling van huishoudelijke apparaten	99
14.	Garantie en technische ondersteuning	100
15.	Ontvanger	100


SPIS TREŚCI (PL)

1.	Zasady bezpieczeństwa	101
2.	Przed użyciem	103
3.	Panel sterowania	104
4.	Ważne informacje dot. gotowania pod ciśnieniem	107
5.	Jak gotować	108
6.	Jak zadać pracę garnka na konkretną godzinę	110
7.	Czyszczenie	111
8.	Bezpieczeństwo	111
9.	Akcesoria	112
10.	Spoteczność Ollas GM	112
11.	Rozwiązywanie problemów	113
12.	Dane techniczne:	113
13.	Recykling sprzętu	114
14.	Gwarancja i Pomoc Techniczna	114
15.	Przepisy	114

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente las instrucciones de este manual.
- Le sugerimos que visite el canal de YouTube de Ollas GM para recomendaciones de uso.
- Visite nuestra página web www.storeollasgm.com para consultar las condiciones generales e información relativa a cambios, devoluciones o reparaciones.
- No sumerja ninguna parte eléctrica de su olla programable Modelo H Deluxe en agua u otros líquidos.
- Esta olla no debe ser utilizada por niños.
- No encienda la olla si presenta daños.
- Los accesorios incluidos solo pueden usarse con la olla Modelo H Deluxe, de otro modo podrían sufrir daños irreparables.
- No exponga la olla al sol o a los elementos.
- No utilice la olla sobre ni cerca de focos de calor como hornos, hornillos, placas vitrocerámicas o placas de inducción encendidas, etc.; de lo contrario, podría dañarse.
- Utilice la olla únicamente para cocinar.
- El vapor que expulsa la válvula alcanza temperaturas muy altas; manténgase lejos para evitar quemaduras.
- No introduzca alimentos por encima de la marca de cantidad máxima de la cubeta.
- No introduzca nunca la olla en el horno.
- Si está cocinando a presión, evite mover la olla en la medida de lo posible o muévela con cuidado.
- Asegúrese de que la olla esté bien cerrada cuando vaya a cocinar a presión.
- La olla Modelo H Deluxe dispone de una fuente de calor propia, no añada calor externo bajo ningún concepto, a no ser que utilice accesorios exclusivos de Ollas GM.
- Antes de cada uso, compruebe que las válvulas de vapor y de seguridad están bien instaladas y no están obstruidas.
- No manipule nunca los sistemas de seguridad.
- Para asegurar la durabilidad del producto, le aconsejamos emplear

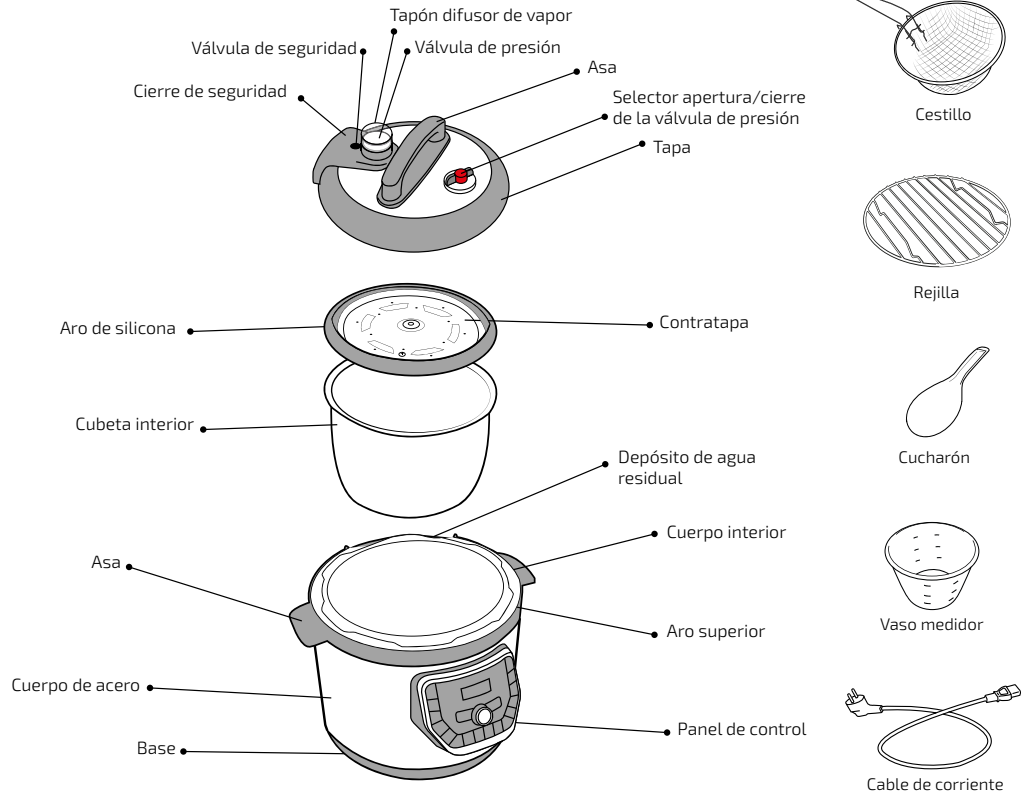
exclusivamente accesorios de Ollas GM.

- Verifique que el voltaje de la red eléctrica coincide con el indicado en la etiqueta ubicada en la parte posterior del electrodoméstico antes de usar la olla.
-  No toque la superficie metálica durante el uso ni inmediatamente después, podría quemarse.
- No ponga la olla en el borde de la encimera.
- Mantenga la olla alejada al menos 20 cm de cualquier tejido.
- No ponga la olla en el fregadero.
- No utilice ningún otro elemento como tapa, a no ser que esté indicado como tal 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 o la cubeta.
- Evite que utensilios metálicos como cuchillos, tenedores, etc. entren en contacto con la cubeta para preservar sus cualidades antiadherentes.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro
- Conserve este manual para futuras consultas.

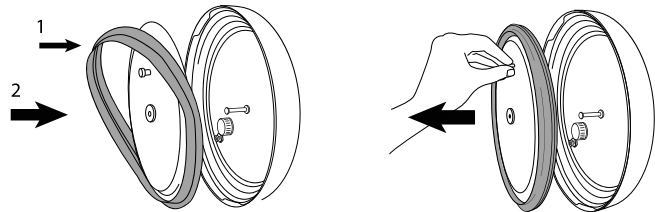
2. ANTES DE USAR

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

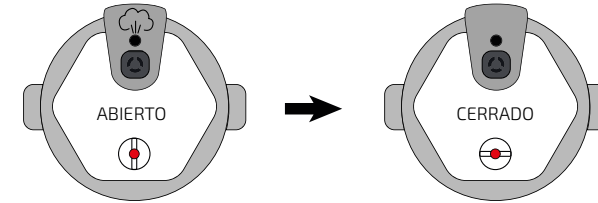
1. Quite todos los elementos del embalaje presentes en el Modelo H Deluxe (tanto las pegatinas de la cubeta y la válvula como el protector de la resistencia ubicado entre la cubeta y la olla).
2. Verifique el contenido del embalaje y compruebe que no falta nada.



3. Introduzca medio litro de agua en la cubeta.
4. Compruebe que la contratapa y la válvula de seguridad están bien colocadas.



5. Cierre la tapa con firmeza y encájela presionando ligeramente (esto es muy importante, ya que en muchos casos parece que la tapa está completamente cerrada, pero no es así).
6. Coloque la válvula en posición cerrada.



7. Conecte la olla a la luz y pulse el botón Limpieza; inmediatamente después empezará el proceso, que dura 9 minutos.
8. No toque la tapa durante todo el proceso.
9. Una vez finalizado el proceso, abra la válvula para despresurizar la olla. Evite el contacto directo de la piel con el vapor. Gire la tapa en sentido horario para quitarla.
10. Si la olla no ha dado ningún error durante este proceso, funciona correctamente.



3. PANEL DE CONTROL

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



21. Indicador Menú Plancha
22. Indicador Menú Sofreír
23. Indicador Menú Freír
24. Indicador Menú Horno
25. Pantalla LCD



3.1. NAVEGACIÓN GMDrive

La Olla GM Modelo H Deluxe dispone de control por voz para guiar todos sus pasos. Hay 6 idiomas disponibles: español, inglés, francés, alemán, italiano y portugués. El idioma por defecto es el español, si desea cambiarlo, pulse el botón ECO  unos 3 segundos y seleccione el idioma con el selector. Confirme pulsando el botón GM. Si quiere desactivar el control por voz, pulse unos 5 segundos el botón de temperatura  y aparecerá la palabra MUTE en el margen inferior derecho de la pantalla. Repita este proceso para volver a activarla.

PROGRAMAR HORA: pulse el icono de reloj para ajustar la hora a la que quiere que la comida esté preparada; gire el selector para establecer la hora y presione el botón GM para fijarla, gire de nuevo el selector para establecer los minutos y pulse el botón Menú para seleccionar el menú a realizar. No es aconsejable programar menos de 3 horas.

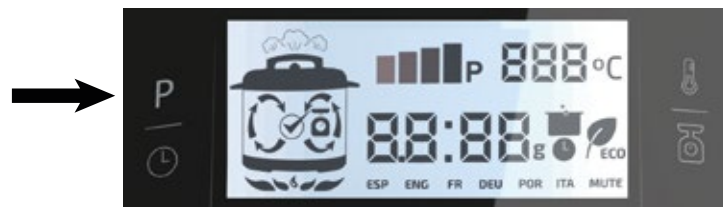
MENÚ: tras configurar la hora, pulse este botón y navegue con el selector para seleccionar el menú deseado.

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

TEMPERATURA (T°) : una vez seleccionado el menú, pulse el botón de temperatura  para ajustarla; elíjala en base a los ingredientes, menús y recetas. Hay menús en los que pueden configurarse la presión y la temperatura y en otros solo la presión o la temperatura. En los menús Escalfar, Confitar y Fermentar solo se puede ajustar el tiempo de cocción.




PRESIÓN P: este botón se usa para ajustar la presión una vez seleccionado el menú. Elija la presión según la receta. Para los platos de cuchara, seleccione presiones muy altas; para guisos de carnes duras como ternera, seleccione presiones altas; para guisos de carnes más delicadas tipo pollo o verduras, presión media, y para platos secos, presión baja. No seleccione presión cuando utilice la olla con función horno, plancha o grill.

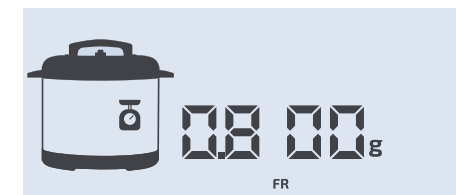


Sin presión - Baja - Media - Alta - Muy alta

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

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

BÁSCULA / LIMPIEZA: pulse este botón para activar la báscula y pesar los ingredientes introducidos en la cubeta. Presione de nuevo el botón cuando quiera tarar la báscula. Siempre que acabe de utilizar la báscula pulse el botón GM para volver al estado anterior. Oirá un bip confirmando la acción.



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

- | | |
|-------|----|
| 1 >>> | 16 |
| 2 | 15 |
| 3 | 14 |
| 4 | 13 |
| 5 | 12 |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |

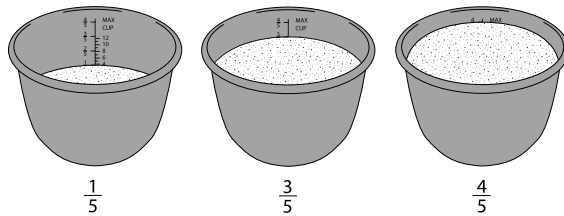
- | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Indicador Menú Turbo | 7. Indicador Menú Confitar | 13. Indicador Menú Plancha |
| 2. Indicador Menú Presión | 8. Indicador Menú Fermentar | 14. Indicador Menú Sofreír |
| 3. Indicador Menú Vapor | 9. Indicador Menú Pan | 15. Indicador Menú Freír |
| 4. Indicador Menú Guiso | 10. Indicador Menú Postre | 16. Indicador Menú Horno |
| 5. Indicador Menú Fuego Lento | 11. Indicador Menú Arroz | |
| 6. Indicador Menú Escalfar | 12. Indicador Menú Pasta | |

4. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA COCINA A PRESIÓN

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

4.1. CAPACIDAD CUBETA

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

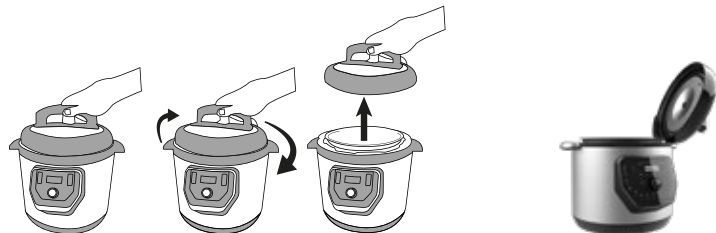


4.2. NO FORZAR LA TAPA AL CERRAR

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

4.3. NO FORZAR LA TAPA AL ABRIR

- Si ha cocinado a presión, abra la válvula con ayuda de un paño o utensilio de cocina, evitando el contacto directo con el vapor antes de abrir la tapa, en caso contrario, le resultará difícil. Recuerde que se abre en sentido horario.



4.4. PREPARACIÓN DEL MODELO H DELUXE

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

5. CÓMO COCINAR

Cocinar con su nuevo robot de cocina Modelo H Deluxe es muy sencillo. Tan solo tendrá que introducir los ingredientes, si lo desea, seleccionar la hora de comer, y programar según el recetario. Su robot de cocina le preparará la comida recién hecha para esa hora o cuando finalice el proceso en caso de no haber programado la olla.

A continuación detallamos cómo cocinar en su robot de cocina Modelo H Deluxe. En primer lugar, abra la tapa girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que haga tope, entonces se levantará. Después, introduzca todos los ingredientes en la cubeta y si fuera necesario, alguno de los accesorios, tal y como indique el recetario. En el interior de la cubeta hay unas marcas que, en el caso de presión (en especial alta presión), no deben sobrepasarse en su línea máxima por ninguna clase de líquido, y deben llegar al límite mínimo para evitar daños térmicos. En caso de utilizar la tapa, antes de empezar a cocinar, verifique que está bien cerrada.

Seguidamente, seleccione el menú siguiendo el recetario. Una vez seleccionado el menú, fijaremos el tiempo de cocción (reflejado en el recetario para cada receta). Para ello, usaremos el selector, que incrementa de 1 en 1 los minutos de cocción desde 1 girándola en sentido horario, y disminuye el tiempo girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Para un buen resultado le recomendamos que siga los tiempos marcados en el recetario y en caso de que no sean completamente de su agrado, incremente o disminuya el tiempo para hacer la comida a su gusto. Si durante estos procesos se confunde, solo tiene que mantener pulsado el botón GM y empezar de nuevo.

Una vez haya establecido el tiempo de cocción, deberá seleccionar el nivel de presión a la que desea que cocine su olla mediante el botón P. En los menús Horno, Fuego lento, Freír, Sofreír, Postre, Pan, Fermentar, Confitar, Escalfar y Plancha no se cocina con presión, por lo tanto no podrá seleccionarla, pero sí podrá configurar la temperatura a su gusto. Se aconseja que en estos menús deje abierta la válvula o incluso la tapa para obtener un mejor resultado.

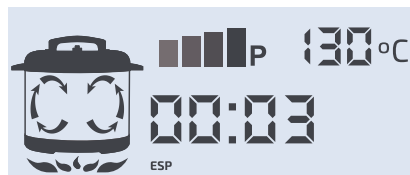
Posteriormente, tal como sugiere la guía por voz, presione el botón de temperatura para ajustarla si fuera posible. La temperatura puede ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción. En caso de que solo pudiera ajustar la presión, podrá hacerlo pulsando el botón de presión P durante la cocción.

Una vez seleccionado el menú, el tiempo, la presión y la temperatura (si fuera necesario), presionaremos el botón GM para que comience el proceso de cocción y su robot de cocina Modelo H Deluxe se pondrá a cocinar por usted. La primera fase es la detección automática de los alimentos y el pre-calentamiento, ya que lo que usted

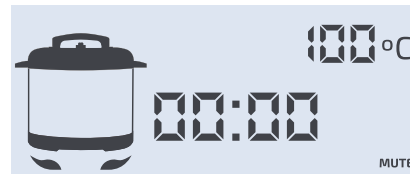
selecciona es el tiempo real de cocción.



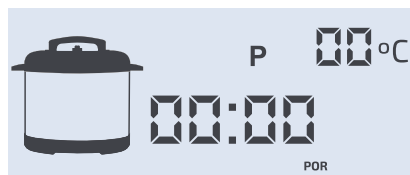
La olla programable Modelo H Deluxe detecta por usted la cantidad de alimentos que cocina, por lo que solo deberá programar el tiempo marcado en la receta sin tener en cuenta si es para uno o para diez. Durante este proceso aparecerán en la pantalla una serie de guiones en movimiento, en cuanto haya finalizado este proceso se mostrará el tiempo de cocción seleccionado y se realizará una cuenta atrás, descontándose cada minuto transcurrido del originalmente programado.



Usted sabrá que la olla Modelo H Deluxe ha acabado de cocinar porque será avisado por voz: "la comida está lista", desde este momento, siempre y cuando haya elegido un menú con una temperatura de cocción superior a 80 °C, se conectará la función caliente de manera indefinida (excepto en Fermentar, Confitar y Escalfar) y será avisado al escuchar la frase: "la comida se mantiene caliente". Su olla mantendrá la comida caliente hasta el momento en que usted decida comerla.



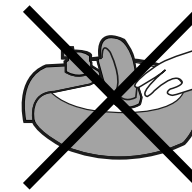
Además, podrá activar esta función siempre que lo desee pulsando el botón GM en cualquier momento, solo se cancelará pulsando el botón GM más de 1 segundo.




También puede recalentar sin sobre cocinar, presionando el botón GM 2 veces.



Para abrir la tapa, deberá asegurarse de que no hay presión en el interior de la olla desplazando la válvula de presión en la posición abierta mediante el selector de posición (de otro modo no podrá abrir la tapa). La olla expulsará todo el vapor que haya en su interior. Nunca toque las partes metálicas de la olla mientras cocina o recién acabada la cocción.



6. CÓMO PROGRAMAR LA COMIDA PARA UNA HORA DETERMINADA

Siempre que encienda la olla, el control por voz le sugerirá elegir un menú para cocinar en el momento o programar la hora de comer para más tarde. La hora de comer se ajusta de forma diferente a los anteriores modelos. En primer lugar, y una vez pulsado el botón  se seleccionará dentro de cuántas horas queremos la comida lista y presionaremos el botón GM para confirmar. Si queremos configurar también los minutos, los seleccionaremos una vez fijadas las horas, para ello, giraremos el selector ajustando de minuto en minuto, hasta un límite de 24 horas. Posteriormente establezca el menú, el tiempo de cocción, la temperatura y la presión, como se ha descrito en el apartado anterior. Por último, presione el botón GM para fijar su programación.

La olla calcula automáticamente cuándo tiene que comenzar para que la comida esté recién hecha a la hora programada. En caso de que el tiempo de cocción sea mayor que el tiempo hasta la hora fijada de comer, su olla comenzará automáticamente el proceso de cocción para acercarse lo máximo posible a la hora preconfigurada.

Si programara la olla para dentro de menos de 3 horas, empezaría a cocinar inmediatamente y mantendría la comida caliente hasta la hora de comer, conservando todas sus propiedades y preservando su sabor. El Modelo H Deluxe cuenta con una memoria EPROM, si mientras cocina o está en espera se produce un corte de corriente la olla recordará su programación y en cuanto vuelva la corriente proseguirá con el proceso de cocción.

7. LIMPIEZA

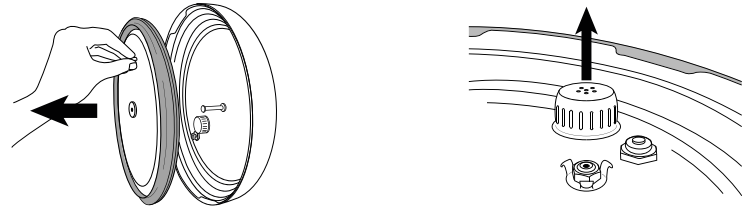
El robot de cocina Modelo H Deluxe dispone de una cubeta con una de las superficies más antiadherentes del mundo, realizada con CERÁMICA, que le genera increíbles propiedades antiadherentes, que facilitan la limpieza hasta el punto de no hacer necesario el uso del estropajo o cualquier tipo de abrasivo.

Junto con la cubeta, los demás elementos que tienen que limpiarse tras cada uso son los que estén en contacto directo con la comida, la contratapa, la parte interior de la tapa y el aro de silicona. Se deben limpiar con agua y jabón y una esponja o en caso que fuera necesario, un estropajo.

Para quitar la contratapa y el aro de silicona estire del pequeño soporte que hay en la contratapa y quite

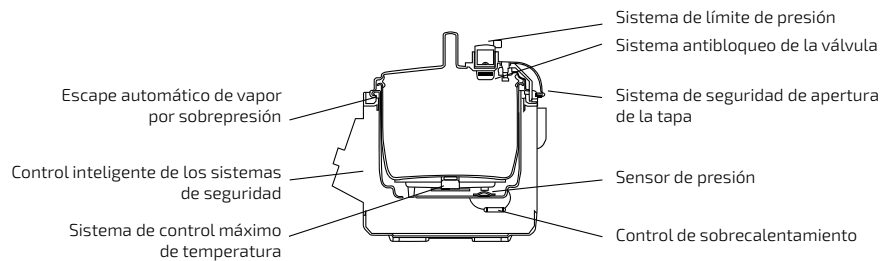
fácilmente el aro de silicona. Es importante limpiarlo cada vez que se utilice, de lo contrario, puede dejar restos de sabor u olor en las siguientes comidas. No olvide colocar de nuevo adecuadamente la contratapa con el aro de silicona.

Para un correcto funcionamiento de su olla Modelo H Deluxe no olvide limpiar también con regularidad tanto la válvula de presión como la de seguridad. Para ello, retire la contratapa, extraiga el filtro de la válvula de presión ejerciendo una ligera presión hacia arriba y límpielo bien. Para limpiar la válvula de seguridad, ponga la tapa hacia arriba y retire la goma que la protege con cuidado, ya que se desprenderá el émbolo que hay en su interior, limpie ambos y vuelva a colocarlos. Si hubiese dejado restos de sabor u olor, le recomendamos introducir 500 ml de agua en su cubeta junto con medio limón, cerrar la tapa y la válvula y presionar el botón de limpieza. Su olla realizará un ciclo completo de limpieza.



8. SEGURIDAD

El robot de cocina Modelo H Deluxe es un producto revolucionario en cuanto a sistemas de seguridad. Dispone de 14 sistemas entrelazados que actúan simultáneamente y que hacen imposible que suceda ningún fallo. El sistema exclusivo de la válvula de seguridad impide la apertura de su robot siempre y cuando haya presión en su interior, por lo tanto, para poder abrir o cerrar su olla, es fundamental que eliminemos el vapor que haya en su interior colocando la válvula de presión en la posición abierta.



9. ACCESORIOS

- VASO MEDIDOR.** Referencia de medida para las recetas. Cuando una receta indica a una medida, se está refiriendo a un vaso medidor.
- REJILLA.** Se utiliza para hornear cuando 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 usa para cocinar al vapor, en este caso, se pone en el interior de la cubeta con al menos 2 medidas de agua y los alimentos se sitúan sobre la rejilla.
- CUCHARA.** Fabricada con un material no corrosivo ideal para trabajar sobre superficies antiadherentes. No utilice utensilios corrosivos sobre las superficies antiadherentes de su olla programable.
- CESTILLO.** Se usa para freír y también puede ser utilizado como bandeja de horneado.

Accesorios opcionales

Visite nuestra web www.storeollasgm.com para adquirir cubetas extra, el cabezal de horno, la bolsa de transporte o accesorios de repuesto.

10. COMUNIDAD DE OLLAS GM

En nuestra web www.storeollasgm.com encontrará más recetas y consejos de uso para sacar el máximo partido a su Olla GM Modelo H Deluxe y le informaremos de todas las novedades. También le aconsejamos suscribirse a la Newsletter y seguirnos en las redes sociales para estar a la última y beneficiarse de ventajas exclusivas para los miembros de la comunidad de Ollas GM.



11. ANOMALÍAS Y SOLUCIONES

ANOMALÍA	SOLUCIÓN
<p>La olla no alcanza presión Observaciones: las ollas GM pueden trabajar con presión siempre y cuando las condiciones lo requieran. Esto depende de varios factores, cantidad de líquidos, sólidos, aceite en la cubeta, además de temperatura ambiental y temperatura de los contenidos. No hay que confundir que coja presión o no con el hecho de que cocine y funcione correctamente. Si la olla ha calentado y cocinado en el tiempo seleccionado funciona correctamente y no se puede determinar que exista error.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Compruebe que la contratapa y el aro de silicona están correctamente colocados. - Compruebe que válvula de presión está en posición de cerrado. - Compruebe que la válvula de seguridad está correctamente colocada. - Presione fuertemente la tapa después de girar para cerrar. - Añada 1 l de agua, seleccione menú Presión, 20 minutos, presión media, 200 °C y cocinar. Haga esto también con los menús Vapor y Presión. Si coge presión la olla funciona correctamente. - Para que la olla coja presión, la temperatura seleccionada debe ser superior a 130 °C y contener suficiente líquido en la cubeta. - Las gomas están en mal estado, reemplácelas.
<p>La olla no se enciende</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Compruebe que el cable de alimentación está bien colocado en la olla. - Pruebe en otro enchufe. - Pruebe otro cable (los ordenadores de sobremesa tienen el mismo).
<p>¿Se puede abrir la olla mientras cocina?</p>	<p>Siempre y cuando la olla no haya alcanzado presión, aunque no es aconsejable porque pierde vapor.</p>
<p>Error E1 en la pantalla digital</p>	<p>Fallo de circuito. Contacte con el SAT.</p>
<p>La olla no habla</p>	<p>Consulte el apdo. 3 y verifique la configuración. Si el problema persiste contacte con el SAT.</p>
<p>La olla descuenta el tiempo nada más programarla (+ de 3 horas) o nada más seleccionar el menú</p>	<p>Consulte el apdo. 6 y verifique la configuración. Si el problema persiste contacte con el SAT.</p>
<p>La olla no calienta</p>	<p>Ponga 1 l de agua y seleccione el menú horno a 200 °C, 10 minutos.</p>
<p>Error E4 en la pantalla digital</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Consulte el apdo. 5 y revise los estados de cocción de la olla. - El presostato falla. Contacte con el SAT.

Error E3 en la pantalla digital	<ul style="list-style-type: none"> - Sobrecalentamiento. Deje enfriar la olla sin uso al menos 24 h. - Añada líquido siempre por encima del marcador mínimo de la cubeta y seleccione un menú. - Si el error aparece nada más conectar la máquina a la red eléctrica contacte con el SAT.
Error E2 en la pantalla digital	Contacte con el SAT.

12. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Olla GM Modelo H Deluxe

Referencia del producto: 02033

1000 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO

Made in China | Diseñado en España

13. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

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

14. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

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

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

15. RECETARIO


Más que un recetario es un manual para que aprenda a cocinar con su olla GM, con infinidad de posibilidades. Explicamos cada menú y ofrecemos 5 recetas por cada uno de ellos con 5 niveles de dificultad diferentes. Si realiza todas y cada una de las recetas incluidas será capaz de cocinar cualquier plato que imagine.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read the instructions in this manual carefully.

We suggest you to visit our YouTube channel "Ollas GM", in order to see recommendations for use.

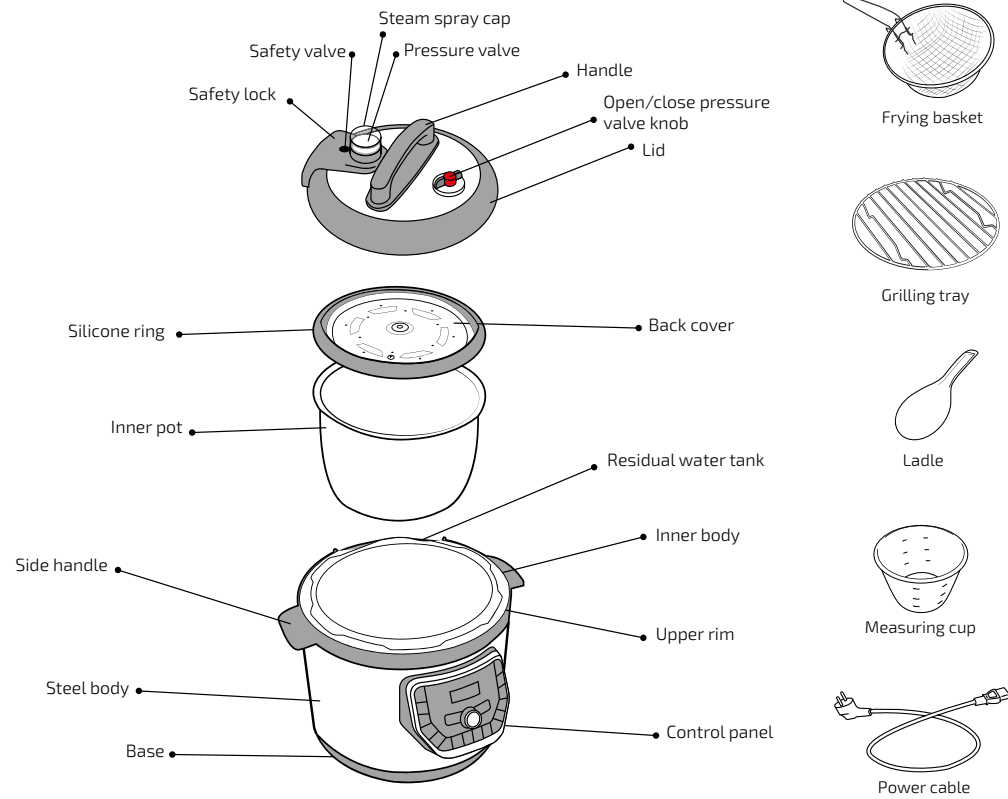
- We suggest you to visit our website www.storeollasgm.com, in order to consult the general conditions, and the policies on changes, refunds, or repairs. Do not submerge any electrical part of your electric high pressure cooker Model H Deluxe in liquid.
- The appliance must not be used by children.
- Do not turn on the cooker Model H Deluxe if it has any visibly damaged part.
- The included accessories should only be used in your cooker Model H Deluxe, otherwise, they could suffer irreparable damage.
- Do not expose the electric high-pressure cooker Model H Deluxe to direct sunlight or any other climatic elements.
- Do not use the electric high-pressure cooker Model H Deluxe on or near heat sources such as ovens, stoves, glass-ceramic hobs, or induction cooking plates in use, otherwise it might be damaged.
- Do not use your electric high-pressure cooker for functions other than cooking.
- Do not approach the pressure valve when it is releasing steam; it will be very hot and you could get injured.
- Do not exceed the maximum signal in the cooking pot.
- Do not put the pot into the oven.
- If the pot is cooking with pressure, move it carefully or avoid moving it as far as possible.
- Make sure the cooker is properly closed when you intend to cook with pressure.
- The electric high-pressure cooker Model H Deluxe is equipped with a heating plate; do not add external heat under any circumstance, unless you use exclusive accessories from Ollas GM.
- Before each use, make sure the steam and safety valves are properly installed and that they are not obstructed.
- Do not tamper with its safety systems.

- To ensure the durability of the product, we recommend you to use only accessories from Ollas GM.
- Make sure your mains voltage matches the one indicated on the label located on the back of the appliance before use.
-  Do not touch the metal surface while in use or immediately after use, you might get injured.
- Do not put the cooker on the edge of the countertop.
- Place the pot at least 20 cm from any fabric.
- Do not put the cooker in the sink.
- Do not use objects, other than the ones recommended by Ollas GM, as a lid
- Do not use the handle of the lid to carry the whole cooker, this handle is only to be used to grab the lid.
- Make sure the base of the cooker and the place where you place it is dry.
- Avoid using damaged inner pots.
- Do not put food or liquid inside the cooker without the inner pot.
- Do not touch the valve while in use.
- Do not use abrasive products to clean the cooker or the inner pot.
- Do not use metal utensils like knives, forks, etc. in the inner pot, in order to preserve the non-stick properties.
- Download an application to read QR codes on your smartphone or tablet to enjoy 16 extra video-recipes and to complete the information in this manual.
- Keep this manual for future reference.

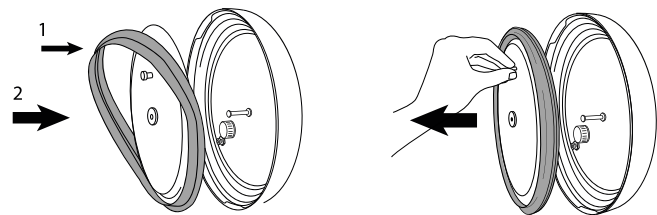
2. BEFORE COOKING

Follow these steps to check if the cooker works properly and to perform the first cleaning:

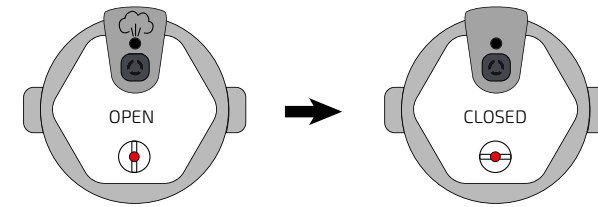
1. Remove all packaging elements present in the Model H Deluxe: the sticker on the inner pot and the valve, and the protector of the resistance located between the inner pot and the cooker.
2. Check the package contents, make sure nothing is missing:



3. Pour 1 litre of water in the inner pot.
4. Check that the inner cover and the safety valve are well placed.



5. Close the lid tightly and put it in place pressing lightly (it is very important to check and make sure the lid is properly fitted into place to avoid accidents).
6. Place the valve in closed position.



7. Plug the cooker in and press the "Clean" button; the process will start immediately and will last for 9 minutes.
8. Do not touch the lid during the whole process.
9. Once finished, open the valve to depressurize the cooker. It is advisable not to open the valve by hand, use a dishcloth or some other piece of kitchenware, in order to avoid direct skin contact with hot steam. Then, turn the lid clockwise to open the cooker.
10. If your cooker has not displayed any error message during this process, it means it is working correctly.

3. CONTROL PANEL

1. GM button
2. Selector knob
3. Menu button
4. ECO mode button
5. Pressure button
6. Meal timer button
7. Temperature/Mute button
8. Scale/Cleaning button
9. Turbo programme indicator
10. Pressure programme indicator
11. Steam programme indicator
12. Stew programme indicator
13. Slow cooking programme indicator
14. Poach programme indicator
15. Preserve programme indicator
16. Ferment programme indicator
17. Bread programme indicator
18. Dessert programme indicator
19. Rice programme indicator
20. Pasta programme indicator
21. Griddle programme indicator
22. Sauté programme indicator
23. Fry programme indicator
24. Oven programme indicator
25. LCD display



3.1. OPERATION **GMDrive**

The GM cooker Model H Deluxe has a voice controlled system to guide all your steps. It Includes 6 eligible languages: Spanish, English, French, German, Italian and portuguese. The default language is Spanish. If you want to change it, press the ECO button for about 3 seconds and select the language with the selector knob. Confirm the language by pressing the GM button. If you want to disable the voice programme, press the temperature button for about 5 seconds and the word MUTE will appear in the bottom right margin of the display. Repeat this process to activate it again.

MEAL TIME: press the clock icon to adjust the meal time, turn the selector knob to set the hours and press the GM button to confirm, then turn the selector knob again to set the minutes and press the GM button to confirm. It is not advisable to program the cooker for a time under 3 hours.

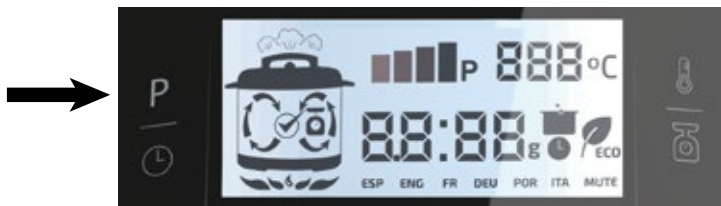
MENU BUTTON: after adjusting the meal time, press this button and select the desired programme with the selector knob.

SELECTOR KNOB: turn the selector knob to navigate through the programmes, increase the minutes and hours (clockwise), and decrease them (counterclockwise). Note: If you do not want to program your cooker, turn the selector knob and choose the desired programme; this way you will avoid having to press the menu button.

TEMPERATURE (T): once the programme is selected, press the temperature button to adjust it; the temperature will be adjusted according to the ingredients, meals, and recipes. There are some programmes that can be adjusted in pressure and temperature, and some others according to pressure or temperature. Poach, Preserve, and Ferment are the only ones adjustable in time.



PRESSURE (P): use this button to adjust the pressure once the cooking program has been selected. Pressure adjustments will be made according to the recipes. For stews and soups select "very high" pressure. If you are cooking stews with thick meats, like beef, we recommend "high" pressure; if you are cooking stews with more delicate meat, like chicken or vegetables, "medium" pressure should be used; for dry meals, "low" pressure should be used. Cook the meals without pressure when you want to use the GM cooker as a different appliance: as an oven, griddle, or grill.

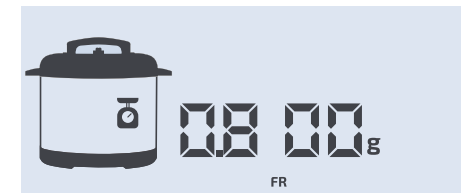


Sin presión - Baja - Media - Alta - Muy alta

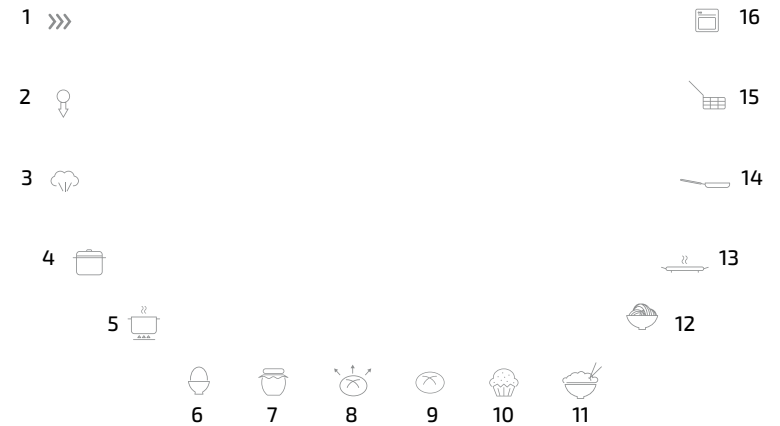
GM BUTTON: it has several functions. It is used to confirm every step. In addition, it allows you to keep the food warm. In order to do that, press the button once when the cooker is on waiting mode. If the button is pressed two times, the option reheat is started. In order to modify the cooking time or the settings at any moment, hold the button more than one second to cancel and start the process from the beginning.

ECO MODE: it is an exclusive function from the Model H Deluxe that allows us to save up to a 50 % of energy while cooking. In addition, it distributes the temperature more evenly within the inner pot, improving its non-stick properties and its lifespan. It can be used in every programme, as long as the temperature to be reached does not exceed 140 °C. Otherwise, it is advisable to activate the ECO programme once the pre-heating is finished and the cooking time starts. To use the ECO programme during the pre-heating process on programmes with temperatures over 140 °C would significantly increase the time of the pre-heating process.

SCALE / CLEANING: Press this button to activate the scale * and weigh the ingredients in the inner pot. Press the button again to use the tare function. Press the button again if you wish to tare the scale. Once you have finished using the scale, press the GM button to return to the previous state. A beep will confirm the action.



MENU INDICATORS: the Model H Deluxe has 16 different programmes, so that you can cook almost every dish you can imagine. Each programme is widely developed in the recipe book and has 16 video-recipes you can check accessing our website at www.storeollasgm.com with the QR codes. Once the programme has been selected, adjust, if possible, the temperature, pressure, and desired (or specified by the recipe) cooking time. Press the GM button to confirm and start the cooking process.



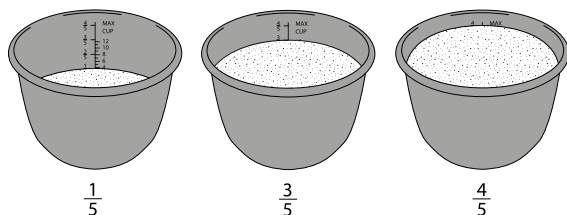
- | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Turbo programme indicator | 6. Poach programme indicator | 12. Pasta programme indicator |
| 2. Pressure programme indicator | 7. Preserve programme indicator | 13. Griddle programme indicator |
| 3. Steam programme indicator | 8. Ferment programme indicator | 14. Sauté programme indicator |
| 4. Stew programme indicator | 9. Bread programme indicator | 15. Fry programme indicator |
| 5. Slow cooking programme indicator | 10. Dessert programme indicator | 16. Oven programme indicator |
| | 11. Rice programme indicator | |

4. IMPORTANT INFORMATION ABOUT PRESSURE COOKING

Pressure diffusion tap: Place it over the valve whenever you are going to cook. Turn clockwise to lock it and anticlockwise to remove it.

4.1. INNER POT CAPACITY

- Put the right amount of food/liquid in the inner pot.
- Never exceed the maximum capacity level of the inner pot.
- For foodproducts that grow (rice, legumes, cereals, etc.) do not exceed half its capacity.
- Make sure to fill the inner pot at least the minimum of its capacity to prevent thermal damage.

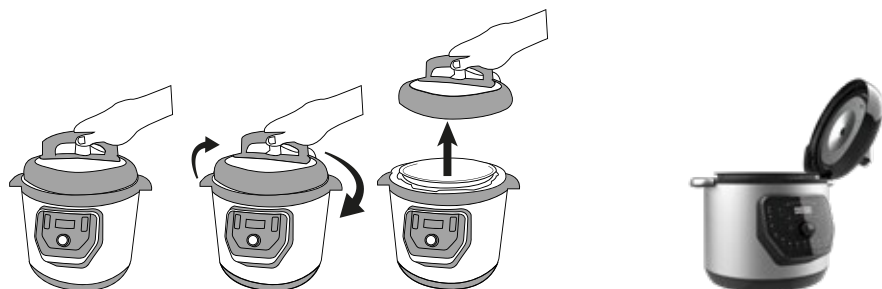


4.2. DO NOT FORCE THE LID WHEN CLOSING IT

- Make sure that the silicone ring is well placed around the inner cover.
- Turn the lid to open and close it, do not force it. It should close and lock into place with minimal effort.
- If the cooker contains hot food, it might be necessary to press lightly to close the lid, due to the pressure.
- When cleaning the rubber from the safety valve, take special care to replace it properly. See the explanatory video on our YouTube channel Ollas GM.

4.3. DO NOT FORCE THE LID WHEN OPENING IT

- If you have cooked with pressure, open the valve with a cloth or some other piece of kitchenware, avoiding direct contact with the steam, before opening the lid. Remember that it opens clockwise.



4.4. PREPARATION OF THE COOKER MODEL H DELUXE

- Turn the lid clockwise to open the cooker.
- Wash the lid and the silicone ring with hot soapy water and dry them.
- The silicone ring is reversible; make sure it is properly placed.
- The lid has only one position and must be placed in the correct position. If it were not properly closed, the pressure would force the food to leak from the sides of the cooker.
- Clean the inner pot and make sure that everything makes contact correctly.
- Check that the remains container located at the back of the cooker is in place.
- Plug the cooker. The cooker will turn on and set the settings to your preference.

5. HOW TO COOK

Cooking with your new electric high-pressure cooker Model H Deluxe is simple. You just have to put the ingredients in the inner pot, select a meal time if desired, and program the cooker according to the recipe book. Your electric high-pressure cooker will prepare the food for the selected time or when the process is complete, in case you have not programmed a mealtime.

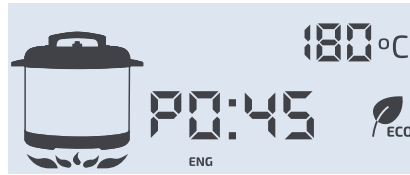
In order to cook in your electric high-pressure cooker Model H Deluxe. First, open the lid rotating in clockwise direction until it stops, then lift it. Put all ingredients in the inner pot and, if necessary, any accessory, as indicated on the recipe. There are marks inside the inner pot that must not be exceeded in case of pressure (especially high pressure) by any kind of liquid, and should reach the minimum limit to avoid thermal damage. When using the lid, make sure that it is properly closed before you start cooking.

Subsequently, select the programme following the recipe. Once the menu has been selected, set the cooking time (reflected in the recipe book for each recipe). To do this, turn the selector knob clockwise to increase the cooking time 1 by 1 minute, and counterclockwise to decrease the cooking time. For a good result, it is recommended to follow the times written in the recipe book and, if they are not to your liking, increase or decrease the time to cook the food to taste. If you get confused during these processes, simply press the GM button for more than one second and start again.

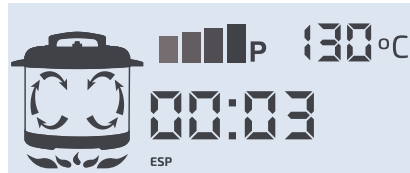
Once you have selected the cooking time, you must select the pressure level you want your cooker to cook with by pressing the button. In the Oven, Slow cooking, Fry, Stir-fry, Dessert, Bread, Ferment, Preserve, Poach, and Grill programmes no pressure is used, therefore you cannot select it, although you can set the temperature to your liking. It is advisable to leave the valve or even the lid open while cooking with the above mentioned programmes to get a better result.

Subsequently, as suggested by the voice guidance system, press the temperature button to adjust it if possible. The temperature can be set at any time during the cooking process. If you only wish to adjust the pressure, you can do so by pressing the pressure button while cooking.

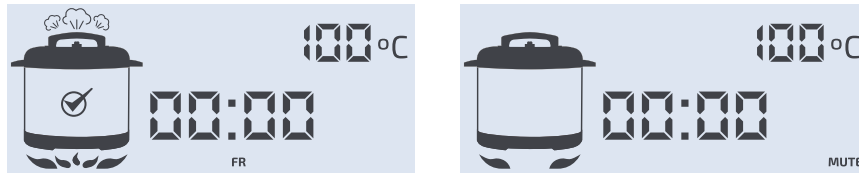
After selecting the programme, time, pressure, and temperature (if necessary), press the GM button to start the cooking process and the electric high-pressure cooker Model H Deluxe will cook for you. The first phase comprises the automatic detection of food and pre-heating, since what you select is the actual cooking time.



The electric high-pressure cooker Model H Deluxe detects the amount of food it is cooking for you, so you only need to select the time specified in the recipe regardless of the number of diners. During this process, a series of moving dashes will appear on the screen. As soon as this process is over, the selected cooking time will be shown and a countdown will start.



The electric high-pressure cooker Model H Deluxe will let you know that it has finished cooking by saying, "food is ready". From now on, as long as you chose a programme with a temperature over 80 °C, the heating function will stay connected indefinitely (except in Ferment, Preserve, and Poach) and the cooker will let you know by saying the phrase: "food is kept warm". Your cooker will keep your food warm until the moment you decide to eat.



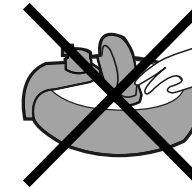
In addition, you will be able to turn this feature on whenever you want by pressing the GM button at any time. It can only be cancelled by holding the GM button for more than 1 second.



You can also reheat without overcooking, by pressing the GM button 2 times.



In order to open the lid, you must make sure that there is no pressure inside the cooker by moving the pressure valve into position with the position selector; otherwise, you will not be able to open the cooker. The cooker will release the steam inside it. Do not touch any metallic part of your cooker while in use or right after cooking.



6. HOW TO SET THE MEAL FOR A SPECIFIC TIME

Whenever you turn the cooker on, the voice guidance will suggest you choose a programme to cook at the time or to schedule the meal time for later. The meal time is set differently from previous models. First of all, once the has been pressed, select within how many hours you want the food to be prepared and press the GM button to confirm. Once you have set the hour, if you also want to configure the minutes, turn the selector knob to adjust minute by minute up to 24 hours. Afterwards select the programme, cooking time, temperature, and pressure, as described in the previous section. Finally, press the GM button to confirm.

Mealtime can be adjusted in 10 minute intervals up to 24 hours by turning the selector knob and pressing the GM button to confirm. The electric high-pressure cooker automatically calculates when to start, so that the food is freshly made at the scheduled time. If the cooking time is longer than the time until the scheduled time to eat, your electric high-pressure cooker will automatically start the cooking process to get as close as possible to the selected time.

If you schedule the mealtime within less than 3 hours, the cooker will immediately begin to cook and it will keep your food warm until that time, retaining all its properties and preserving its taste. The cooker Model H Deluxe has an EPROM memory. In case there is a power outage while cooking or waiting, it will remember its settings and will resume the cooking process as soon as the power is restored.

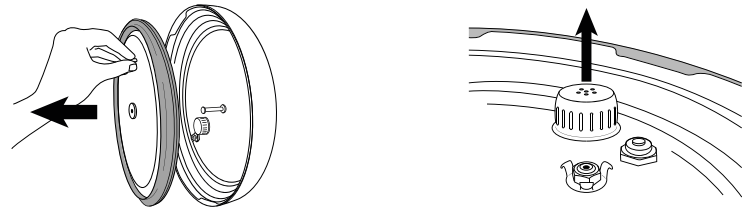
7. CLEANING

The electric high-pressure cooker Model H Deluxe has an inner pot with one of the best non-stick surfaces in the world, made out of CERAMIC, which generates incredible non-stick properties and makes it easier to clean, to the extent of not requiring the use of a scourer or any kind of abrasive material.

Along with the inner pot, the other elements that must be cleaned after each use are those that are in direct contact with food: the inner cover, the inside of the lid, and the silicone ring. They should be cleaned with soap, water, and a sponge or, if necessary, a scourer.

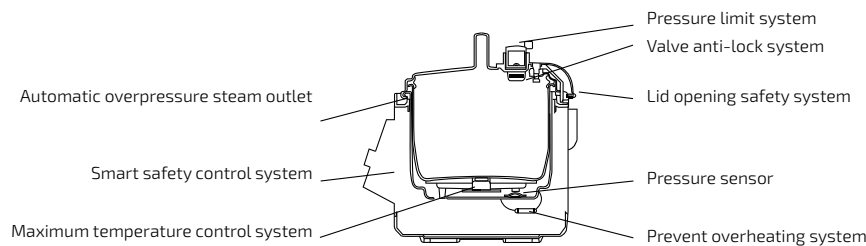
In order to remove the inner cover and the silicone ring, pull the small support in the back and remove the silicone ring. It is important to clean it every time it is used, otherwise, it can leave traces of taste or smell in the following meals. Do not forget to place back the inner cover and the silicone ring correctly.

For a correct functioning of your Model H Deluxe cooker, do not forget to regularly clean both, pressure and safety valves. In order to do this, remove the back cover and the filter from the pressure valve pulling upwards, then, clean it thoroughly. To clean the safety valve, put the lid upside down and remove the rubber that protects it carefully. The piston inside will come off; clean and reinsert both of them. In case there are remnants of taste or smell, it is recommended to pour 500 ml of water in the inner pot, together with half a lemon, close the lid and the valve, and press the clean button. Your cooker will perform a complete cleaning cycle.







8. SAFETY

The electric high-pressure cooker Model H Deluxe is a revolutionary product regarding security systems. It has 14 interlocking systems that act simultaneously and make it impossible for any accident to happen. The exclusive system from the safety valve prevents the opening of the cooker, as long as there is pressure inside, therefore, to open or close your cooker, it is essential to remove the steam inside placing the valve into the release position.



9. ACCESSORIES

-  **MEASURING CUP.** Measuring reference for the recipes. When a recipe refers to a measure, it means one measuring cup.
-  **GRILLING TRAY.** It is used when baking is indicated in the recipe. It is placed inside the inner pot and the food that is going to be baked is placed on top. It is also used to steam, in which case it is placed inside the inner pot with at least 2 measurements of water and the food is placed on top of the grilling tray.
-  **SPOON.** Manufactured with a non-corrosive material, perfect for working on non-stick surfaces. Do not use corrosive elements on the non-stick surface of your programmable cooker.
-  **FRYING BASKET.** It is used to fry and can also be used as a baking tray.

Visit our website at www.storeollasgm.com to acquire additional inner pots, the oven head, the transportation bag, or spare parts.

10. OLLAS GM COMMUNITY

In our website www.storeollasgm.com you can find more recipes and tips to get the best out of your GM cooker Model H Deluxe. You can also find all the novelties. We also advise you to subscribe to the Newsletter and follow us on social networks to be at the forefront and benefit from exclusive advantages for members of the Ollas GM community.



11. FAULTS AND TROUBLESHOOTING

FAULT	SOLUTION
<p>The pot doesn't reach the pressure.</p> <p>Observations: The GM cooking pots can work with pressure when conditions require it. This depends on various factors, quantity of liquids, solids, oil in the inner pot and the room and food temperatures.</p> <p>Don't confuse the pressure with the pot cooking and working correctly. If the pot has warmed up and cooked in the selected time, it means it is operating as it should and an error cannot be determined.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Make sure the back cover and the silicone ring is placed correct-ly. - Check that the pressure valve is in the closed position. - Make sure the safety valve is placed correctly. - Press the cover firmly after turning to make sure its closed. - Add 1l of water, select pressure menu, 20 minutes at medium pressure, 200°C and cook. <p>Repeat the same process with the steam and pressure menu.</p> <p>If the pot takes pressure it means it works correctly. In order for the pot to reach pressure, the selected temperature must be higher than 130°C and contain enough liquid in the inner pot.</p> <ul style="list-style-type: none"> -The rubber rings are in bad shape, replace them.
<p>The cooker does not switch on</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Make sure the power cable is properly connected to the cooker. - Try it with a different socket. - Try with a different power cable provided by Cecotec.
<p>Is it fine to open the cooker whilst cooking</p>	<p>Only when the cooker has not yet reached pressure but it is not recommended as it will lose steam.</p>
<p>E1 error code on the digital display</p>	<p>Circuit failure. Contact technical support.</p>
<p>The cooker won't read things out loud.</p>	<p>Check section. 4.1. and verify settings. If the problem continues, contact technical support.</p>
<p>The cooker deducts the time whenever programmed (3 + hours) or when a menu is selected.</p>	<p>Check section .7 and verify the settings. If the problem persists, contact technical support.</p>
<p>The cooker does not heat up</p>	<p>Place 1 l of water and select the baking menu at 200 °C for 10 minutes.</p>
<p>E4 error code on the digital display</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Check section .6 and review the cooking states of the cooker. - The pressure gauge fails. Contact technical support
<p>E4 error code on the digital display</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Overheating. Let the cooker cool down without using it for up to 24h - Always add liquid over the minimum marker of the inner pot and select a menu. - If the error shows up right when the appliance is switched on, please contact technical support.

E2 error code on the digital display.	Contact technical support.
--	----------------------------

12. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Olla GM Modelo H Deluxe

1000 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Product reference: 02033

Made in China | Designed in Spain

13. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste.

Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

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

14. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at **+34 96 321 07 28**.


15. RECIPE BOOK

More than a recipe book it is an instruction manual so you can learn how to cook with your Olla GM Model H Deluxe. There are endless possibilities. We explain every menu and offer 5 recipes for every one of them with 5 different difficulty levels. If you carry out each and every one of the recipes included you will be able to cook any dish you can possibly imagine.

1. CONSEILS ET AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement les instructions de ce manuel.
- Nous vous suggérons de visiter notre chaîne Youtube Ollas GM pour des recommandations d'utilisation.
- Nous vous suggérons de visiter notre page web www.storeollasgm.com pour consulter les conditions générales, les échanges, renvois ou réparations.
- Ne pas submerger dans un liquide les parties électriques de l'autocuiseur programmable Modèle G.
- Ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Ne pas allumer l'autocuiseur Modèle H Deluxe si visiblement il possède des parties endommagées.
- Les accessoires inclus doivent seulement être utilisés avec l'autocuiseur modèle G, autrement ils souffriraient de dommages irréparables.
- Ne pas exposer l'autocuiseur programmable Modèle H Deluxe au soleil ou autres éléments climatiques.
- Ne pas utiliser l'autocuiseur Modèle H Deluxe sur ou près de sources de chaleur comme des fours, des plaques vitrocéramiques ou induction en fonctionnement, autrement il pourrait être endommagé.
- Ne pas utiliser votre autocuiseur programmable pour d'autres fonctions que celles s'apparentant à la cuisine.
- Ne pas vous approcher de la soupape de pression lorsqu'elle expulse la vapeur, elle sera très chaude et pourrait vous brûler.
- Ne pas introduire des aliments au delà de la marque maximale présente dans la cuve.
- Ne jamais mettre l'autocuiseur au four.
- Si l'autocuiseur est en train de cuisiner avec pression, le manipuler avec précaution, ou éviter de le bouger dans la mesure du possible.
- Assurez vous que l'autocuiseur soit bien fermé lorsque vous allez cuisiner avec pression.
- L'autocuiseur programmable Modèle H Deluxe dispose d'une source calorifique, n'ajoutez donc pas de chaleur externe, et ce, sous aucun prétexte car vous pourriez endommager votre modèle G.
- Avant chaque utilisation, vérifier que les soupapes de vapeur et de

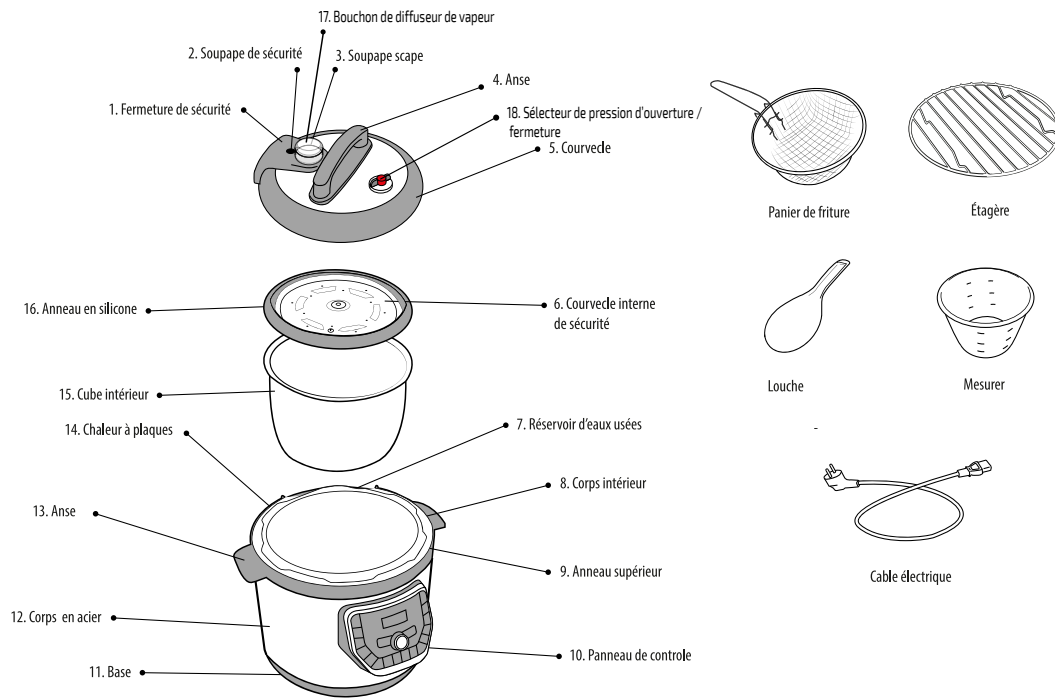
sécurité soient bien installées et qu'elles ne soient pas obstruées.

- Ne pas manipuler les systèmes de sécurité.
- Pour vous assurer de la viabilité du produit, nous vous conseillons d'utiliser uniquement des accessoires Ollas GM.
- Vérifier avant utilisation que le voltage de votre réseau électrique corresponde avec celui indiqué sur l'étiquette située sur la partie postérieure du produit.
-  Ne pas toucher la surface métallique pendant que le robot est en fonctionnement, ni immédiatement après l'utilisation. Il pourrait s'abîmer.
- Ne pas mettre l'autocuiseur sur le bord du plan de travail.
- Éloigner l'autocuiseur au moins de 20 cm de n'importe quelle sorte de tissus.
- Ne pas mettre l'autocuiseur au réfrigérateur.
- Ne pas utiliser comme couvercle tout type d'élément qui ne soit pas indiqué comme appartenant à la marque Ollas GM.
- Ne pas prendre en main l'autocuiseur par la poignée du couvercle, seulement destinée à la prise en main du couvercle et non du produit dans sa totalité.
- Assurez vous que la base de l'autocuiseur ou le lieu où il est situé soient parfaitement secs.
- Éviter d'utiliser des cuves endommagées.
- Ne pas introduire des aliments ou liquides à l'intérieur de l'autocuiseur sans la cuve.
- Ne pas toucher la soupape pendant l'utilisation.
- Ne pas utiliser des produits abrasifs pour nettoyer l'autocuiseur ou la cuve.
- Ne pas utiliser des ustensiles métalliques comme des couteaux, fourchettes, etc au contact de la cuve pour préserver son antiadhérence.
- Télécharger l'application de lecture de codes QR avec votre Smartphone ou tablette pour profiter de 16 vidéos-recettes extras et compléter l'information du manuel.
- Conserver ce manuel pour de futures références.

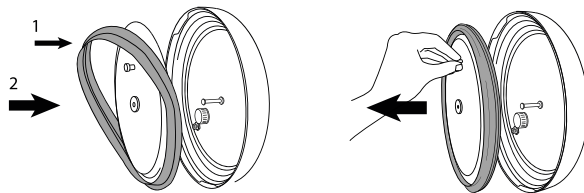
2. AVANT D'UTILISER

Suivre les étapes suivantes pour vérifier le bon fonctionnement et réaliser le premier nettoyage du robot :

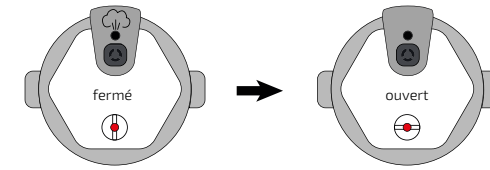
1. Retirer tous les éléments de l'emballage présents sur le Modèle H Deluxe : les gommettes de la cuve et la soupape, puis le protecteur de résistance situé entre la cuve et l'autocuiseur.
2. Vérifier le contenu de l'emballage, et qu'il ne manque rien :



2. Introduire un litre d'eau dans la cuve.
3. Vérifier que le contre couvercle et la soupape de sécurité soient bien installées.



4. Fermer très fort le couvercle et l'emboîter en appuyant légèrement (ceci est très important, puisque dans de nombreux cas nous pensons que le couvercle est complètement fermé et ce n'est pas le cas).
5. Installer la soupape en position fermée.



6. Connecter l'autocuiseur à la prise, appuyer sur le bouton de nettoyage, immédiatement le processus se mettra en marche pendant 9 minutes.
7. Ne pas toucher le couvercle pendant le processus.
8. Une fois le processus finalisé, ouvrir la soupape pour dépressuriser l'autocuiseur, il est conseillé de ne pas ouvrir la soupape avec la main, utiliser un chiffon de cuisine ou un ustensile pour éviter le contact direct de la peau avec la vapeur chaude, et tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'extraire.
9. Si votre autocuiseur n'indique aucune erreur pendant le processus, c'est qu'il fonctionne correctement.

3. PANNEAU DE CONTRÔLE

1. Bouton gm
2. Sélecteur
3. Bouton menu
4. Bouton mode éco
5. Bouton pression
6. Bouton heure du repas
7. Bouton température/Mute
8. Bouton balance/nettoyage
9. Indicateur menu turbo
10. Indicateur menu pression
11. Indicateur menu vapeur
12. Indicateur menu mijoter
13. Indicateur menu feu lent
14. Indicateur menu pocher
15. Indicateur menu confire
16. Indicateur menu fermenter
17. Indicateur menu pain
18. Indicateur menu dessert
19. Indicateur menu riz
20. Indicateur menu pâtes



21. Indicateur menu grill
22. Indicateur menu faire revenir
23. Indicateur menu frire
24. Indicateur menu four
25. Écran LCD

3.1. NAVIGATION GMDrive

L'autocuiseur GM Modèle H Deluxe dispose d'une fonction voix pour vous guider à chaque étape. Inclus 6 langues sélectionnables : Espagnol, Anglais, Français, Allemand, Italien et Portugais. La langue par défaut est l'Espagnol, si vous désirez la modifier, appuyez sur le bouton ECO pendant 3 secondes et sélectionnez la langue avec le sélecteur. Confirmez en appuyant sur le bouton GM. Si vous souhaitez désactiver la voix, appuyez 5 secondes sur le bouton de température et confirmez en appuyant sur le bouton GM. Répéter ce processus pour la réactiver.

HEURE DU REPAS: Appuyer sur l'icône de l'horloge pour l'ajuster, tourner le sélecteur pour établir l'heure et appuyer sur le bouton GM pour fixer, tourner à nouveau le sélecteur pour ajuster les minutes et appuyer sur le bouton GM pour fixer. Il n'est pas conseillé de programmer l'autocuiseur en dessous de 3 heures.

MENU: Après avoir configuré l'heure du repas, appuyer sur ce bouton et naviguer avec le sélecteur pour sélectionner le menu désiré.

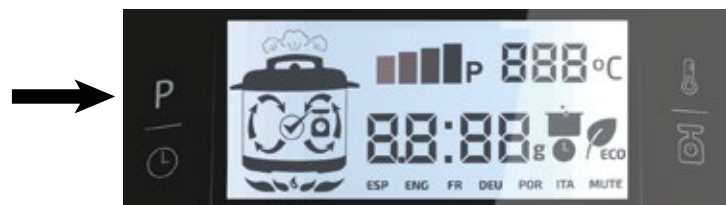
SÉLECTEUR: Tourner le sélecteur pour naviguer à travers les différents menus, augmenter les minutes et les heures (sens des aiguilles d'une montre) et les diminuer (dans le sens contraire).

RACCOURCI: Si vous n'allez pas programmer votre autocuiseur, tourner le sélecteur et choisissez le menu désiré, de cette manière vous éviterez d'avoir à appuyer sur le bouton menu.

TEMPÉRATURE (T°): Une fois le menu sélectionné, appuyer sur le bouton de température pour l'ajuster, elle sera choisie sur la base des ingrédients, menus et recettes. Il y a des menus qui peuvent être configurés en pression et température et d'autres seulement en pression ou température. Les menus pocher, confire et fermenter seulement sont ajustables en temps.



PRESSION P: Ce bouton s'utilise pour ajuster la pression une fois le menu de cuisson sélectionné. Les paramètres de pression se feront sur la base des recettes. Pour les plats à déguster à la cuillère sélectionner la pression très haute, si nous réalisons un ragoût de viandes dures comme le boeuf nous utiliserons la pression haute, s'il s'agit de mijotés de viandes plus délicates comme du poulet ou des légumes, nous utiliserons une pression moyenne et s'il s'agit de plats secs, la pression basse. Nous cuisinerons les plats sans pression lorsque nous voudrions employer le Modèle H Deluxe comme un dispositif différent d'un autocuiseur, comme un four, un grill ou une plancha.



Sans pression - Basse - Moyenne - Haute – Très haute

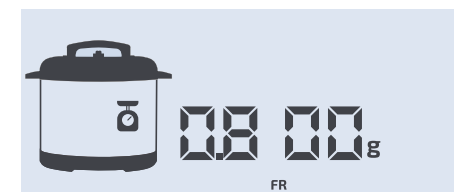
BOUTON GM: Présente diverses fonctions. Sert à confirmer chaque étape. De plus, il permet de maintenir le repas chaud, pour cela, lorsque le robot est en pause, vous devrez appuyer une fois. Si vous appuyez deux fois la fonction réchauffer commencera. Pour modifier le temps de cuisson ou la programmation, maintenez appuyé

pendant plus d'une seconde pour annuler et commencer le processus depuis le début.

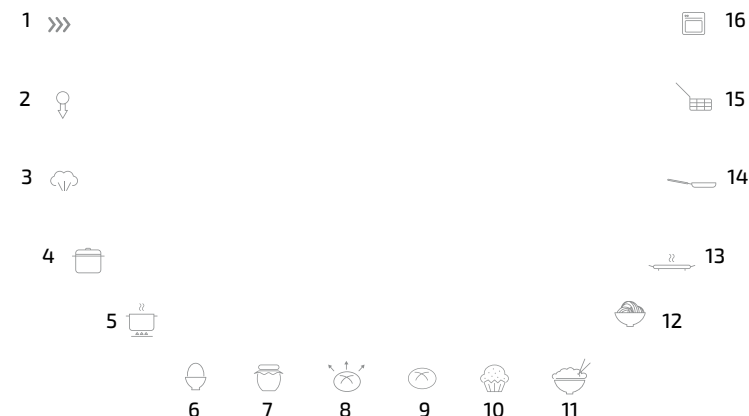
MODE ECO : C'est une fonction exclusive du Modèle H Deluxe qui nous permet d'économiser jusqu'à 50% de plus en énergie pendant la cuisson. De plus, il répartit plus uniformément la température dans la cuve en augmentant ses propriétés antiadhésives, et évitant que les aliments se collent, pour une durée de vie majeure du produit. Nous utilisons ce mode dans n'importe quel menu toujours et lorsque la température à atteindre n'est pas supérieure à 140°C. Dans le cas contraire, il est conseillé d'activer le mode Eco une fois le préchauffage finalisé et le temps de cuisson commencé. Utiliser le mode Eco pour préchauffer dans des menus avec températures qui sont supérieures à 140°C, augmentera significativement le temps de préchauffage.

BALANCE / NETTOYAGE: Appuyez sur cette touche pour activer la balance * et peser les ingrédients introduits dans le seau. Appuyez à nouveau sur le bouton lorsque vous souhaitez tarer la balance. Lorsque vous avez fini d'utiliser la balance, appuyez sur le bouton GM pour revenir à l'état précédent. Vous entendrez un bip confirmant l'action.

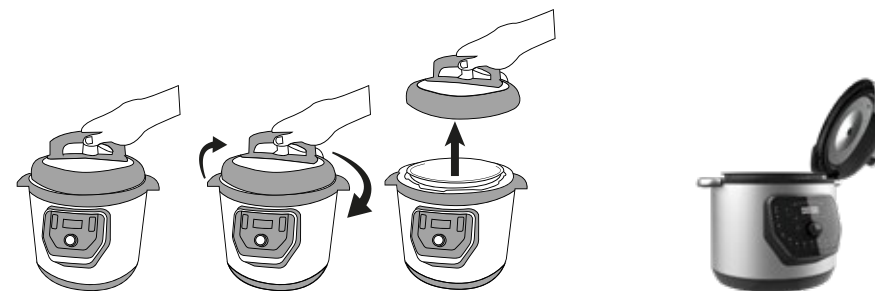
Pour activer le mode nettoyage, insérez 2 verres d'eau et un demi-citron dans le seau, fermez le couvercle du Model H Deluxe et vérifiez que la vanne est fermée. Appuyez ensuite sur le bouton balance / nettoyage pendant 5 secondes et la fonction de nettoyage démarrera immédiatement pendant 9 minutes.



BOUTONS MENUS: Le Modèle H Deluxe compte 16 menus différents pour que vous puissiez cuisiner tous les plats que vous imaginez. Chaque menu se développe dans le livre de recettes et dans les 16 vidéos-recettes que vous pourrez consulter en accédant à notre site internet www.storeollasgm.com avec les codes QR. Une fois le menu sélectionné, ajuster, dans le cas où cela serait possible, la température, la pression et le temps de cuisson désiré ou marqué sur la recette et appuyer sur le bouton GM pour confirmer et commencer le processus de cuisson.



- | | | |
|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Indicateur menu turbo | 7. Indicateur menu confire | 13. Indicateur menu grill |
| 2. Indicateur menu pression | 8. Indicateur menu fermenter | 14. Indicateur menu faire revenir |
| 3. Indicateur menu vapeur | 9. Indicateur menu pain | 15. Indicateur menu frire |
| 4. Indicateur menu mijoter | 10. Indicateur menu dessert | 16. Indicateur menu four |
| 5. Indicateur menu feu lent | 11. Indicateur menu riz | |
| 6. Indicateur menu pocher | 12. Indicateur menu pâtes | |

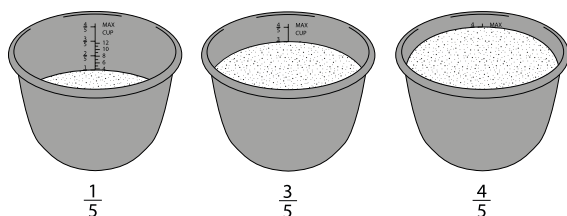


4. INFORMATION IMPORTANTE SUR LA CUISINE À PRESSION

Bouchon du diffuseur de pression: placez-le sur la soupape de pression chaque fois que vous cuisinez. Tournez dans le sens horaire pour le placer et dans le sens antihoraire pour le retirer.

4.1. CAPACITÉ DE LA CUVE

- Toujours mettre les quantités adéquates d'aliments/liquides dans la cuve.
- Ne jamais dépasser les niveaux maximums de capacité de la cuve.
- Pour des aliments qui augmentent leur volume (riz, légumes, céréales etc) ne pas dépasser la moitié de sa capacité.
- Assurez vous de remplir la cuve au moins au minimum de sa capacité pour éviter des dommages thermiques.



4.2. NE PAS FORCER LE COUVERCLE À LA FERMETURE

- Assurez vous que l'anneau soit bien installé dans le contre couvercle.
- Tourner le couvercle pour ouvrir et fermer, ne pas le forcer. Vous devez le fermer et l'emboîter dans sa position avec le minimum d'efforts.
- Si l'autocuiseur contient des aliments chauds, il pourrait être nécessaire d'appuyer légèrement pour fermer le couvercle, dû à l'effet de pression.
- Lorsque vous nettoyez la gomme de la soupape de sécurité, faites preuve d'une grande précaution pour la remettre correctement ensuite. Consulter la vidéo de notre chaîne Youtube Ollas GM.

4.3. NE PAS FORCER LE COUVERCLE À L'OUVERTURE

- Si vous avez cuisiné avec pression, ouvrir la soupape à l'aide d'un chiffon ou d'un ustensile de cuisine, en évitant le contact direct avec la vapeur avant d'ouvrir le couvercle, dans le cas contraire, cela sera difficile. Souvenez vous qu'il s'ouvre dans le sens des aiguilles d'une montre.

4.4. PRÉPARATION DU MODÈLE H DELUXE

- Ouvrir le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Laver le couvercle et l'anneau de silicone avec de l'eau chaude et du savon et sécher ensuite.
- L'anneau en silicone est réversible, assurez vous qu'il soit installé dans la position adéquate.
- Le couvercle a seulement une position et doit être mis dans la position correcte. Si elle n'était pas bien fermée, elle pourrait prendre de la pression et les aliments déborderaient.
- Nettoyer la cuve et assurez vous que tout soit correctement en contact.
- Vérifier que le réservoir de restes situé dans la partie postérieure de l'autocuiseur soit en place.
- Connecter l'autocuiseur à la prise. L'autocuiseur se mettra en marche, fixer les paramètres selon vos préférences.

5. COMMENT CUISINER


Cuisiner avec votre nouveau robot de cuisine Modèle H Deluxe est très simple. Vous n'aurez qu'à introduire les ingrédients, si vous le souhaitez, sélectionner l'heure du repas, et programmer selon le livre de recettes. Votre robot de cuisine vous préparera le repas fraîchement cuisiné pour l'heure prévue ou lorsque vous finaliserez le processus dans le cas de ne pas avoir programmé le robot.

Ensuite, nous détaillons comment cuisiner dans votre robot de cuisine Modèle H Deluxe. En premier lieu, ouvrir le couvercle en le tournant en direction des aiguilles d'une montre jusqu'au maximum, ensuite il se lèvera. Ensuite, introduire tous les ingrédients dans la cuve et si cela s'avère nécessaire, quelques uns des accessoires, comme indiqué dans le livre de recettes. À l'intérieur de la cuve il y a des marques qui dans le cas de la pression (haute pression) ne doivent pas être dépassées au delà de la ligne maximale par n'importe quel type de liquide, et doivent atteindre la limite minimale pour éviter les dommages thermiques. Dans le cas où nous utilisons le couvercle, avant de commencer à cuisiner, vérifier qu'il soit bien fermé.

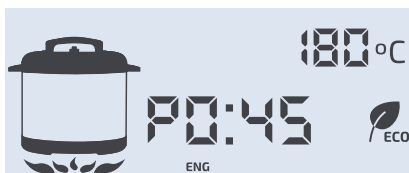
Ensuite, sélectionner le menu suivant la recette. Une fois le menu sélectionné, fixer le temps de cuisson (voir le livre de recettes). Utiliser le sélecteur qui augmente de 1 en 1 les minutes de cuisson depuis 1 en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, et diminue le temps en le tournant dans le sens contraire. Pour un bon résultat nous vous recommandons de suivre les temps indiqués dans la recette et dans le cas où le résultat ne serait pas totalement à votre convenance, augmenter ou diminuer le temps pour réaliser un plat à votre goût. Si pendant ces processus vous êtes confus vous pouvez appuyer sur le bouton GM une seconde et recommencer.

Une fois le temps de cuisson établi, vous devrez sélectionner le niveau de pression auquel vous souhaitez cuisiner avec votre robot **P**. Dans les menus four, feu lent, frire, faire revenir, dessert, pain, fermenter, confire,

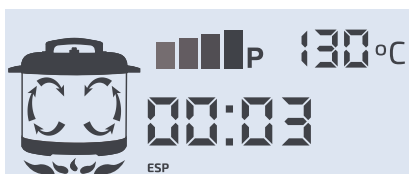
pocher et grill il n'est pas possible de cuisiner avec pression, vous ne pourrez donc pas la sélectionner, mais vous pourrez configurer la température à votre convenance. Il est conseillé de laisser la soupape ouverte pour ces menus, ainsi que le couvercle pour obtenir un meilleur résultat.

Ensuite, comme le suggère le guide vocal, appuyer sur le bouton de température  pour l'ajuster dans le cas où cela s'avère possible. La température peut s'ajuster à n'importe quel moment pendant le processus de cuisson dans le cas où seulement la pression peut être ajustée, vous pourrez le faire en appuyant sur le bouton de pression **P** pendant la cuisson.

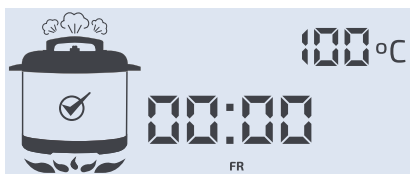
Une fois le menu sélectionné, le temps, la pression et la température, appuyer sur le bouton GM pour que le processus de cuisson commence et que votre robot de cuisine Modèle H Deluxe se mette à cuisiner pour vous. La première phase est la détection automatique des aliments et le pré-chauffage, puisque vous sélectionnez le temps réel de cuisson.



Le robot programmable Modèle H Deluxe détecte pour vous la quantité d'aliments qu'il cuisine, ce pourquoi vous devrez programmer le temps marqué dans la recette. Pendant ce processus apparaîtront sur l'écran une série de tirets en mouvement, au moment où le processus se finalisera, il indiquera le temps de cuisson sélectionné et réalisera un compte à rebours, en décomptant chaque minute du temps écoulé.



Vous saurez que l'autocuiseur programmable Modèle H Deluxe aura terminé de cuisiner car vous serez informé par le guide vocal : " le repas est prêt", à partir de ce moment, toujours et lorsque vous aurez choisi un menu avec une température de cuisson supérieure à 80 °C, la fonction chaleur se connectera de façon indéfinie (sauf pour fermenter, confire et pocher) et vous serez prévenu en entendant la phrase : "le repas reste chaud". Votre robot maintiendra le repas chaud jusqu'au moment où vous décidez de manger.



Vous pourrez activer cette fonction toujours lorsque vous le désirez en appuyant sur le bouton GM, à n'importe quel moment, ce processus s'annulera en appuyant sur le bouton GM plus d'une seconde.




Vous pourrez réchauffer sans sur-cuisiner, en appuyant sur le bouton GM 2 fois.



Pour ouvrir le couvercle, vous devrez vous assurer qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur de l'autocuiseur en déplaçant la soupape de pression en position (autrement vous ne pourrez pas ouvrir le couvercle). L'autocuiseur expulsera toute la vapeur présente à l'intérieur. Ne jamais toucher les parties métalliques du robot pendant qu'il cuisine ou que le processus de cuisson vient de se terminer.



6. COMMENT PROGRAMMER LE REPAS POUR UNE HEURE DÉTERMINÉE

À chaque fois que vous allumez l'autocuiseur, le guidage vocal vous suggérera de choisir un menu pour cuisiner sur le moment ou programmer l'heure du repas pour plus tard. L'heure du repas s'ajuste de façon différente comparé aux modèles antérieurs. En premier lieu, une fois que vous avez appuyé sur le bouton  se sélectionnera dans combien d'heures nous souhaitons que le repas soit prêt et appuyer sur le bouton GM pour confirmer.

Si nous voulons configurer les minutes, nous les sélectionnerons une fois les heures fixées, pour cela, tourner le sélecteur en ajustant de minute en minute, jusqu'à une limite de 24 heures. Sélectionnez préalablement le menu, le temps de cuisson, la température et la pression, comme décrit dans la section antérieure. Appuyer sur le bouton GM pour fixer votre programmation.

L'heure du repas s'ajuste en intervalles de 10 minutes qui augmentent jusqu'à 24 heures, en tournant le sélecteur et en appuyant sur le bouton GM pour fixer. L'autocuiseur programmable calcule automatiquement quand est ce qu'il doit commencer pour que le repas soit prêt et à bonne température à l'heure programmée. Dans le cas où le temps de cuisson serait supérieur au temps jusqu'à l'heure fixée de manger, votre robot programmable commencera automatiquement le processus de cuisson pour s'approcher le plus possible à l'heure pré-configurée.

Si vous programmez le robot pour moins de 3 heures après, il commencerait à cuisiner immédiatement et maintiendrait le repas chaud jusqu'à l'heure de manger, en conservant toutes ses propriétés et en préservant ses saveurs. Le Modèle H Deluxe compte avec mémoire EPROM, si pendant que vous cuisinez ou que le robot est en pause, une coupure de courant se produit, le robot se souviendra de sa programmation et lorsque le courant reviendra, il continuera le processus de cuisson.

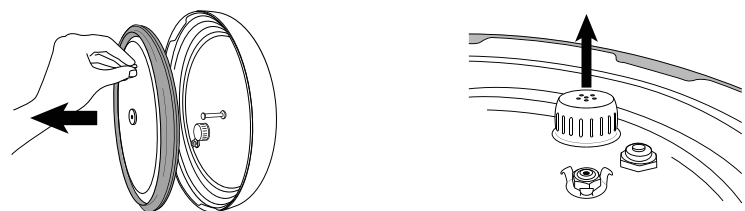
7. NETTOYAGE

Le robot de cuisine Modèle H Deluxe dispose d'une cuve avec les surfaces plus antiadhésives du monde, fabriquée en CÉRAMIQUE, qui lui impute des propriétés incroyables et antioadhésives, qui facilitent le nettoyage jusqu'au point où il n'est pas nécessaire d'utiliser une éponge, un chiffon, ou n'importe quel type d'abrasif.

Avec la cuve, les autres éléments qui doivent être nettoyés après chaque usage sont ceux qui sont en contact direct avec la nourriture, le contre couvercle, la partie intérieure du couvercle et l'anneau en silicone. Ils doivent être nettoyés avec de l'eau et du savon et dans le cas où cela serait nécessaire avec une éponge.

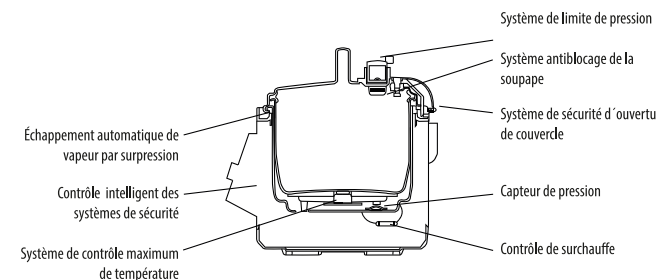
Pour retirer le contre couvercle et l'anneau de silicone, estirer le petit support qu'il y a dans le contre-couvercle et retirer facilement l'anneau en silicone. Il est important de le nettoyer chaque fois que vous l'utilisez, autrement il pourrait laisser des restes de saveurs ou d'odeurs pour les plats suivants. Ne pas oublier d'installer à nouveau le contre-couvercle avec l'anneau en silicone.

Pour un bon fonctionnement de votre robot Modèle H Deluxe n'oubliez pas de nettoyer avec régularité autant la soupape de pression comme celle de sécurité. Mettre le couvercle vers le haut et retirer la gomme qui le protège avec précaution, nettoyer les deux et les replacer. Si vous avez laissé des restes d'odeurs ou de saveurs, nous vous recommandons d'introduire 500 ml d'eau dans la cuve avec un demi citron, fermer le couvercle et la soupape et appuyer sur le bouton de nettoyage. Votre robot réalisera un cycle complet de nettoyage.







8. SÉCURITÉ

Le robot de cuisine Modèle H Deluxe est un produit révolutionnaire quant à son système de sécurité. Il dispose de 14 systèmes entrelacés qui agissent simultanément et qui rendent impossible une erreur quelconque. Le système exclusif de la soupape de sécurité empêche l'ouverture de votre robot toujours et lorsque il y a pression à l'intérieur, pour pouvoir ouvrir ou fermer votre robot, il est fondamental d'éliminer la vapeur à l'intérieur en disposant la soupape de décharge dans la position suivante.



9. COMPLÉMENTS

-  **VERRE MESUREUR.** Référence de mesure pour les recettes. Lorsqu'une recette indique une mesure, elle se réfère au verre mesureur.
-  **GRILLE.** S'utilise pour cuire dans le cas indiqué dans la recette. Elle est située à l'intérieur de la cuve et les aliments qui vont se cuire se disposent sur elle. Elle s'utilise aussi pour cuisiner à la vapeur, dans ce cas, elle se met à l'intérieur de la cuve avec au moins 2 mesures d'eau et les aliments se situant au dessus de la grille.
-  **LOUCHE.** Fabriquée avec un matériel non corrosif idéal pour travailler sur des surfaces antiadhésives. Ne pas utiliser des ustensiles corrosifs sur les surfaces antiadhésives de votre robot programmable.
-  **PANIER.** S'utilise pour frire et peut aussi être utilisé comme plaque de cuisson.

Accessoires optionnels

Visitez notre site web www.storeollasgm.com pour acquérir des cuves supplémentaires, la tête de four, le sac de transport ou des accessoires de rechange.

10. COMMUNAUTÉ OLLAS GM

Sur notre web www.storeollasgm.com vous trouverez plus de recettes et des conseils d'utilisation pour exploiter au maximum votre robot GM Modèle H Deluxe et nous vous informerons de toutes les nouveautés. Nous vous conseillons également de souscrire à la Newsletter et de nous suivre sur les réseaux sociaux pour être au courant d'absolument tout et bénéficier des avantages exclusifs pour les membres de la communauté de Ollas GM.



11. ANOMALIES ET SOLUTIONS

ANOMALIES	SOLUTIONS
<p>Le robot ne réussit pas à avoir de la pression Observations: Les robots GM peuvent travailler avec pression toujours et lorsque les conditions le demandent. Cela dépend de plusieurs facteurs, quantité de liquides, solides, huile dans la cuve, en plus de la température ambiante et de la température des contenus. Il ne faut pas confondre la prise de pression ou non avec le fait que le robot cuise et fonctionne correctement. S'il chauffe et cuisine dans le temps imparti, c'est qu'il fonctionne correctement et qu'on ne peut déterminer aucune forme d'erreur.</p>	<p>- Vérifier que le contre-couvercle et l'anneau en silicone soient correctement installés. Vérifier que la soupape de pression soit en position de fermeture. Vérifier que la soupape de sécurité soit correctement installée. - Appuyer fortement sur le couvercle après l'avoir tourné pour fermer. - Sélectionner le menu pression moyenne, 200°C et cuisiner. - Faire la même chose avec les menus vapeur et pression. S'il y a de la pression le robot fonctionne correctement. - Pour que le robot prenne de la pression, la température sélectionnée doit être supérieure à 130 °C et contenir suffisamment de liquide dans la cuve. - Les gommages étant en mauvais état doivent être remplacés.</p>
<p>Le robot ne s'allume pas</p>	<p>- Vérifier que le câble d'alimentation soit bien installé dans le robot. Vérifier avec une autre prise. - Essayer avec un autre câble (les ordinateurs fixes ont les mêmes).</p>
<p>Puis je ouvrir le robot pendant qu'il cuisine?</p>	<p>Toujours et lorsque le robot n'a pas obtenu de pression. Même si ce n'est pas conseillé car il perd de la vapeur.</p>
<p>Erreur E1 sur l'écran digital</p>	<p>Défaut du circuit. Contactez notre SAV.</p>
<p>Le robot ne parle pas</p>	<p>Consulter la section 4.1. et vérifier la configuration. Si le problème persiste contacter le SAV.</p>
<p>Le robot décompte le temps juste après l'avoir programmé (+de 3 heures) ou au moment même de sélectionner le menu.</p>	<p>Consulter la section 7 et vérifier la configuration. Si le problème persiste contacter le SAV.</p>
<p>Le pot ne chauffe pas</p>	<p>Mettre 1l d'eau et sélectionner le menu four à 200 °C, 10 minutes.</p>
<p>Erreur E4 sur l'écran digital</p>	<p>- Réviser les états de cuisson du robot (section 6 comment cuisiner). - L'interrupteur de pression ne marche pas. Contacter le SAV.</p>
<p>Erreur E3 sur l'écran digital</p>	<p>- Surchauffe. Laisser refroidir le robot au moins 24h. - Ajouter le liquide toujours au dessus du marqueur minimal de la cuve et sélectionner le menu. - Si l'erreur apparaît au moment de connecter la machine au réseau électrique, contacter le SAV.</p>
<p>Erreur E2 sur l'écran digital</p>	<p>Contactez le SAV.</p>

12. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Olla GM Modelo H Deluxe

Référence : 02033

1000 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO

Made in China | Conçu en Espagne

13. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

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

14. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

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

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

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 96 321 07 28**.


15. LIVRE DE RECETTES

Plus qu'un livre de recettes, c'est un manuel pour apprendre à cuisiner avec votre robot GM, avec une infinité de possibilités, allez à la page 83 pour le consulter. Nous expliquons chaque menu et offrons 5 recettes pour chacun d'entre eux avec 5 niveaux de difficulté différents. Si vous réalisez toutes et chacune des recettes incluses vous serez capables de cuisiner n'importe quel plat. De plus, téléchargez l'application de codes QR et obtenez 16 vidéos-recettes supplémentaires en lisant les codes du livre de recettes.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.
- Es wird vorgeschlagen, den Ollas GM YouTube Kanal für Empfehlungen zu besuchen.
- Besuchen Sie unsere Site (www.storeollasgm.com), um die AGB und Informationen über Umtausche, Rückgaben oder Reparaturen zu bekommen.
- Tauchen Sie keinen elektrischen Teil des Topfs ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten ein.
- Der Topf darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Schalten Sie den Topf nicht, wenn er Schäden vorliegt.
- Das beinhaltete Zubehör darf nur mit dem Modell H Deluxe verwendet werden; andernfalls könnte es zerstört werden.
- Der Topf darf keinem Sonnenlicht bzw. Regen u.a. ausgesetzt werden.
- Verwenden Sie den Topf nicht auf bzw. bei Wärmequelle wie Öfen, Kocher, angeschaltete Glaskeramiken bzw. Induktionskochfelder usw.; andernfalls könnte er beschädigt werden.
- Verwenden Sie den Topf nur zum Kochen.
- Der Dampf, den die Ventil ausstößt, erreicht hohe Temperaturen; Halten Sie davon fern, um Brandwunden zu vermeiden.
- Gießen Sie keine Nahrungsmittel über dem Zeichen von Höchstmenge des Innentopfs.
- Stecken Sie nie den Topf in den Ofen.
- Vermeiden Sie beim Druckgaren weitestgehend, den Topf zu bewegen; wenn es notwendig ist, bewegen Sie ihn mit besonderer Sorgfalt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Topf vor Druckgaren richtig geschlossen ist.
- Dieser Topf hat eine eigene Wärmequelle, hinzufügen Sie keinesfalls daher zusätzliche Wärmequelle, es sei denn, sie Ollas GM Zubehörteilen sind.
- Prüfen Sie die Dampfventile vor jedem Gebrauch darauf, dass sie richtig installiert und nicht verstopft sind.
- Hantieren Sie nie mit den Sicherheitssystemen.
- Es wird empfohlen, nur Ollas GM Zubehör zu benutzen, um die

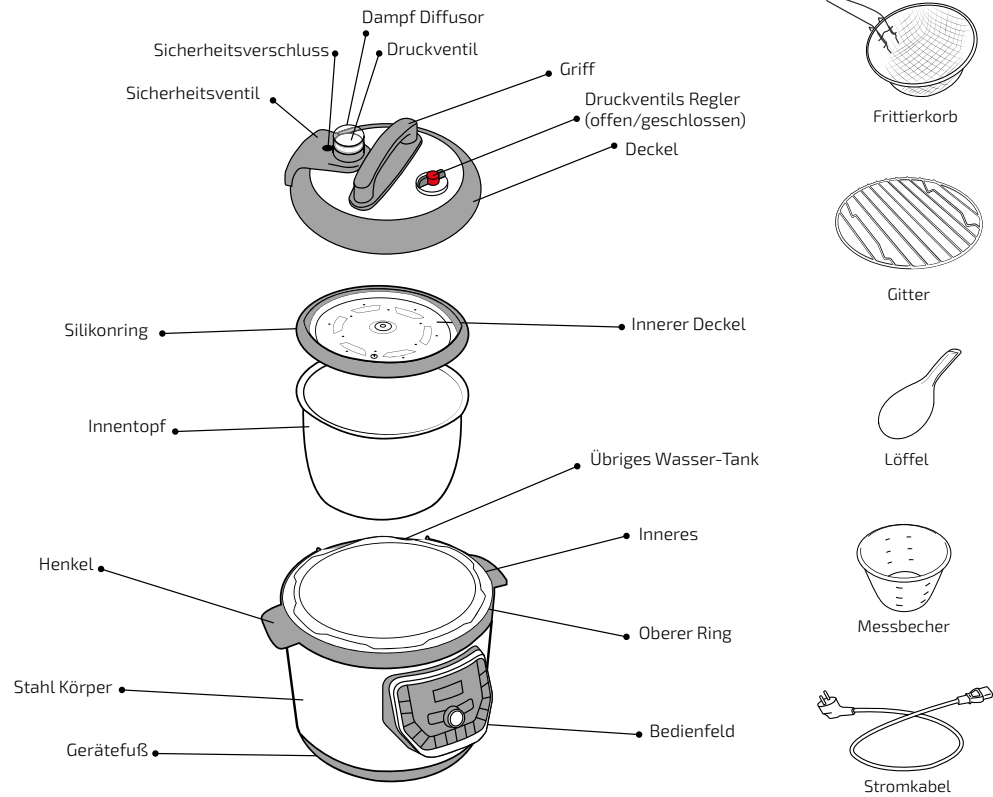
Dauerhaftigkeit des Topfs zu gewährleisten.

- Überprüfen Sie vor Gebrauch, dass die Spannung der Stromversorgung mit der auf dem Typenschild an der Hinterseite des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
-  Behrühren Sie die metallische Fläche nicht bei oder sofort nach dem Kochvorgang, Sie könnten verbrennen.
- Stellen Sie den Topf nicht an den Rändern der Arbeitsfläche.
- Halten Sie den Topf mindestens 20 cm von Stoffen entfernt.
- Stellen Sie den Topf nicht in der Spüle.
- Verwenden Sie keine andere Teile wie Deckel, es sei denn, dass Ollas GM sie empfehlen.
- Heben Sie den Topf nicht vom Griff des Deckels. Dieser Griff darf nur verwendet werden, um den Deckel zu heben.
- Vergewissern Sie sich, dass die Grundlage und die Fläche, auf die Sie ihn stellen, trocken sind.
- Verwenden Sie keinen beschädigten Innentopf.
- Gießen Sie kein Nahrungsmittel bzw. Flüssigkeiten in den Topf ohne den Innentopf.
- Berühren Sie nicht beim Betrieb das Ventil.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, um den Topf bzw. Innentopf sauber zu machen.
- 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.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für späteren Gebrauch.

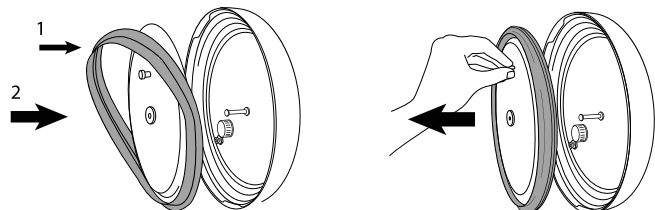
2. VOR DEM GEBRAUCH

Folgen Sie diese Hinweise, um zu überprüfen, dass das Gerät richtig funktioniert, und die erste Reinigung durchzuführen:

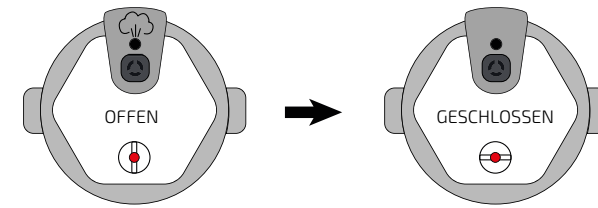
1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien der Modell H Deluxe Topf (Sticker des Innentopfs und Ventils sowie die Hitzeschild zwischen dem Innentopf und der Kochtopf).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig ist.



3. Gießen Sie ein halber Liter Wasser in den Innentopf.
4. Prüfen Sie, dass die Innenseite des Deckels und das Ventil richtig gestellt sind.



5. Schließen Sie den Deckel fest und passen Sie ihn, indem Sie Druck übt (das ist sehr wichtig, da häufig denkt man, dass der Deckel vollständig geschlossen ist, aber es stimmt nicht).
6. Bringen Sie das Ventil in geschlossener Stellung.



7. Verbinden Sie den Kochtopf mit der Stromversorgung und drücken Sie die Reinigung-Taste; der Reinigungsvorgang beginnt sofort und es dauert 9 Minuten.
8. Berühren Sie nicht beim Vorgang den Deckel.
9. Öffnen Sie nach dem Kochvorgang das Ventil, um den Druck freizulassen. Vermeiden Sie, dass der Dampf in Berührung mit Ihrer Haut kommt. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um es zu öffnen.
10. Wenn es kein Problem damit gibt, bedeutet es, dass der Topf richtig funktioniert.

3. BEDIENFELD

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



3.1. NAVIGATION **GMDrive**

Der GM Topf Modell H Deluxe verfügt über Sprachsteuerung. Es gibt 6 Sprachen verfügbar: Spanisch, Englisch,

Portugiesisch, Französisch, Italienisch und Deutsch. Die voreingestellte Sprache ist Spanisch; wenn Sie sie wechseln möchte, halten Sie 3 Sekunden lang die ECO-Taste gedrückt und wählen Sie die Sprache mit dem Regler aus. Bestätigen Sie Ihre Wahl mit der GM-Taste. Wenn Sie die Sprachsteuerung deaktivieren möchten, halten Sie 5 Sekunden lang die Temperatur-Taste gedrückt und der MUTE Anzeiger wird unten rechts am Bildschirm beleuchtet. Wiederholen Sie diese Schritte, um sie wiederzuaktivieren.

TIMER EINSTELLUNGEN: drücken Sie das Uhr Symbol, um die Uhrzeit, um die Sie das Essen zubereitet möchten; drehen Sie den Regler um die Stunden auszuwählen und drücken Sie die GM-Taste, um sie festzulegen; Verwenden Sie noch einmal den Regler und die GM-Taste, um die Minuten auszuwählen und festzulegen; drücken Sie danach die Menü-Taste, um das gewünschte Menü auszuwählen. Es wird nicht empfohlen, weniger als 3 Stunden die Zeitschaltuhr einzustellen.

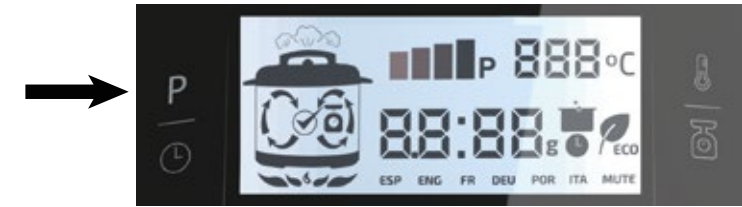
MENÜ: drücken Sie diese Taste und drehen Sie den Regler nach der Zeitschaltuhr Einstellung, um das gewünschte Menü auszuwählen.

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

TEMPERATUR (T[°]): Sobald das Menü ausgewählt ist, drücken Sie die Temperatur-Taste, um sie einzustellen. Wählen Sie die richtige Temperatur gemäß den Nahrungsmittel, Menü und Rezept. Es gibt Menüs, bei denen beide Temperatur und Druck eingestellt werden können; bei anderen kann man nur Druck bzw. Temperatur einstellen. Bei den Menüs Pochieren, Zuckern und Gären kann man nur Kochzeit eingestellt werden.



DRUCK (P): Drücken Sie diese Taste, um den Druck einzustellen, wenn das Menü schon ausgewählt wurde. Wählen Sie den an das Rezept passenden Druck aus. Für Suppen und ähnliche wählen Sie höheren Druck aus; für Eintopfgerichte mit Fleisch wie Rind wählen Sie hohen Druck aus; für Eintopfgerichte mit Gemüse oder Fleisch wie Hähnchen wählen Sie mittleren Druck aus und für Gerichte ohne Brühe wählen Sie niedrigen Druck aus. Wählen Sie keinen Druck aus, wenn Sie der Topf als Ofen, Grill oder Grillplatte verwenden.



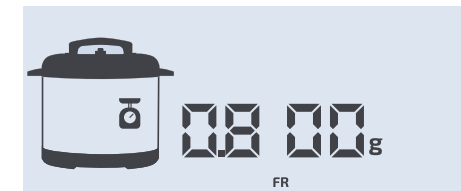
Keiner Druck - Niedriger - Mittlerer - Hoher - Höchster

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

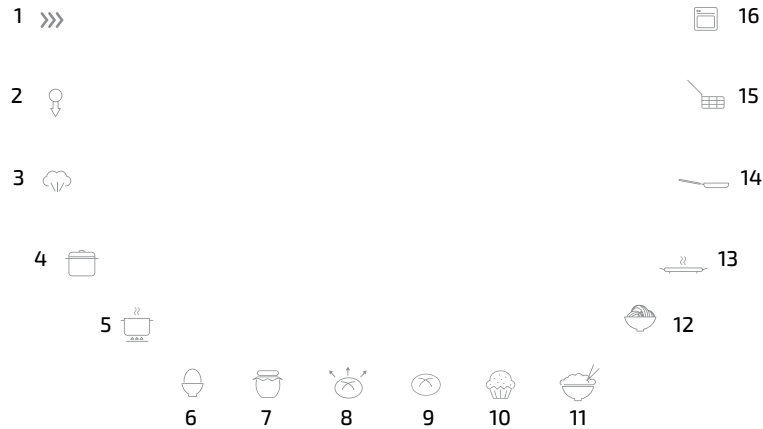
ECO MODUS: diese Funktion spart beim Kochen bis zu 50 % Energie. Außerdem verteilt sie die Temperatur in den Innentopf, was der Antihafbeschichtung hilft und verhindert, dass die Nahrungsmittel ankleben. Diese Funktion darf bei jeder Zubereitungsart verwendet werden, vorausgesetzt, dass die Temperatur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

WAAGE/REINIGUNG: Drücken Sie diese Taste, um die Waage zu aktivieren und die Zutaten zu wiegen. Drücken Sie noch einmal, um die Tara-Funktion zu verwenden. Immer wenn Sie fertig mit der Waage sind, drücken Sie die GM-Taste, um auf das vorige Menü umzuschalten; das Gerät wird eine Signal ertönen.

Um die Reinigung durchzuführen, gießen Sie 2 Gläser Wasser und eine halbe Zitrone in den Innentopf, schließen Sie den Deckel und prüfen Sie, dass das Ventil richtig geschlossen ist; Drücken Sie die Reinigung-Taste und diese Funktion wird aktiviert; es dauert 9 Minuten.



ZUBEREITUNGSARTEN ANZEIGER: das Modell H Deluxe verfügt über 16 verschiedene Zubereitungsarten, sodass Sie alle vorstellbare Gerichte zubereiten können. Jede Zubereitungsart wird ausführlich auf dem Kochbuch und auf den 16 Videorezepten in unserer Site www.storeollasgm.com detailliert. Sobald die Zubereitungsart ausgewählt ist können Sie gegebenenfalls Temperatur, Druck und Kochzeit einstellen; drücken Sie die GM-Taste, um zu es zu bestätigen und den Kochvorgang zu beginnen.



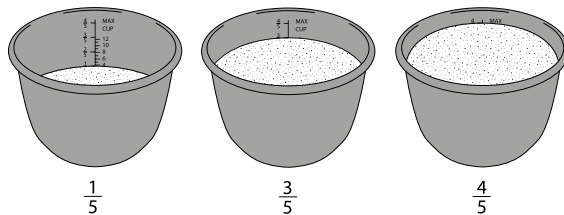
- | | | |
|---------------------------|------------------------|-------------------------|
| 1. Turbo Anzeiger | 7. Zuckern Anzeiger | 13. Braten Anzeiger |
| 2. Druckgaren Anzeiger | 8. Gären Anzeiger | 14. Anbraten Anzeiger |
| 3. Dampfgaren Anzeiger | 9. Brot Anzeiger | 15. Frittieren Anzeiger |
| 4. Schmoren Anzeiger | 10. Nachtisch Anzeiger | 16. Ofen Anzeiger |
| 5. Kleine Flamme Anzeiger | 11. Reis Anzeiger | |
| 6. Pochieren Anzeiger | 12. Nudeln Anzeiger | |

4. WICHTIGE INFORMATION ÜBER DAS DRUCKGAREN

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

4.1. FASSUNGSVERMÖGEN DES INNENTOPFS

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

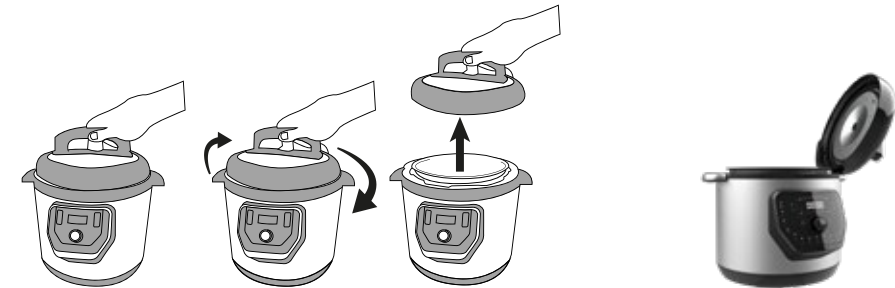


4.2 ÜBEN SIE KEINE GEWALT AUF DEM DECKEL BEIM SCHLIEßEN

- Prüfen Sie, dass der Silikonring richtig an der Innenseite des Deckels gestellt ist.
- Drehen Sie den Deckel, um ihn zu öffnen bzw. schließen; üben Sie keine Gewalt darauf. Der Deckel sollte mühelos schließen und einrasten.
- Falls der Topf heißes Essen enthält, könnte es notwendig sein, leichte Gewalt darauf ausüben, um den Deckel zu schließen. Das ist wegen des Drucks und ist ganz normal.
- Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung der Gummischeibe des Sicherheitsventils und stellen Sie sie richtig an dieselbe Stellung. Sehen Sie das erklärende Video bei unserem YouTube Kanal (Ollas GM) durch.

4.3. ÜBEN SIE KEINE GEWALT AUF DEM DECKEL BEIM ÖFFNEN

- Öffnen Sie das Ventil nach Druckgaren mithilfe eines Tuches oder ähnliches, sodass Sie nicht direkt in Berührung mit dem Dampf kommt. Das Ventil öffnet man im Uhrzeigersinn.



4.4. VORBEREITUNG

- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um es zu öffnen.
- Waschen Sie den Deckel und den Silikonring mit warmem Wasser und Seife und trocknen Sie sie danach.
- Der Silikonring kann umgekehrt werden, vergewissern Sie sich, dass er richtig gestellt ist.
- Der Deckel hat nur eine richtige Stellung, stellen Sie ihn nur auf diese Weise. Falls der Deckel nicht richtig gestellt wurde, könnten die Nahrungsmittel überschreiten.
- Reinigen Sie den Innentopf und Vergewissern Sie sich danach, dass alles an der richtigen Position ist.
- Überprüfen Sie, dass der Müllbehälter an der Hinterseite des Topfs an der richtigen Position ist.
- Schließen Sie den Topf an die Stromversorgung an. Der Topf wird starten, stellen Sie ihn nach Ihren Vorlieben ein.

5. ZUBEREITUNG

Es ist sehr einfach, zuzubereiten mit Ihrem Modell H Deluxe Druckkochtopf. Gießen Sie einfach die Zutaten, wählen Sie die Essenzzeit aus und stellen Sie den Topf gemäß dem Kochbuch ein. Der Topf bereitet das Essen für die ausgewählte Zeit bzw., wenn der Kochvorgang fertig ist, falls keine Zeit ausgewählt wurde.

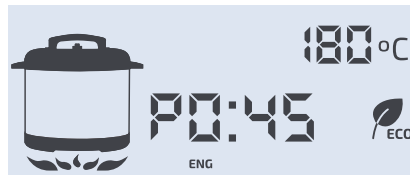
Im Folgenden wird der Zubereitungsprozess erklärt werden. Öffnen Sie erstens den Deckel, indem Sie ihn bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen, dann kann man ihn entfernen. Gießen Sie die Zutaten danach in den Innentopf und stellen Sie nach dem Kochbuch die gegebenenfalls notwendigen Zubehörteile. In den Innenseite des Innentopfs gibt es Zeichen, die man nie über- bzw. unterschreiten muss, um thermische Schäden zu vermeiden. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vor dem Kochvorgang richtig geschlossen ist.

Wählen Sie danach nach dem Kochbuch die Zubereitungsart aus. Sobald die Zubereitungsart ausgewählt ist, kann man die Kochzeit (auf dem Kochbuch gemäß Kochbuch) einstellen. Daher verwendet man den Regler, der die Minuten in Abständen von 1 im Uhrzeigersinn bzw. im Gegehrzeigersinn steigern bzw. verringert. Für die besten Ergebnisse wird es empfohlen, dass Sie die Kohzeit des Kochbuchs folgen; jedoch können Sie sie steigern bzw. verringern, wenn Sie nicht einverstanden damit sind. Falls Sie sich verwirren, halten Sie die GM-Taste gedrückt, um den Vorgang neu zu starten.

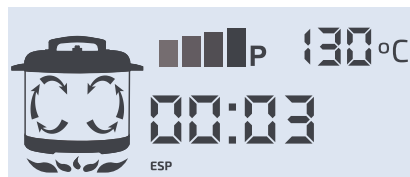
Wenn die Kochzeit eingestellt wurde, muss man die Druckstufe durch die GM-Taste auswählen. Bei der Zubereitungsarten Ofen, Simmern, Anbraten, Nachtisch, Brot, Gären, Zuckern, Pochieren und Grillplatten kann man keinen Druck auswählen, aber die Temperatur kann man. Es wird empfohlen, bei dieser Zubereitungsarten das Ventil oder selbst den Deckel für bessere Ergebnisse offen zu halten.

Drücken Sie die Temperatur-Taste danach, um sie gegebenenfalls einzustellen. Die Temperatur darf jederzeit bei dem Kochvorgang eingestellt werden. Falls nur der Druck eingestellt werden kann, können Sie so tun, indem Sie die Druck-Taste während des Kochvorgangs zu drücken.

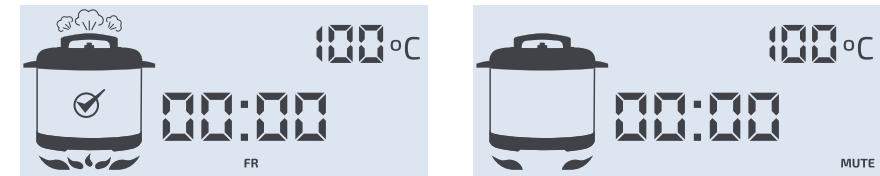
Sobald die Zubereitungsart, Zei, Druck und Temperatur gegebenenfalls ausgewählt sind, drücken Sie die GM-Taste, um den Kochvorgang zu beginnen. Erstens kommen die Erkennung des Nahrungsmittel und die Vorwärmung; Sie können nur die echte Kochzeit auswählen.



Der programmierbarer Kochtopf Modell H Deluxe erkennt die Menge Nahrungsmittel, die Sie darin gießen, sodass Sie nur die auf dem Kochbuch gegebene Kochzeit einstellen müssen, ohne Portionen zu beachten. Bei diesem Vorgang zeigt der Bildschirm bewegende Striche an; wenn der Vorgang beendet ist, wird die ausgewählte Kochzeit angezeigt und der Countdown beginnen.



Wenn der Topf fertig mit dem Kochvorgang ist, wird er sagen „das Essen ist fertig“. Ab diesem Zeitpunkt und, immer wenn eine Zubereitungsart mit Temperatur höher als 80 °C ausgewählt wurde, wird die Warmhalten-Funktion aktiviert werden (außer Gären, Zuckern und Pochieren). Das Gerät wird „Warmhalten“. Der Topf wird das Essen warmhalten, bis Sie es anrichten.



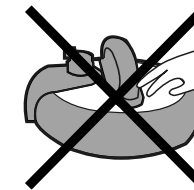
Außerdem können Sie diese Funktion jederseit aktivieren, indem die GM-Taste zu drücken. Man kann auch es stornieren, indem die GM-Taste mehr als 1 Sekunde gedrückt zu halten.



Man kann auch das Essen aufwärmen, indem man zweimal die GM-Taste drücken.



Um den Deckel zu öffnen, vergewissern Sie sich, dass es keinen Druck im Innentopf gibt, indem das Druckventil mithilfe des Positionsreglers zu öffnen (andernfalls können Sie den Deckel nicht öffnen.) Der Topf wird den Druck ausstoßen. Berühren Sie keine Metallenteile des Topds bei bzw. nach dem Kochvorgang.



6. TIMER EINSTELLEN

Immer wenn Sie den Topf einschalten, wird die Sprachführung vorschlagen, ein Menü zum Zeitpunkt bzw. die Essenzeit für später einzustellen. Die Essenzeit stellt man nicht wie auf den anderen Modellen. Erstens wählt man wie viele Stunden bis der Essenzeit aus; drücken Sie danach die GM-Taste zum Bestätigen. Falls man auch die Minuten einstellen möchte, kann man das tun nach der Stunden Einstellung. Um das zu tun, muss man den Regler drehen. Stellen Sie die Zubereitungsart, Kochzeit, Temperatur und Druck danach wie früher beschrieben ein. Drücken Sie zum Schluss die GM-Taste, um diese Einstellungen festzustellen.

Der Topf berechnet, wann er beginnen muss, sodass die Nahrungsmittel bei der ausgewählten Essenzeit zubereitet sind. Falls die Kochvorgang dauert so viel, dass die Essenzeit nicht erfüllt werden kann, wird der Topf automatisch

beginnen, zuzubereiten, sodass er nährt sich dem voreingestellter Essenzzeit.

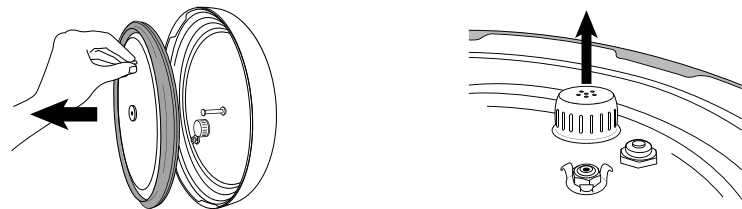
Falls man die Essenzzeit für früher als 3 Stunden einstellen, wird der Topf sofort zubereiten und das Essen bis der Essenzzeit warmhalten. Das Modell H Deluxe verfügt über einen EPROM Speicher; falls es ein Stromausfall gibt, erinnert der Topf die Programmierung, sodass er mit dem Kochvorgang fortsetzen kann.

7. REINIGUNG

Der Kochtopf Modell H Deluxe verfügt über einen besonders antihaftbeschichteten keramischen Innentopf; es ist so einfach zu reinigen, dass man keine Scheuerschwämme bzw. Scheuermittel braucht.

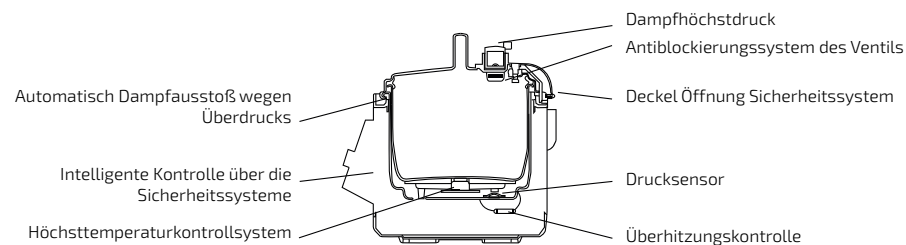
Zusätzlich zu dem Innentopf müssen die Reste der Teile, die direkte Kontakt mit den Nahrungsmitteln kommen (Innerer Deckel, Innenseite des Deckels und Silikonring) nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Reinigen Sie sie mit Wasser und Seife, einem Schwamm und gegebenenfalls mit einem Scheuerschwamm.

Um den Inneren Deckel und den Silikonring zu entfernen, ziehen Sie am kleinen Hebel des inneren Deckels und entfernen Sie den Silikonring. Es ist wichtig, ihn nach jedem Gebrauch zu reinigen; andernfalls können Geschmack bzw. Geruch bleiben. Vergessen Sie nicht, den Silikonring richtig an der inneren Deckel zu stellen. Reinigen Sie regelmäßig beide Sicherheits- und Druckventil für einen richtigen Betrieb. Um das zu tun, entnehmen Sie den Filter des Druckventils, indem Sie ihn leicht nach oben ziehen. Um das Sicherheitsventil zu reinigen, Stellen Sie bäuchlings den Deckel und entnehmen Sie sorgfältig das Gummiband, da der Kolben wird bewegen; reinigen Sie beide und stellen Sie sie danach. Wenn Sie Geschmack bzw. Geruch bemerken, wird es empfohlen 500 ml Wasser sowie ein halbe Zitrone darin gießen, den Deckel und Ventil schließen und die Reinigung-Taste drücken. Der Topf wird ein ganzer Reinigungszyklus durchführen.



8. SICHERHEIT

Dieses Gerät verfügt über ein revolutionäres Sicherheitssystem. Es hat ein Netz von 14 Systemen, die gleichzeitig ohne Fehler reagieren. Das Ventil vermeidet die Öffnung des Geräts, immer wenn es Druck gibt; um den Topf zu öffnen, ist es grundlegend, dass der Dampf im Topf ausgestoßen ist, indem das Ventil offen ist.



9. ZUBEHÖR

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

Besuchen Sie unsere Website (www.storeollasgm.com), um zusätzliche Innentöpfe, Tragetasche oder andere zu kaufen.

10. OLLAS GM GEMEINSCHAFT

In unserer Website (www.storeollasgm.com) können Sie mehr Rezepte und Ratschläge finden. Außerdem können Sie sich über unsere Neuigkeiten informieren. Es wird auch empfohlen, unserer Newsletter abonnieren und uns in unseren Netzwerken folgen, sodass Sie exklusive Vorteile genießen können.



11. PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
<p>Der Topf hat keinen Druck</p> <p>Hinweise: Diese Töpfe haben eine Druck-Funktion, die in bestimmten Fällen verwendet werden kann. Das ist abhängig von verschiedenen Faktoren wie die Menge Flüssigkeiten bzw. Nahrungsmittel, Raumtemperatur und Temperatur des Inhalts.</p> <p>Dieses Gerät kann mit bzw. ohne Druck Nahrungsmittel zubereiten. Auch wenn es keinen Druck gibt, kann der Topf richtig funktionieren. Wenn der Topf warm wird und bereitet Nahrungsmittel in der ausgewählten Zeit zu, hat es im Prinzip keinen Fehler.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, dass der innere Deckel und der Silikonring richtig gestellt sind. - Überprüfen Sie, dass das Dampfventil richtig geschlossen ist. - Prüfen Sie, dass das Sicherheitsventil richtig gestellt ist. - Drücken Sie nach dem Drehen stark den Deckel, um ihn zu schließen. - Gießen Sie 1 L Wasser, wählen Sie Druck-Zubereitungsart, 20 Minuten, mittlerer Druck 200 °C aus und akzeptieren Sie. Tun Sie das auch mit den Zubereitungsarten Dampf. Wenn es Druck gibt, funktioniert der Topf richtig. - Damit der Topf Druck hat, muss die Temperatur höher als 130 °C sein und es muss genug Flüssigkeit im Innentopf geben. - Die Ringe sind in einem schlechten Zustand.
<p>Der Topf schaltet sich nicht ein:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie, dass das Kabel richtig eingesetzt am Topf ist. - Versuchen Sie, das Gerät an eine andere Steckdose anzuschließen. - Versuchen Sie, das Kabel zu verändern (Tischcomputer haben das gleiche Kabel).

Darf man den Topf bei dem Kochvorgang öffnen?	Ja, vorausgesetzt, dass der Topf keinen Druck hat; es ist jedoch nicht empfohlen, da er Dampf ausstößt.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E1	Stromkreislauf Fehler. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Sprachführung funktioniert nicht	Verweisen Sie auf den Absatz 4.1. und überprüfen Sie die Konfiguration. Falls das Problem weiter besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Topf zieht die Zeit direkt nach Programmierung (mehr als 3 Stunden) bzw. Zubereitungsartsauswahl ab	Verweisen Sie auf den Absatz 7 und überprüfen Sie die Konfiguration. Falls das Problem weiter besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Topf erhitzt nicht	Gießen Sie 1 L Wasser, wählen Sie Ofen-Zubereitungsart bei 200 °C und 10 Minuten aus.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E4	- Verweisen Sie auf den Absatz 6 undüberprüfen Sie die Kochzustände. - Der Druckschalter versagt. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E3	- Überhitzung. Lassen Sie den Topf abkühlen und verwenden Sie ihn nicht für 24 Std. - Gießen Sie Flüssigkeit über dem Mindestmenge-Strich und wählen Sie eine Zubereitungsart aus. - Falls der Fehler bei der Verbindung an der Stromversorgung erscheint, kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Bildschirm zeigt den Fehler E2	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

12. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Olla GM Modelo H Deluxe
 Produktreferenz: 02033
 1000 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO
 Made in China | Entworfen in Spanien

13. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren. Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden. Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihrer Batterien zu erhalten.

14. TECHNISCHER KUNDENDIENST UND GARANTIE

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.

Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.


Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer: **+34 96 321 07 28**.

15. KOCHBUCH

Das ist eher eine Bedienungsanleitung mit einer Unzahl Möglichkeiten. Darauf wird jede Zubereitungsart erklärt und 5 Rezepte für jede davon mit verschiedenen Schwierigkeiten. Falls Sie alle Rezepte zubereiten können, können Sie jedes vorstellbare Rezept zubereiten.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

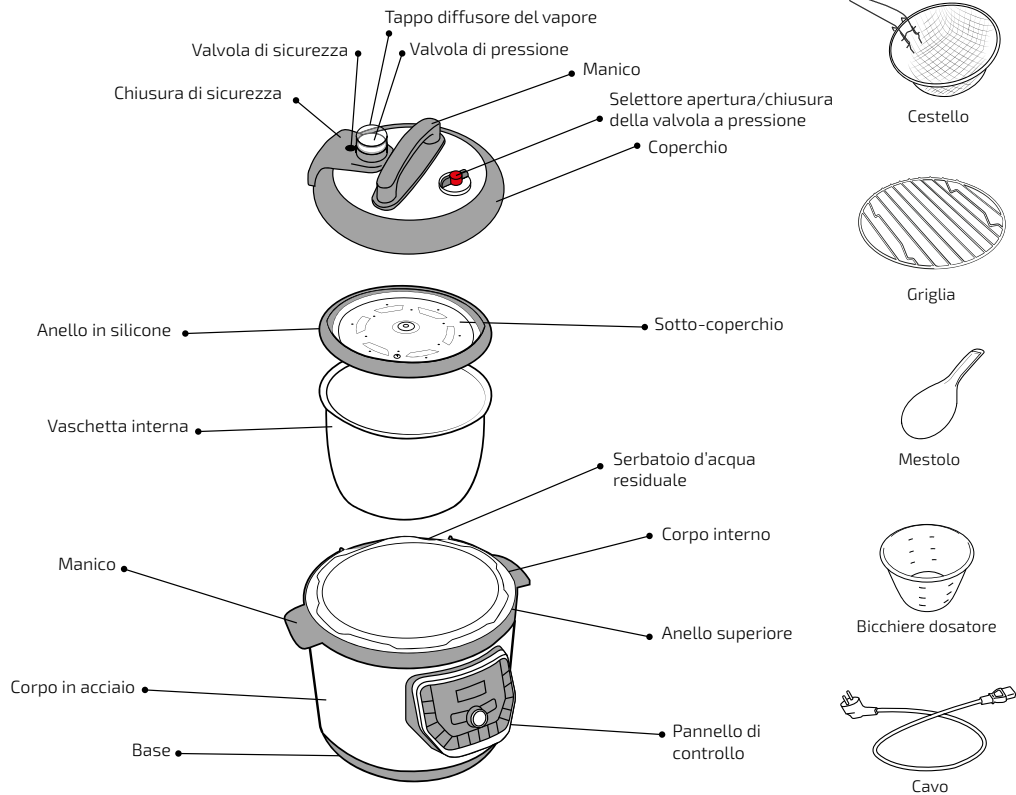
- Seguire le istruzioni di manutenzione descritte in questo manuale.
- Si consiglia di visitare il canale Youtube di Ollas GM per i consigli per l'uso.
- Visitare la pagina web www.ollasgm.com per consultare le condizioni generali e informazioni relative a cambi, sostituzioni o riparazioni.
- Non sommergere le parti elettriche della Olla programmabile Modello H Deluxe in acqua o altri liquidi.
- La pentola non è adatta ai bambini.
- Non accendere la pentola se danneggiata.
- Gli accessori inclusi possono essere usati solamente con la Olla Modello H Deluxe, altrimenti potrebbero provocare danni irreparabili.
- Non esporre la pentola al sole o ad altri elementi.
- Non utilizzare la pentola sopra o vicino a fonti di calore come forni, fornelli, piastre in vitroceramica o piastre a induzione accese, ecc, potrebbe danneggiarsi.
- Utilizzare la pentola solamente per cucinare.
- Il vapore emesso dalla valvola raggiunge temperature molto alte; mantenere una distanza per evitare scottature.
- Non introdurre alimenti sopra al livello che indica la quantità massima della vaschetta.
- Non introdurre la pentola nel forno.
- Se si sta cucinando a pressione, evitare di muovere la pentola quanto possibile o il meno possibile o spostarla con cura.
- Verificare che la pentola sia ben chiusa quando si cucina a pressione.
- La pentola Modello H Deluxe dispone di una fonte di calore propria, non aggiungere calore esterno a meno che non si tratti di accessori esclusivi di Ollas GM.
- Prima dell'uso, verificare che le valvole del vapore e di sicurezza siano ben installate e non ostruite.
- Non manipolare i sistemi di sicurezza.
- Per assicurare la durabilità del prodotto, si consiglia di utilizzare esclusivamente accessori di Ollas GM.
- Verificare che il voltaggio della rete elettrica coincida con quello indicato sull'etichetta collocata nella parte posteriore del prodotto.

-  Non toccare la superficie metallica durante l'uso nè immediatamente dopo, potrebbe produrre scottature.
 - Non mettere la pentola sul bordo del piano cottura.
 - Mantenere la pentola ad una distanza di almeno 20 cm da qualsiasi tessuto.
 - Non mettere la pentola nel lavandino.
- Non utilizzare alcun elemento come coperchio che non sia indicato da Ollas GM.
- Non alzare la pentola dal manico del coperchio, questo è stato ideato solamente per alzare il coperchio.
 - Verificare che la base della pentola e il posto in cui viene collocata per usarla siano asciutti.
 - Evitare di usare vaschette danneggiate.
 - Non introdurre cibo o liquidi all'interno della pentola senza la vaschetta.
 - Non toccare la valvola durante l'uso.
 - Non usare prodotti abrasivi per pulire la pentola o la vaschetta.
 - Evitare che gli utensili metallici come coltelli, forchette, ecc... entrino a contatto con la vaschetta per preservare le sue qualità antiaderenti.
 - Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. - Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
 - Conservare questo manuale per future consultazioni.

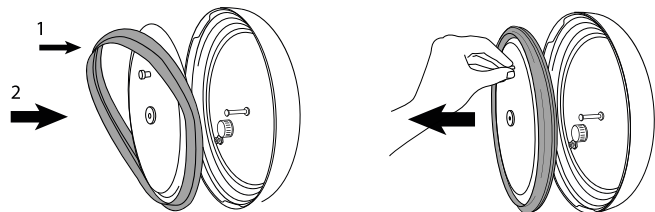
2. PRIMA DI CUCINARE

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

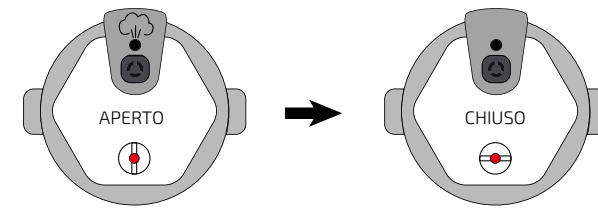
1. Rimuovere tutti gli elementi presenti nell'imballaggio del Modello H Deluxe (sia le etichette della vaschetta che la protezione della resistenza collocata tra la vaschetta e la pentola).
2. Verificare il contenuto dell'imballaggio e che non vi siano parti mancanti.



3. Introdurre mezzo litro d'acqua nella vaschetta.
4. Verificare che il sottocoperchio e la valvola di sicurezza siano collocati correttamente.



5. Chiudere con fermezza il coperchio e posizionarla premendo leggermente (è importante verificare che sia completamente chiusa).
6. Collocare la valvola centrale in posizione di chiusura.



7. Collegare la pentola alla corrente e premere il tasto Pulizia, subito dopo inizierà il processo che dura 9 minuti.
8. Non toccare il coperchio durante tutto il processo.
9. Una volta terminato il processo, aprire la valvola per depressurizzarlo. Evitare il contatto diretto della pelle con il vapore. Girare il coperchio in senso orario per rimuoverlo.
10. Se la pentola non ha presentato errori durante il processo, ciò significa che funziona correttamente.

3. PANNELLO DI CONTROLLO

1. Tasto GM
2. Selettore
3. Tasto Menù
4. Pulsante modalità ECO
5. Tasto Pressione
6. Tasto Programmare ora
7. Tasto Temperatura/Mute
8. Tasto Bilancia/Pulizia
9. Indicatore Menù Turbo
10. Indicatore Menù Pressione
11. Indicatore Menù Vapore
12. Indicatore Menù Stufato
13. Indicatore Menù Fuoco Lento
14. Indicatore Menù Sobbollire
15. Indicatore Menù Confit
16. Indicatore Menù Fermentare
17. Indicatore Menù Pane
18. Indicatore Menù Dolce
19. Indicatore Menù Riso
20. Indicatore Menù Pasta



21. Indicatore Menù Piastra
22. Indicatore Menù Soffriggere
23. Indicatore Menù Friggere
24. Indicatore Menù Forno
25. Display LCD

3.1. NAVIGAZIONE GMDrive

La Olla GM Modello H Deluxe dispone di controllo vocale per guidare tutti i passaggi. 6 lingue disponibili: spagnolo,

inglese, francese, tedesco, italiano e portoghese. La lingua per difetto è lo spagnolo, se si desidera cambiarlo, premere il tasto ECO per circa 3 secondi e selezionare la lingua con il selettore. Confermare premendo il tasto GM. Se si desidera disattivare il controllo vocale, premere circa 5 secondi il tasto della temperatura e comparirà la parola MUTE nel bordo inferiore destro del display. Ripetere questo processo per tornare ad attivarla.

Programmare l'ora: premere l'icona dell'orologio per configurare l'ora per la quale si desidera programmare il pasto pronto; girare il selettore per stabilire l'ora e premere il tasto GM per fissarla, girare di nuovo il selettore per stabilire i minuti e premere il tasto Menù per selezionare il menù che si desidera realizzare. Non si consiglia di programmare meno di 3 ore.

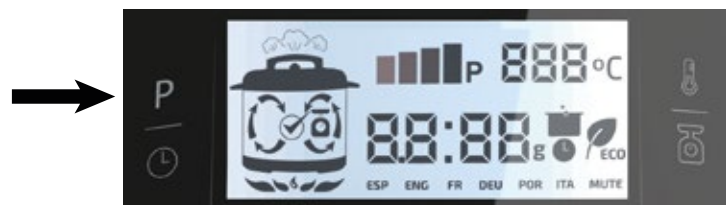
MENÙ: dopo aver configurato l'ora, premere questo tasto e navigare con il selettore per selezionare il menù desiderato.

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

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



PRESSIONE (P): questo tasto viene usato per configurare la pressione una volta selezionato il menù. Scegliere la pressione a seconda della ricetta. Per i piatti al cucchiaino, selezionare pressioni molto alte; per stufati di carne dure come vitello, selezionare pressioni alte, per stufati di carne più delicate come pollo o di verdure, pressione media, per piatti asciutti, pressione bassa. Non selezionare la pressione quando si utilizza la pentola con funzione forno, piastra o grill.



Senza pressione - Bassa - Media - Alta - Molto alta

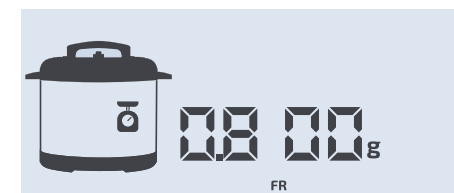
TASTO GM: La principale funzione di questo tasto è confermare ogni passaggio. Inoltre, serve anche per iniziare funzioni come mantenere caldo e riscaldare; premere il tasto per una o due volte per attivarle. Infine, mantenere

premuto per più di un secondo per modificare il tempo di cottura o la programmazione in qualsiasi momento e riavviare il processo.

MODALITÀ ECO: questa funzione permette di risparmiare fino ad un 50% di energia durante la cottura. Inoltre, ripartisce uniformemente la temperatura nella vaschetta, aumentando le sue proprietà antiaderenti e evitando che gli alimenti si attacchino per aumentare la sua durata. È possibile utilizzarla con qualsiasi menù, sempre e quando la temperatura non superi i 140 °C. In caso contrario, si consiglia di attivare la modalità ECO una volta terminato il preriscaldamento e iniziato il tempo di cottura. Usare la modalità ECO per preriscaldare in menù con temperature che superano i 140 °C aumenterà significativamente il tempo di preriscaldamento.

BILANCIA/PULIZIA: Premere questo tasto per attivare la bilancia * e pesare gli ingredienti introdotti nella vaschetta. Premere di nuovo il tasto per la tara della bilancia. Una volta terminato l'uso, premere il tasto GM per tornare allo stato precedente. Si sentirà un bip di conferma.

Per attivare la modalità di pulizia, introdurre 2 bicchieri d'acqua e mezzo limone nella vaschetta, chiudere il coperchio del Modello H Deluxe e verificare che la valvola sia chiusa correttamente. Successivamente, premere il tasto bilancia/pulizia per 5 secondi, la funzione di pulizia si metterà in funzionamento per 9 minuti.



INDICATORI DEI MENÙ: il Modello H Deluxe è dotato di 16 menù differenti per cucinare tutti i piatti che desideri. Ogni menù viene elaborato ampiamente nel ricettario e nelle 16 video-ricette che è possibile consultare accedendo alla nostra web www.ollasgm.com. Una volta selezionato il menù, configurare, se possibile, la temperatura, la pressione e il tempo di cottura desiderato o segnato dalla ricetta e premere il tasto GM per confermare e iniziare il processo di cottura.

- 1 >>> 16
- 2 15
- 3 14
- 4 13
- 5 12
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11

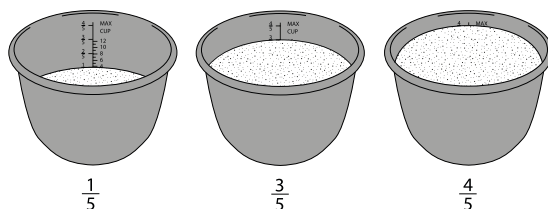
- | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. Indicatore Menù Turbo | 7. Indicatore Menù Confit | 13. Indicatore Menù Piastra |
| 2. Indicatore Menù Pressione | 8. Indicatore Menù Fermentare | 14. Indicatore Menù Soffriggere |
| 3. Indicatore Menù Vapore | 9. Indicatore Menù Pane | 15. Indicatore Menù Friggere |
| 4. Indicatore Menù Stufato | 10. Indicatore Menù Dolce | 16. Indicatore Menù Forno |
| 5. Indicatore Menù Fuoco Lento | 11. Indicatore Menù Riso | |
| 6. Indicatore Menù Sobollire | 12. Indicatore Menù Pasta | |

4. INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA CUCINA A PRESSIONE

Tappo diffusore di pressione: collocarlo sopra la valvola a pressione quando si cucina. Girare in senso orario per inserirlo e in senso antiorario per rimuoverlo.

4.1. CAPACITÀ VASCHETTA

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

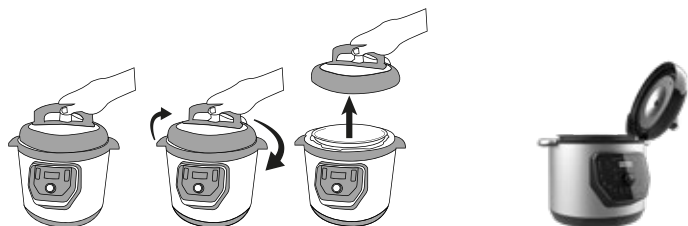


4.2. NON FORZARE IL COPERCHIO QUANDO SI CHIUDE

- Verificare che l'anello in silicone sia ben inserito nel sottocoperchio.
- Girare il coperchio per aprire e chiudere, non forzare. Dovrà chiudersi e incastrarsi al suo posto al minimo sforzo.
- Se la pentola contiene cibo caldo, potrebbe essere necessario premere leggermente per chiudere il coperchio, dovuto all'effetto della pressione.
- Quando si pulisce la gomma della valvola di sicurezza, prestare particolare attenzione a collocarla correttamente. Consultare il video dimostrativo nel nostro canale Youtube di Ollas GM.

4.3. NON FORZARE IL COPERCHIO QUANDO SI APRE

- Se si cucina a pressione, aprire la valvola con l'aiuto di uno strofinaccio o utensile da cucina, evitando il contatto diretto con il vapore prima di aprire il coperchio, in caso contrario risulterà facile. Ricordarsi di aprire in senso orario.



4.4. PREPARAZIONE DEL MODELLO H DELUXE

- Aprire il coperchio girando in senso orario.
- Lavare il coperchio e l'aro in silicone con acqua calda e sapone, asciugare successivamente.
- L'anello in silicone è reversibile, verificare che sia collocato in posizione corretta.
- Il coperchio ha solo una posizione e deve essere collocato in posizione corretta. Qualora non fosse chiuso correttamente, potrebbe prendere pressione e il cibo potrebbe traboccare dai lati della pentola.
- Pulire la vaschetta in ceramica sia collocata correttamente prima di continuare.
- Verificare che il voltaggio della rete elettrica coincida con quello indicato sull'etichetta collocata nella parte posteriore del prodotto.
- Connettere la pentola alla presa della corrente. La pentola si metterà in funzionamento, fissare le configurazioni secondo le sue preferenze.

5. COME CUCINARE

Cucinare con il nuovo robot da cucina Modello H Deluxe è molto semplice. È necessario introdurre gli ingredienti, se si desidera, selezionare l'ora per mangiare e programmare secondo il ricettario. Il suo robot da cucina preparerà il pasto appena preparato per l'ora programmata o una volta terminato il processo nel caso in cui non sia stata programmata.

Di seguito, le spiegheremo come cucinare con robot da cucina Modello H Deluxe. Innanzitutto, aprire il coperchio girandolo in senso orario fino al limite e mi alzerà. In seguito, introdurre tutti gli ingredienti nella vaschetta e qualora necessario, uno degli accessori, così come indicato nel ricettario. All'interno della vaschetta sono presenti indicatori di limite che, nel caso della pressione (nello specifico alta pressione), non devono oltrepassare la linea massima da nessun tipo di liquido e devono arrivare al limite minimo per evitare danni termici. Nel caso di utilizzare il coperchio, prima di cominciare a cucinare, verificare che sia chiuso bene.

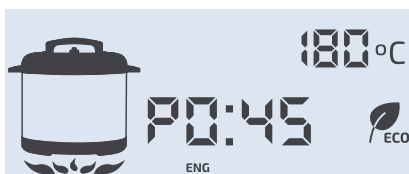
Successivamente, selezionare il menù seguendo il ricettario. Una volta selezionato il menù, verrà fissato il tempo di cottura (indicato nel ricettario in ogni ricetta). Per far ciò, useremo il selettore, che incrementa di 1 in 1 i minuti di cottura da 1 girando in senso orario, diminuendo il tempo girando in senso antiorario. Per ottenere un risultato ottimale, consigliamo di seguire i tempi suggeriti nel ricettario e di aumentare o diminuire a piacimento il tempo. In caso di errore al selezionare, mantenere premuto il tasto GM e cominciare di nuovo.

Una volta stabilito il tempo di cottura, selezionare il livello di pressione che si desidera selezionare attraverso il tasto. Non si cucina con pressione con i menù Forno, Fuoco lento, Friggere, Soffriggere, Dolce, Pane, Fermentare, Confit, Sobollire e Piastra. Non è possibile selezionarla ma si potrà configurare la temperatura a piacere. Si consiglia che in questi menù venga lasciata la valvola aperta o il anche il coperchio per ottenere un migliore risultato.

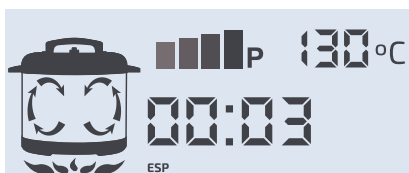
Successivamente, così come suggerisce la guida vocale, premere il tasto della temperatura per configurarla in caso necessario. È possibile configurare la temperatura in qualsiasi momento durante il processo di cottura. Nel caso in cui si potesse solamente configurare la pressione, è possibile farlo premendo il tasto di pressione durante la cottura.

Una volta selezionato il menù, il tempo, la pressione e la temperatura (qualora necessario), premere il tasto GM

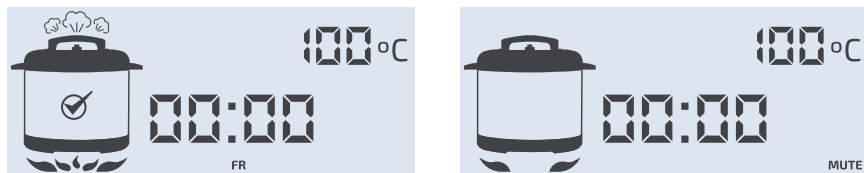
per far cominciare il processo di cottura e il robot da cucina Modello H Deluxe inizierà a cucinare. La prima fase è la localizzazione automatica degli alimenti e il preriscaldamento, dato che viene selezionato il tempo reale di cottura.



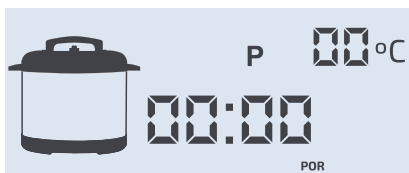
La pentola programmabile Modello H Deluxe localizza la quantità di alimenti che cucina, solo dovrà programmare il tempo indicato nella ricetta senza limiti di quantità. Durante questo processo compariranno nel display una serie di trattini in movimento, una volta terminato questo processo verrà mostrato il tempo di cottura selezionato e si effettuerà un conto alla rovescia, scollegandosi per ogni minuto trascorso da quello programmato in origine.



Verrà avvisato al termine della cottura da un messaggio vocale: "il pasto è pronto", da quel momento, sempre e quando venga scelto un menù con una temperatura di cottura superiore a 80 °C, si conatterà la funzione caldo in modo indefinito (ad eccezione di Fermentare, Confit e Sobbollire) e avvertito con la frase: "il pasto si mantiene caldo". La pentola manterrà il pasto caldo fino al momento di servirlo.



Inoltre, è possibile attivare questa funzione quando di desidera premendo il tasto GM in qualsiasi momento, si cancellerà solamente premendo il tasto GM per più di 1 secondo.



È possibile riscaldare senza cucinare ulteriormente, premendo il tasto GM per 2 volte.



Per aprire il coperchio, è necessario verificare che non ci sia pressione all'interno della pentola spostando la valvola di pressione in posizione aperta mediante il selettore di posizione (non è possibile aprire il coperchio in un altro modo). La pentola eliminerà tutto il vapore contenuto al suo interno. Non toccare le parti metalliche della pentola mentre si cucina o appena terminato di cucinare.



6. COME PROGRAMMARE IL PASTO AD UN'ORA DETERMINATA

Quando si accende la pentola, il controllo vocale suggerirà un menù per cucinare al momento o programmare l'ora del pasto. L'ora può essere configurata in modo differente rispetto ai modelli precedenti. In primo luogo e una volta premuto il tasto verrà selezionato tra quante ore desideriamo il pasto pronto e premere il tasto GM per confermare. Se si vuol configurare anche i minuti, verranno selezionati una volta fissate le ore, per far ciò girare il selettore configurando minuto per minuto fino a un limite di 24 ore. Successivamente, stabilire il menù, il tempo di cottura, la temperatura e la pressione come descritto nella sezione precedente. Infine, premere il tasto GM per fissare la programmazione.

La pentola calcola automaticamente quando deve cominciare per terminare la cottura pronta all'ora programmata. Nel caso in cui la cottura sia superiore rispetto al tempo fino all'ora fissata, la pentola comincerà automaticamente il processo di cottura per avvicinarsi il più possibile all'ora preconfigurata.

Nel caso in cui la pentola venisse programmata dentro almeno 3 ore, inizierebbe a cucinare immediatamente e manterrebbe il pasto caldo fino all'ora di mangiare, conservando le sue proprietà e preservando il sapore. Il Modello H Deluxe è dotato della memoria EPROM, se mentre si cucina o si è in attesa si producesse un'interruzione della corrente, la pentola ricorderà la programmazione e una volta tornata la corrente continuerà con il processo di cottura.

7. PULIZIA

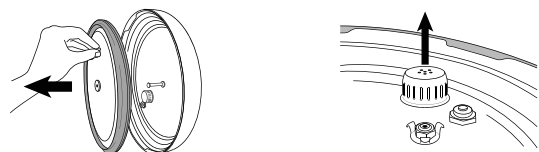
Il robot da cucina Modello H Deluxe dispone di una vaschetta con una delle superfici più antiaderenti al mondo, realizzata in ceramica, che genera incredibili proprietà antiaderenti che rendono facile la pulizia senza la necessità dell'uso di pagliette o qualsiasi prodotto abrasivo.

Assieme alla vaschetta, gli altri elementi che hanno bisogno di una pulizia dopo ogni uso sono quelli che hanno un contatto diretto col cibo, il sottocoperchio, la parte interna del coperchio e l'anello in silicone. Se si desidera pulire con acqua e sapone e una spugna o qualora necessario, una paglietta.

Per ritirare il sottocoperchio e l'anello in silicone stirare il piccolo supporto presente nel sottocoperchio e ritirare

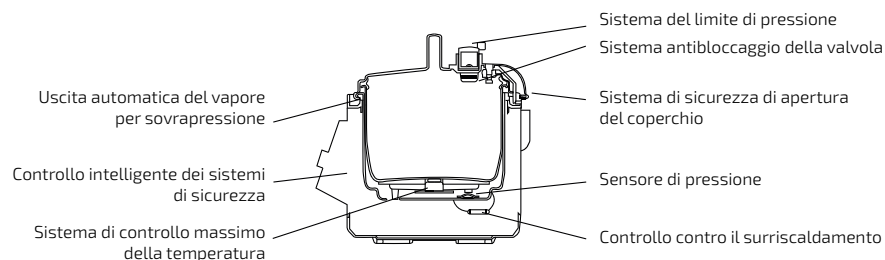
facilmente l'anello in silicone. È importante pulirlo ogni volta che si utilizza, al contrario, presenterebbe resti dei precedenti pasti. Non dimenticare di collocare di nuovo in modo adeguato il sottocoperchio con l'anello in silicone.

Per un corretto funzionamento della pentola Modello H Deluxe non dimenticare di pulire anche con regolarità sia la valvola di pressione che quella di sicurezza. Per far ciò, ritirare il sottocoperchio, estrarre il filtro della valvola di pressione con una leggera pressione verso l'alto e pulire bene. Per pulire la valvola di sicurezza, collocare il coperchio verso l'alto e ritirare la gomma che protegge con attenzione, dato che l'embolo presente al suo interno, pulisca entrambi e ricollocarli. In caso di presenza di residui, si consiglia di introdurre 500 ml d'acqua nella vaschetta assieme a mezzo limone, chiudere il coperchio, la valvola e premere il tasto della pulizia. La pentola effettuerà un ciclo di pulizia completo.



8. SICUREZZA

Il robot da cucina Modello H Deluxe è un prodotto rivoluzionario in quanto a sistemi di sicurezza. Dispone di 14 sistemi che agiscono simultaneamente e che garantiscono il funzionamento della pentola. Il sistema esclusivo della valvola di sicurezza impedisce l'apertura del robot quando è presente pressione al suo interno, di conseguenza per poter aprire o chiudere la pentola, è fondamentale eliminare il vapore al suo interno collocando la valvola di pressione in posizione di apertura.



9. ACCESSORI



BICCHIERE DOSATORE. Riferimento di misurazione per le ricette. Quando una ricetta indica una misurazione, si riferisce a un bicchiere dosatore.



GRIGLIA. Viene utilizzata per infornare. Viene collocata all'interno della vaschetta e gli alimenti che verranno infornati devono essere collocati sopra la griglia. Viene collocata all'interno della vaschetta e gli alimenti che verranno infornati devono essere collocati sopra la griglia.



CUCCHIAIO. Fabbriato con un materiale non corrosivo ideale per superfici antiaderenti. Non utilizzare utensili corrosivi su superfici antiaderenti della pentola programmabile.



CESTELLO. Si utilizza per friggere e come teglia.

Accessori optional

Visitare la nostra web www.storeollasgm.com per acquistare vaschette extra, coperchio-forno, borsa da viaggio o accessori di ricambio.

10. OLLAS GM COMMUNITY

Nella nostra web è possibile trovare ricette e consigli per l'uso per il massimo beneficio della Olla GM Modello H Deluxe con informazioni su tutte le novità. Consigliamo di iscriversi alla Newsletter e seguirci sui social network per essere sempre aggiornati sulle ultime novità e benefici esclusivi per i membri della Ollas GM community.



11. RISOLUZIONE DI PROBLEMI

ANOMALIA	SOLUZIONE
La pentola non raggiunge pressione Osservazioni: le pentole GM possono cucinare con pressione quando le condizioni lo richiedono. Ciò dipende da vari fattori, quantità di liquidi, solidi, olio nella vaschetta, temperatura ambiente e temperatura interna. Non confondere il prendere pressione con il cucinare e corretto funzionamento. Se la pentola ha scaldato e cucinato nel tempo selezionato funziona correttamente e non si può determinare che esista un errore.	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che il sottocoperchio e l'anello in silicone siano collocati correttamente. - Verificare che la valvola di pressione sia in posizione di chiusura. - Verificare che la valvola di sicurezza siano collocata correttamente. - Premere in modo deciso il coperchio dopo aver girato per chiudere. - Aggiungere 1 l d'acqua, selezionare il menù Pressione, 20 minuti, pressione media, 200 °C e cucinare. Ripetere lo stesso procedimento con i menù Vapore e Pressione. Se prende pressione la pentola funziona correttamente. - Per far sì che la pentola prenda pressione, la temperatura selezionata deve essere superiore a 130 °C e contenere sufficiente liquido nella vaschetta. - Le gomme sono in cattivo stato, sostituirle.
La pentola non si accende	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che il cavo di alimentazione sia collocato nella pentola. - Provare con un'altra presa. - Provare un altro cavo (i computer hanno lo stesso).
È possibile aprire la pentola mentre si cucina?	Quando la pentola non abbia raggiunto la pressione, anche se non è consigliabile perchè perde vapore.
Errore E1 nel display digitale	Errore di circuito. Contattare il SAT.
La pentola non parla	Consultare la sezione 4.1 e verificare la configurazione. Se il problema persiste contattare il SAT.
La pentola fa un conto alla rovescia del tempo non appena programmata (+ 3 ore) o selezionando il menù.	Consultare la sezione 7 e verificare la configurazione. Se il problema persiste contattare il SAT.
La pentola non scalda	Aggiungere 1 l d'acqua e selezionare il menù forno a 200 °C per 10 minuti.
Errore E4 nel display digitale	<ul style="list-style-type: none"> - Consultare la sezione 6 e verificare gli stati di cottura della pentola. - Il termostato di pressione dà errore. Contattare il SAT.

Errore E3 nel display digitale	- Surriscaldamento. Lasciare raffreddare la pentola senza uso almeno 24 h. - Aggiungere liquido sempre al di sopra dell'indicatore minimo della vaschetta e selezionare un menù. - Se l'errore compare al momento di collegare la macchina alla presa della corrente, contattare il SAT.
Errore E2 nel display digitale	Contattare il SAT.

12. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Olla GM Modelo H Deluxe
 Riferimento del prodotto: 02033
 1000 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO
 Made in China | Progettato in Spagna

13. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa i Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possano avere sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del contenitore crocettato le ricorda i suoi obblighi nel gettare questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta, prima di gettarlo, ed essere eliminata separatamente, come un rifiuto di diversa categoria.

Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici e/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

14. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva e s'invia la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, così come indicato in questo manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal utilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione.

Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desidera avere informazioni, occorre contattare il

Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 96 321 07 28**.


15. RICETTARIO

Più che un ricettario è un manuale per imparare a cucinare con la Olla GM, con un'infinità di possibilità, andare a pagina 83 per consultarlo. È presente una descrizione di ogni menù con 5 ricette per ognuno di esse con 5 livelli di difficoltà differenti. Praticando tutte le ricette incluse è possibile cucinare qualsiasi piatto si desideri. Inoltre, scaricando l'App di codici QR è possibile ottenere 16 video-ricette extra leggendo i codici del ricettario.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções de segurança deste manual de instruções. Recomendamos que visite o nosso canal de YouTube de Ollas GM para conselhos de uso.

- Visite a nossa página web www.storeollasgm.com para consultar as condições gerais de informação relativas a trocas, devoluções ou reparações.
- Não submerja nenhuma parte elétrica da panela programável Modelo H Deluxe em água ou outros líquidos.
- Esta panela não deve ser usada por crianças.
- Não ligue a panela se apresenta danos visíveis.
- Os acessórios incluídos só podem ser usados com a panela Modelo H Deluxe, caso contrário poderão sofrer danos irreparáveis.
- Não exponha a panela ao sol ou ao calor.
- Não utilize a panela sobre nem perto de focos de calor como fornos, placas de indução ou vitrocerâmica ligadas, etc., caso contrário poderá causar danos irreparáveis à panela.
- Utilize a panela unicamente para cozinhar.
- O vapor que a válvula expulsa alcança temperaturas muito altas, mantenha-se longe para evitar queimaduras.
- Não introduza alimentos por cima da marca de quantidade máxima da tigela.
- Não introduza nunca a panela no forno.
- Se estiver a cozinhar a pressão, evite mover a panela de um sítio para outro, ou se tiver que mover, que seja com extremo cuidado.
- Certifique-se de que a panela está bem fechada quando cozinhar com pressão.
- A panela Olla Modelo H Deluxe dispõe de uma fonte de calor própria, não adicione calor externo sobre nenhum conceito, a não ser que utilize acessórios exclusivos de Ollas GM.
- Antes de cada uso, verifique que as válvulas de vapor e de segurança estão bem instaladas e não estão obstruídas.
- Não manipule nunca os sistemas de segurança.
- Para garantir a durabilidade do produto, aconselhamos exclusivamente usar acessórios de Ollas GM.

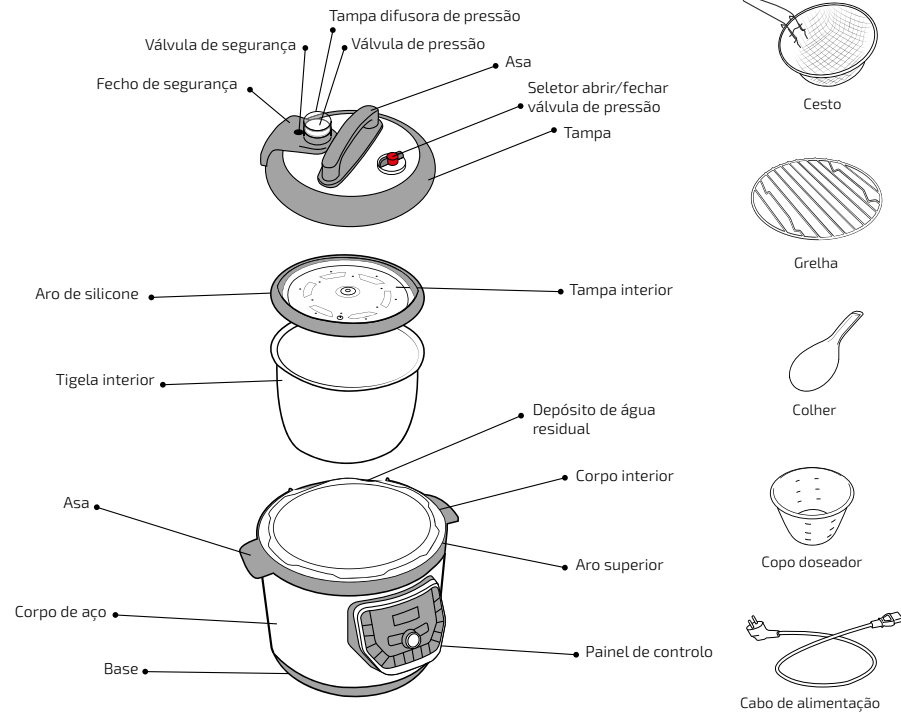
- Verifique que a voltagem da corrente elétrica coincide com o indicador na etiqueta localizada na parte posterior da panela, antes de a usar.
-  Não toque na superfície metálica durante o uso nem imediatamente depois, corre o risco de queimaduras.
- Não ponha a panela à borda da bancada da cozinha.
- Mantenha a panela longe pelo menos 20 cm de qualquer tecido.
- Não ponha a panela no lava louça.
- 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 asa da tampa, esta está pensada somente para levantar a tampa.
- Certifique-se de que a base da panela e o sítio onde colocar para usar estejam bem secos.
- Evite usar tigelas danificadas.
- Não introduza comida ou líquidos no interior da panela sem a tigela posta.
- Não toque na válvula durante o uso.
- Não use produtos abrasivos para limpar a panela ou a tigela.
- Evite que utensílios metálicos como facas, garfos, colheres etc., entrem em contacto com a tigela, para preservar a sua anti aderência.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

Conserve este manual para futuras consultas.

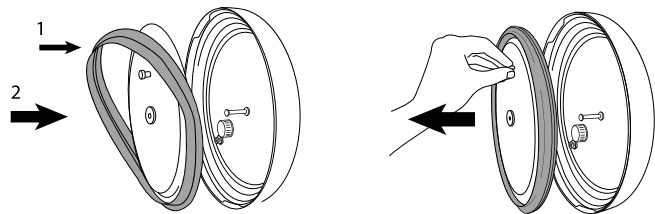
2. ANTES DE COZINHAR

Siga os seguintes passos para verificar o correto funcionamento e fazer a primeira limpeza:

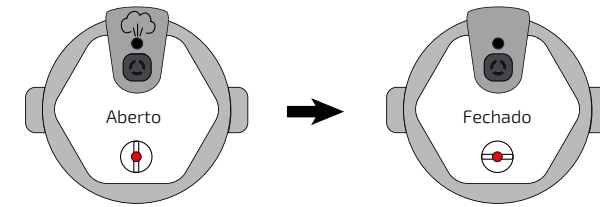
1. Tire todos os elementos da embalagem presentes (tanto os autocolantes da tigela e válvula como o protetor da resistência situado entre a tigela e a panela).
2. Verifique o conteúdo da embalagem e certifique-se de que não falta nada.



3. Introduza meio litro de água na tigela.
4. Verifique que a tampa interior e a válvula de segurança estão bem colocados.



5. Feche a tampa com firmeza e encaixe pressionando ligeiramente (isto é muito importante já que em muitos casos parece que a tampa está completamente fechada, mas não está).
6. Coloque a válvula na posição fechada.



7. Conecte a panela à corrente elétrica e pressione o botão de limpeza; imediatamente depois começará o processo que dura 9 minutos.
8. Não toque na tampa durante todo o processo.
9. Uma vez finalizado o processo, abrimos a válvula e despressurizamos a panela. Evite o contacto direto da pele com o vapor. Gire a tampa no sentido horário para a tirar.
10. Se a panela não apresentar nenhum erro durante este processo, funcionará corretamente.



3. PAINEL DE CONTROLO

1. Botão GM
2. Seletor
3. Menu
4. Botão modo Eco
5. Pressão
6. Programar hora
7. Temperatura/Mute
8. Balança/Limpeza
9. Indicador Menu Turbo
10. Indicador Menu Pressão
11. Indicador Menu Vapor
12. Indicador Menu Guisado
13. Indicador Menu Fogo Lento
14. Indicador Menu Escalfar
15. Indicador Menu Confitar
16. Indicador Menu Fermentar
17. Indicador Menu Pão
18. Indicador Menu Sobremesa
19. Indicador Menu Arroz
20. Indicador Menu Massa



21. Indicador Menu Prancha
22. Indicador Menu Refogar
23. Indicador Menu Fritar
24. Indicador Menu Forno
25. Ecrã LCD


3.1. NAVEGAÇÃO **GMDrive**

A panela Olla GM Modelo H Deluxe dispõe de mensagens de voz para guiar todos os seus passos. Há 6 idiomas disponíveis: espanhol, inglês, francês, português, alemão e italiano. O idioma por defeito é o espanhol, se deseja mudar, pressione o botão ECO  uns 3 segundos e seleccione o idioma com o seletor. Confirme pressionando o botão GM. Se quiser desativar as mensagens por voz, pressione uns 5 segundos o botão de temperatura  e aparecerá a palavra MUTE na imagem anterior. Repita este processo para voltar a ativar.

PROGRAMAR HORA: pressione o ícone de relógio para ajustar a hora a que quer que a comida esteja preparada; gire o seletor para estabelecer a hora e pressione o botão GM para a guardar, gire o seletor para estabelecer os minutos e pressione o botão Menu para seleccionar o menu a realizar. Não aconselhamos programar menos de 3 horas.

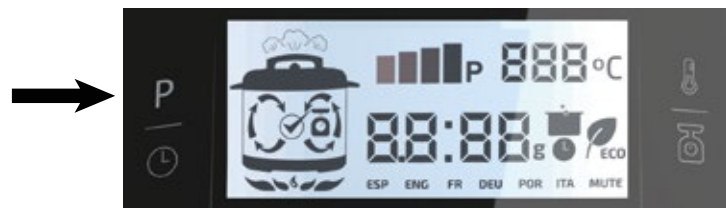
MENU: depois de configurar a hora, pressione este botão e navegue com o seletor para seleccionar o menu desejado.

SELETOR: gire o seletor para navegar os diferentes menus, aumentar os minutos e horas (no sentido horário) e diminuir (no sentido contrário ao horário). Sugestão: se não quiser programar a hora, gire o seletor e escolha o menu desejado, dessa forma não terá de pressionar o botão Menu.

TEMPERATURA (T°)  : uma vez seleccionado o menu, pressione o botão de temperatura para a ajustar, escolha com base aos ingredientes, menus e receitas. Há menus nos quais poderá configurar a pressão e a temperatura e noutros só poderá configurar a temperatura. Nos menus Escalfar, Confitar e Fermentar só poderá ajustar o tempo de cocção.




PRESSÃO P: este botão é usado para ajustar a pressão uma vez seleccionado o menu. Escolha a pressão segundo a receita. Para os pratos de colher, seleccione pressões muito altas, para guisados de carnes duras como de vaca, seleccione pressões altas; para guisados de carnes mais delicadas como frango ou legumes, pressão média e para pratos secos, pressão baixa. Não seleccione pressão quando utilizar a panela com função forno, prancha ou grill.



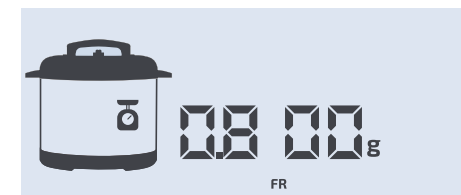
Sem pressão - Baixa - Média - Alta - Muito Alta

BOTÃO GM: a principal função deste botão é confirmar cada passo. Além do mais, também servirá para iniciar as funções de manter quente e aquecer; pressione o botão uma ou duas vezes respetivamente para as ativar. Por último, mantenha pressionado durante mais de um segundo para modificar o tempo de cocção ou a programação em qualquer momento e reiniciar o processo.

MODO ECO  : esta função permite poupar até 50% de energia durante o processo de cocção. Além do mais, distribui uniformemente a temperatura na tigela, o que aumenta as suas propriedades antiaderentes e evita que os alimentos se agarrem. Pode ser utilizado com qualquer menu, sempre e quando a temperatura não supere os 140 °C. Em caso contrário, é aconselhável ativar no modo Eco uma vez finalizado o pré-aquecimento e iniciado o tempo de cocção. Usar modo Eco para pré aquecer em menus com temperaturas que superem os 140 °C aumentará significativamente o tempo de pré-aquecimento.

BALANÇA/LIMPEZA: pressione este botão para ativar a balança * e pesar os ingredientes introduzidos na tigela. Pressione o botão novamente quando quiser a função tara da balança. Sempre que terminar de usar a balança, pressione o botão GM para voltar ao estado anterior. Ouvirá um sinal sonoro confirmando a ação.

Para ativar o modo de limpeza, insira 2 copos de água e meio limão na tigela, feche a tampa da Modelo H Deluxe e verifique se a válvula está fechada. A seguir, pressione o botão de balança/limpeza durante 5 segundos e a função de limpeza será iniciada imediatamente por 9 minutos.



INDICADORES DE MENUS: a Modelo H Deluxe conta com 16 menus diferentes para que possa cozinhar todos os pratos que possa imaginar. Cada menu é desenvolvido de forma ampla no livro de receitas e nas 16 vídeo-receitas que poderá consultar acedendo na nossa página web www.storeollasgm.com. Uma vez seleccionado o menu, ajuste se for possível, a temperatura, a pressão e o tempo de cocção desejado ou marcado pela receita e pressione o botão GM para confirmar e iniciar o processo de cocção.

- | | |
|-------|----|
| 1 >>> | 16 |
| 2 | 15 |
| 3 | 14 |
| 4 | 13 |
| 5 | 12 |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |

- | | | |
|------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 1. Indicador Menu Turbo | 7. Indicador Menu Confitar | 13. Indicador Menu Prancha |
| 2. Indicador Menu Pressão | 8. Indicador Menu Fermentar | 14. Indicador Menu Refogar |
| 3. Indicador menu Vapor | 9. Indicador Menu Pão | 15. Indicador Menu Fritar |
| 4. Indicador Menu Guisado | 10. Indicador Menu Sobremesa | 16. Indicador Menu Forno |
| 5. Indicador Menu Fogo Lento | 11. Indicador Menu Arroz | |
| 6. Indicador Menu Escalfar | 12. Indicador Menu Massa | |

4. INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE COCÇÃO A PRESSÃO

Tampa difusora de pressão: coloque sobre a válvula de pressão sempre que cozinhar. Gire no sentido horário para colocar e no sentido contrário para tirar.

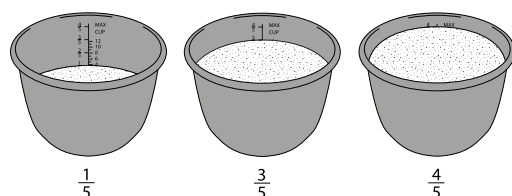
4.1. CAPACIDADE DA TIGELA

Ponha sempre as quantidades adequadas de comida/líquidos na tigela.

Nunca ultrapasse os níveis máximos da capacidade da tigela.

Para alimentos que se expandem (arroz, legumes, cereais, etc) não ultrapasse a metade da sua capacidade.

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



4.2. NÃO FORÇAR A TAMPÃO AO FECHAR

Certifique-se de que o aro de silicone está bem posto na tampa interior.

Gire a tampa para abrir e fechar, não a force. Deverá fechar e encaixar no seu lugar com o mínimo de esforço.

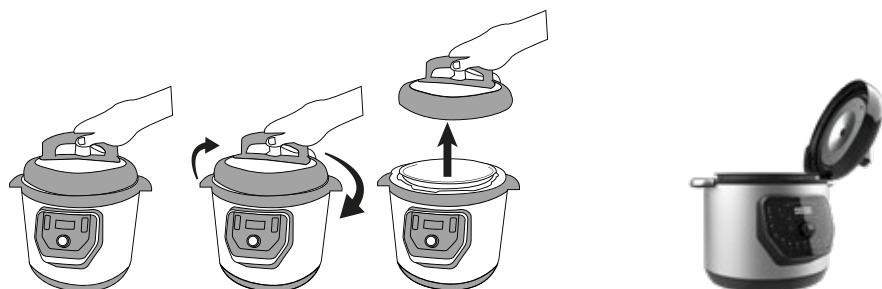
Se a panela contém comida quente, poderá ser necessário pressionar ligeiramente para fechar a tampa, devido ao efeito da pressão.

Quando limpar a borracha da válvula de segurança, tenha especial atenção ao voltar a colocar corretamente.

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

4.3. NÃO FORÇAR A TAMPÃO AO ABRIR

Se cozinhou a pressão, abra a válvula com a ajuda de um pano ou utensílio de cozinha, evitando o contacto com o vapor antes de abrir a tampa, caso contrário, será difícil. Lembre-se de que se abre no sentido horário.



4.4. PREPARAÇÃO DA MODELO H DELUXE

Abra a tampa girando no sentido horário.

Lave a tampa e o aro de silicone com água quente e sabão e seque posteriormente.

O aro de silicone é reversível, certifique-se de que está bem colocado.

A tampa só tem uma posição e deve ser posta na posição correta. Se não estiver bem fechada, a comida transbordará.

Limpe a tigela e certifique-se de que tudo está em contacto corretamente.

Verifique que o depósito de restos situado na parte posterior da panela está no seu lugar.

Conecte a panela à corrente elétrica. A panela começará a funcionar, fixe os ajustes segundo as suas preferências.

5. COMO COZINHAR

Cozinhar com o seu novo robot de cozinha Modelo H Deluxe é muito fácil. Só terá que introduzir os ingredientes, selecionar a hora de comer e programar segundo a receita. O seu robot de cozinha preparará a comida recém feita à hora programada ou quando finalizar o processo em caso de não ter programado uma hora concreta.

A seguir, ajudamos-lhe a como programar o seu robot de cozinha Modelo H Deluxe. Em primeiro lugar, abra a tampa ao máximo, girando no sentido horário. Depois, introduza todos os ingredientes na tigela e se for necessário, algum dos acessórios, tal e como indicar na receita. No interior da tigela existem umas marcas que em caso de pressão (em especial alta pressão), não devem ser ultrapassadas do nível máximo por nenhum tipo de líquido, e devem chegar ao limite mínimo para evitar danos térmicos. Em caso de utilizar a tampa, antes de começar a cozinhar, verifique que está bem fechada.

A seguir, selecione o menu seguindo a receita. Uma vez seleccionando o menu, fixaremos o tempo de cocção (refletido para cada receita). Para isso, usaremos o seletor, que aumenta de 1 em 1 os minutos de cocção desde 1 girando no sentido horário e diminui o tempo girando no sentido contrário ao horário. Para um bom resultado, recomendamos que siga os tempos marcados nas receitas e em caso de que não sejam completamente do seu agrado, aumente ou diminua o tempo para que a comida fique ao seu gosto. Se durante estes processos se engana de função, só terá de manter pressionado o botão GM e começar outra vez.

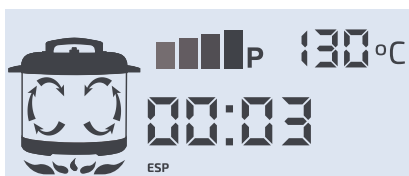
Uma vez tenha estabelecido o tempo de cocção, deverá seleccionar o nível de pressão à que deseja cozinhar mediante o botão. Os menus Forno, Fogo lento, Fritar, Refogar, Sobremesa, Pão, Fermentar, Confitar, Escalfar e Prancha não se cozinham com pressão, mas poderá configurar a temperatura ao seu gosto. Aconselhamos que nestes menus deixe aberta a válvula ou inclusive a tampa para obter um melhor resultado.

Posteriormente, tal e como sugere a guia por voz, pressione o botão de temperatura para a ajustar se for necessário. A temperatura pode ser ajustada em qualquer momento durante o processo de cocção. Em caso de que só poder ajustar a pressão, poderá fazê-lo pressionando o botão de pressão durante a cocção.

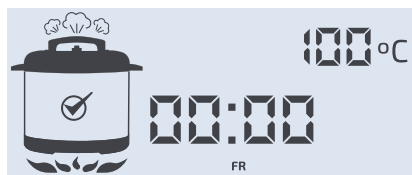
Uma vez seleccionado o menu, o tempo, a pressão e a temperatura (se for necessário), pressionaremos o botão GM para que comece o processo de cocção e o seu robot de cozinha Modelo H Deluxe começará a cozinhar por si. A primeira fase é a deteção automática dos alimentos e o pré-aquecimento, já que o que seleccionar é o tempo real de cocção.



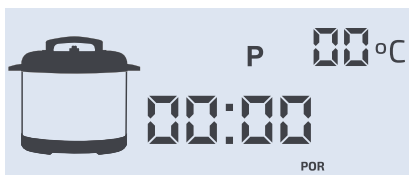
A panela programável Modelo H Deluxe deteta a quantidade de alimentos que cozinha, pelo que só deverá programar o tempo marcado na receita sem ter em conta se será para uma ou para dez pessoas. Durante este processo aparecerão no ecrã uma série de traços em movimento, enquanto tenha finalizado este processo, se mostrará o tempo de cocção selecionado e se realizará uma contagem decrescente, descontando cada minuto passado do tempo originalmente programado.



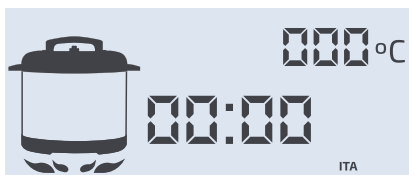
Saberá que a panela Modelo H Deluxe acabou de cozinhar porque será avisado por voz: "a comida está pronta", desde este momento, sempre e quando tenha escolhido um menu com uma temperatura de cocção superior a 80 °C, se conectará a função quente de maneira indefinida (exceto em Fermentar, Confitar e Escalfar) e será avisado ao escutar a frase: "a comida mantém-se quente". A panela manterá a comida quente até ao momento em que decida comer.



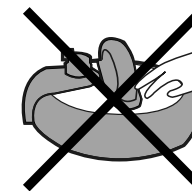
Além do mais, poderá ativar esta função sempre que desejar pressionando o botão GM em qualquer momento, só se cancelará pressionando o botão GM mais de 1 segundo.



Também pode aquecer sem cozinhar, pressionando o botão GM duas vezes.



Para abrir a tampa, deverá garantir de que não há pressão no interior da panela, deslocando a válvula de pressão na posição aberta mediante o seletor de posição (de outro modo não poderá abrir a tampa). A panela expulsará todo o vapor que tenha no seu interior. Nunca toque nas partes metálicas da panela enquanto estiver a cozinhar ou logo a seguir de acabar de cozinhar.



6. COMO PROGRAMAR A COMIDA PARA UMA HORA DETERMINADA

Sempre que ligar a panela, o controlo por voz surgirá um menu para cozinhar no momento ou programar a hora de comer para mais tarde. A hora de comer se ajusta de forma diferente aos anteriores modelos. Em primeiro lugar e uma vez pressionando o botão, selecionamos dentro de quantas horas queremos a comida pronta e pressionamos o botão GM para confirmar. Se queremos configurar também os minutos, selecionamos uma vez fixa a hora, para isso, giramos o seletor ajustando de minuto em minuto até um limite de 24 horas. Posteriormente, estabeleça o menu, o tempo de cocção, a temperatura e a pressão, como se descreve no apartado anterior. Por fim, pressione o botão GM para fixar a programação.

A panela calcula automaticamente quando tem de começar a cozinhar para que a comida esteja recém cozinhada à hora programada. Em caso de que o tempo de cocção seja maior que o tempo da hora programada para comer, a panela começará a cozinhar automaticamente o processo de cocção para que se aproxime ao máximo à hora configurada.

Se programa a panela para dentro de menos de 3 horas, esta começaria a cozinhar imediatamente e manteria a comida quente até à hora de comer programada, conservando todas as propriedades e sabor. A Modelo H Deluxe conta com uma memória EPROM, se enquanto cozinha ou está em espera, se produz um corte de energia, a panela recordará a sua programação e enquanto voltar a corrente, prosseguirá com o processo de cocção.

7. LIMPEZA

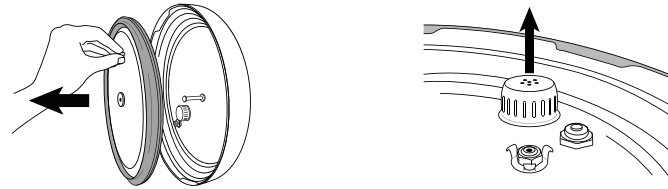
O robot de cozinha Modelo H Deluxe dispõe de uma tigela com uma das superfícies mais antiaderentes do mundo, realizada com cerâmica, que cria incríveis propriedades antiaderentes que facilitam a limpeza até ao ponto de não ser necessário o uso de uma esponja ou esfregão ou qualquer outro tipo de abrasivo.

Junto com a tigela, os demais elementos que têm que ser limpos depois de cada uso são os que estejam em contacto direto com a comida, o interior da tampa e o aro de silicone. Devem ser lavados com água e sabão e uma esponja ou em caso de que seja necessário, um esfregão.

Para tirar a parte inferior da tampa e o aro de silicone, puxe o pequeno suporte que há no inferior e tire facilmente o aro de silicone. É importante limpar cada vez que utilizar, caso contrário pode deixar restos de sabor ou cheiro nas seguintes comidas. Não se esqueça de colocar outra vez adequadamente o interior da

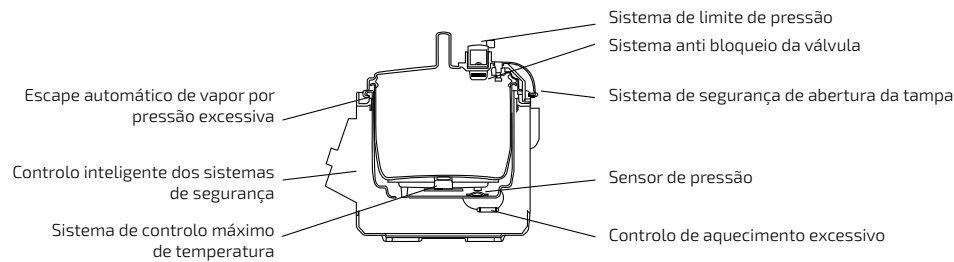
tampa com o aro de silicone.

Para um correto funcionamento da sua Modelo H Deluxe não se esqueça de limpar também com regularidade tanto a válvula de pressão como a de segurança. Para isso, retire o interior da tampa, extraia o filtro da válvula de pressão exercendo uma ligeira pressão para cima e limpe bem. Para limpar a válvula de segurança, ponha a tampa para cima e retire com cuidado a borracha que a protege, lave tudo cuidadosamente e volte a colocar no seu lugar. Se tiver deixado restos de sabores ou cheiros, recomendamos introduzir 500 ml de água na tigela junto com meio limão, fechar a tampa e a válvula e pressionar o botão de limpeza. A panela realizará um ciclo completo de limpeza.



8. SEGURANÇA

O robot de cozinha Modelo H Deluxe é um produto revolucionário no que diz respeito a sistemas de segurança. Dispõe de 14 sistemas entrelaçados que atuam simultaneamente e que tornam impossível que aconteça alguma falha. O sistema exclusivo da válvula de segurança impede a abertura do robot sempre e quando tenha pressão no seu interior, pelo que para poder abrir ou fechar a panela, é fundamental que eliminemos o vapor que tenha no interior colocando a válvula de pressão na posição aberta.



9. COMPLEMENTOS

- COPO DOSEADOR.** Referência de medida para receitas. Quando uma receita indicar uma medida, refere-se ao copo doseador.
- GRELHA.** Utiliza-se para função de forno quando a receita indicar. Coloca-se no interior da tigela e os alimentos que queira "levar ao forno" são colocados sobre esta. Também se usa para cozinhar a vapor, neste caso, terá de pôr no interior da tigela pelo menos 2 medidas de água e os alimentos sobre a grelha.
- COLHER.** Fabricada com um material não corrosivo ideal para trabalhar sobre superfícies antiaderentes. Não utilize utensílios corrosivos sobre as superfícies antiaderentes desta panela.
- CESTO.** É usado para fritar e também pode ser usado como bandeja de forno.

Acessórios opcionais

Visite a nossa web www.storeollasgm.com para adquirir tigelas extra, cabeçal de forno, a bolsa de transporte ou outros acessórios.

10. COMUNIDADE DE OLLAS GM

Na nossa web www.storeollasgm.com encontrará mais receitas e conselhos de uso para tirar ao máximo partido da sua panela Modelo H Deluxe e informações sobre novidades. Também lhe aconselhamos a que se registre à nossa Newsletter e seguir-nos nas nossas redes sociais para estar atualizada e beneficiar de vantagens exclusivas para os membros da comunidade de Ollas GM.



11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

ANOMALIA	SOLUÇÃO
<p>A panela não alcança pressão</p> <p>Observações: as panelas GM podem trabalhar com pressão sempre e quando as condições requeiram. Isto depende de vários fatores, quantidade de líquidos, sólidos, azeite na tigela, além de temperatura ambiental e temperatura dos conteúdos. Não se pode confundir que ganhe pressão ou não com o facto de que cozinhe e funcione corretamente. Se a panela aqueceu e cozinhou no tempo selecionado funciona corretamente e não se pode determinar que exista erro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique que a tampa inferior e o aro de silicone estão corretamente colocados. - Verifique que válvula de pressão está fechada. - Verifique que a válvula de segurança está corretamente colocada. - Pressione a tampa com força depois de girar para fechar. - Adicione 1L de água, seleccione Menu Pressão, 20 minutos, pressão média, 200 °C e cozinhar. Faça isto também com os Menus Vapor e Pressão. Se ganhar pressão a panela funciona corretamente. - Para que a panela ganhe pressão, a temperatura selecionada deve ser superior a 130 °C e ter suficiente líquido na tigela. - As borrachas estão em mau estado, substitua.
<p>A panela não se liga</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique que o cabo de alimentação está bem colocado na panela. - Tente noutra tomada. - Tente outro cabo.
<p>É possível abrir a panela enquanto se cozinha?</p>	<p>Sempre e quando a panela não tenha alcançado pressão, ainda que não aconselhamos porque perde vapor.</p>
<p>Erro E1 no ecrã digital</p>	<p>Falha de circuito. Contacte com o nosso Serviço de Assistência Técnica (SAT).</p>
<p>A panela não fala</p>	<p>Consulte o apartado 4.1. e verifique a configuração. Se o problema persiste, contacte com o SAT.</p>
<p>A panela desconta o tempo logo a seguir a programar (+ de 3 horas) ou logo a seguir de seleccionar o Menu</p>	<p>Consulte o apartado. 7 e verifique a configuração. Se o problema persiste contacte com o SAT.</p>
<p>A panela não aquece</p>	<p>Ponha 1L de água e seleccione o Menu forno a 200 °C, 10 minutos.</p>
<p>Erro E4 no ecrã digital</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Consulte o apartado. 6 e verifique os estados de cocção da panela. - O pressostato falha. Contacte com o SAT.

Erro E3 no ecrã digital	- Aquecimento excessivo. Deixe arrefecer a panela sem uso pelo menos 24 h. - Adicione líquido sempre acima do marcador mínimo da tigela e selecione um Menu. - Se o erro aparece assim que conectar a panela à corrente elétrica, contacte com o SAT.
Erro E2 no ecrã digital	Contacte com o SAT.

12. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Olla GM Modelo H Deluxe

Referência: 02033

1000 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP X0

Made in China | Desenhado em Espanha

13. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos devem ser descartados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, de esta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e meio ambiente.

O símbolo de contentor riscado recorda a sua obrigação de descarta este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser descartada e ser tratada como um resíduo de diferente categoria. Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de descartar os seus eletrodomésticos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

14. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto está em perfeito estado físico e se dê uso adequado tal e como se indica neste manual de instruções. A garantia não cobrirá:

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

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


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

15. RECEITAS

Mais do que um livro de receitas, é um manual para que aprenda a cozinhar com a sua panela de GM, com infinitas possibilidades. Explicaremos cada menu e oferecemos 5 receitas por cada um deles, com 5 níveis de diferentes dificuldades. Se executar todas e cada uma das receitas incluídas, será capaz de cozinhar qualquer prato que imaginar. Além do mais, 16 vídeo-receitas extra.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees de instructies in deze handleiding aandachtig door.
- We raden u aan het GM Pots YouTube-kanaal te bezoeken voor aanbevelingen voor gebruik.
- Bezoek onze website www.ollasgm.com voor algemene voorwaarden en informatie over wijzigingen, retouren of reparaties.
- Dompel geen enkel elektrisch deel van uw programmeerbare pot Model H Deluxe onder in water of andere vloeistoffen.
- Deze pot mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Zet de pot niet aan als deze is beschadigd.
- De meegeleverde accessoires kunnen alleen worden gebruikt met de Model H Deluxe-pot, anders kunnen ze onherstelbare schade oplopen.
- Stel de pot niet bloot aan de zon of de elementen.
- Gebruik de pan niet op of in de buurt van warmtebronnen zoals ovens, fornuizen, kookplaten of inductieplaten, enz. ; anders kan het worden beschadigd.
- Gebruik de pan alleen om te koken.
- De stoom die de klep verdrijft, bereikt zeer hoge temperaturen; Blijf weg om brandwonden te voorkomen.
- Voer geen voedsel in boven de markering voor de maximale hoeveelheid van de emmer.
- Zet de pot nooit in de oven.
- Als u onder druk kookt, moet u de pan niet zoveel mogelijk verplaatsen of voorzichtig verplaatsen.
- Zorg ervoor dat de pan goed gesloten is tijdens het koken onder druk.
- De Model H Deluxe-pot heeft zijn eigen warmtebron, voeg in geen geval externe warmte toe, tenzij u exclusieve accessoires van GM Pots gebruikt.
- Controleer voor elk gebruik of de stoom- en veiligheidskleppen correct zijn geïnstalleerd en niet worden geblokkeerd.
- Knoei nooit met beveiligingssystemen.
- Om de duurzaamheid van het product te garanderen, adviseren wij u om alleen GM Pot-accessoires te gebruiken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die aangegeven op het etiket op de achterkant van het apparaat voordat u de pot gebruikt.

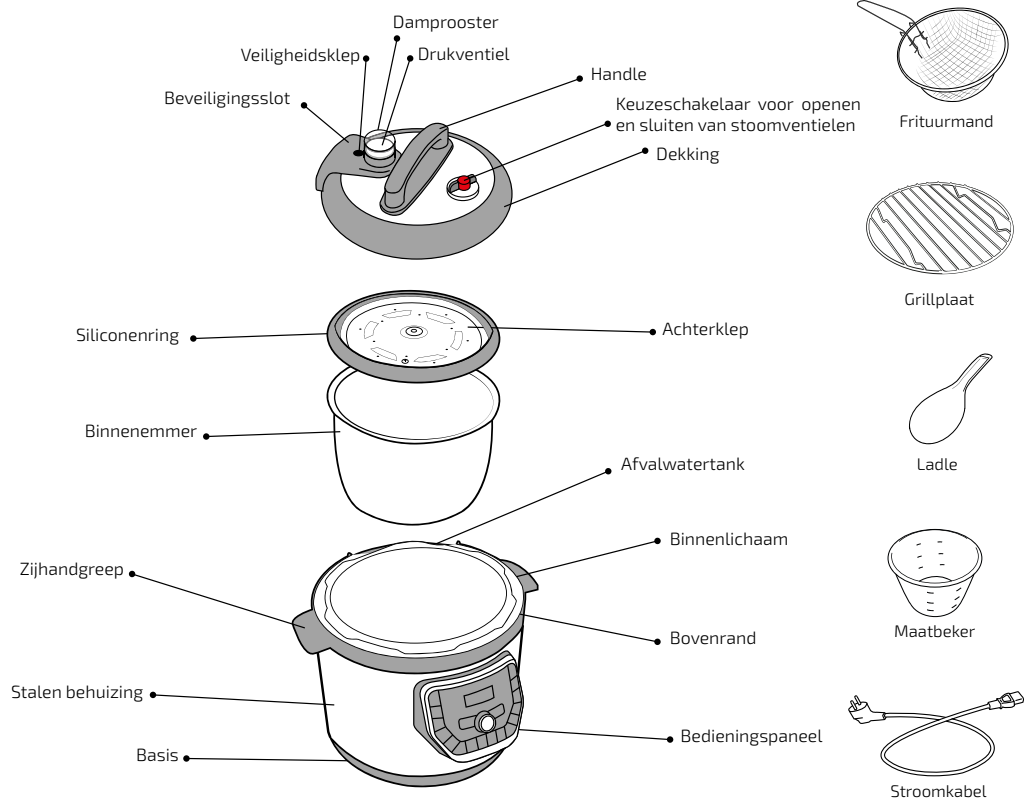
-  Raak het metalen oppervlak niet aan tijdens gebruik of onmiddellijk erna, het kan verbranden.
- Zet de pot niet op de rand van het aanrecht.
- Houd de pot op minimaal 20 cm afstand van weefsel.
- Zet de pot niet in de gootsteen.
- Gebruik geen ander element als deksel, tenzij GM Pots dit als zodanig aangeeft.
- Til de hele pot niet op met het handvat van het deksel, het is alleen bedoeld om het deksel op te tillen.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pot en de plaats waar u hem gebruikt, droog zijn.
- Gebruik geen beschadigde cuvetten.
- Plaats geen voedsel of vloeistoffen in de pot zonder de emmer.
- Raak de klep niet aan tijdens gebruik.
- Gebruik geen schurende producten om de pot of emmer schoon te maken.
- Vermijd metalen gebruiksvoorwerpen zoals messen, vorken, enz. in contact komen met de emmer om zijn antikleefkwaliteiten te behouden.
- Inspecteer het netsnoer regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel is beschadigd, moet deze worden gerepareerd door de officiële Technische Assistentie van Cecotec om gevaar te voorkomen.

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

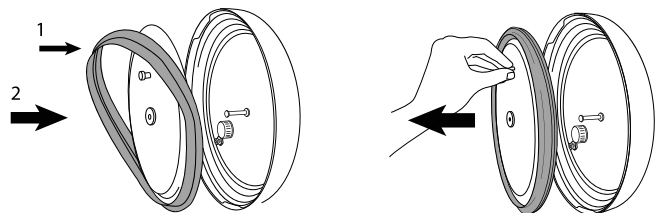
2. VOORDAT U VOEDSEL MET DE POT BEREIDT

Volg de onderstaande stappen om de juiste werking te verifiëren en de eerste reiniging uit te voeren:

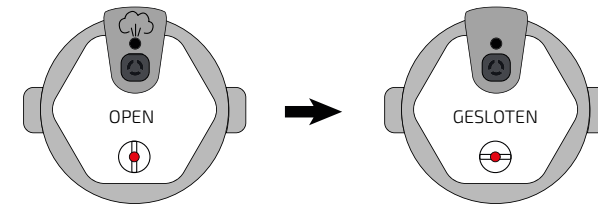
1. Verwijder alle pakkingelementen aanwezig in Model H Deluxe (zowel de cuvette- en klepstickers en de weerstandsbescherming die zich tussen de cuvette en de pot bevindt).
2. Controleer de inhoud van de verpakking en controleer of er niets ontbreekt.



3. Plaats een halve liter water in de emmer.
4. Controleer of de achterklep en de veiligheidsklep correct zijn geplaatst.



5. Sluit het deksel stevig en druk er licht op (dit is erg belangrijk, omdat het in veel gevallen lijkt dat het deksel volledig is gesloten, maar dat is niet zo).
6. Plaats de klep in de gesloten positie.



7. Sluit de pot aan op het licht en druk op de knop Reinigen; Het proces begint onmiddellijk en duurt 9 minuten.
8. Raak het deksel niet aan tijdens het hele proces.
9. Zodra het proces is voltooid, opent u de klep om de pot drukloos te maken. Vermijd direct huidcontact met stoom. Draai het deksel rechtersom om het te verwijderen.
10. Als de pot tijdens dit proces geen fout heeft gegeven, werkt deze correct.

3. BEDIENINGSPANEEL

1. GM-knop
2. Selector
3. Menuknop
4. ECO-modusknop
5. Drukknop
6. Tijdsschema knop
7. Temperatuur/MUTE knop
8. Reiniging/Balans knop
9. Turbo-menu-indicator
10. Indicator drukmenu
11. Indicator stoommenu
12. Stoofmenu-indicator
13. Indicator langzaam vuurmenu
14. Aanwijzer Menu-indicator
15. Confite-menu-indicator
16. Ferment Menu-indicator
17. Indicator broodmenu
18. Indicator dessertmenu
19. Indicator rijstmenu
20. Indicator pastamenu
21. IJzer-menu-indicator
22. Sofirir-menu-indicator
23. Indicator frituurmenu
24. Indicator ovenmenu
25. LCD scherm



3.1. NAVIGATION **GMDrive**

De GM Model H Deluxe-pot heeft spraakbesturing om al je stappen te begeleiden. Er zijn 6 talen beschikbaar:

Spaans, Engels, Frans, Duits, Italiaans en Portugees. De standaardtaal is Spaans, als u deze wilt wijzigen, houdt u de ECO-knop ongeveer 3 seconden ingedrukt en selecteert u de taal met de selector. Bevestig door op de GM-knop te drukken. Als u stembesturing wilt deactiveren, houdt u de temperatuurknop ongeveer 5 seconden ingedrukt en MUTE verschijnt rechtsonder in het scherm. Herhaal dit proces om het opnieuw te activeren.

TIJDSHEMA: druk op het klokpictogram om de tijd in te stellen waarop u de maaltijd wilt bereiden; draai aan de draaiknop om de tijd in te stellen en druk op de GM-knop om deze in te stellen, draai opnieuw aan de draaiknop om de minuten in te stellen en druk op de menuknop om het uit te voeren menu te selecteren. Het is niet raadzaam om minder dan 3 uur te plannen.

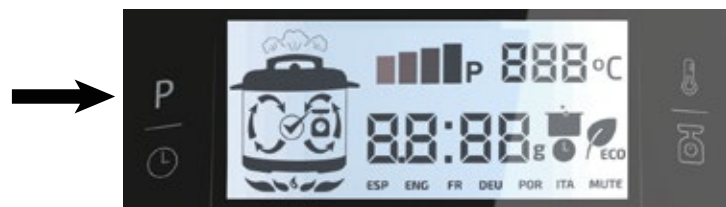
MENU: Druk na het instellen van de tijd op deze knop en navigeer met de selector om het gewenste menu te selecteren.

SELECTOR: Draai aan de draaiknop om door de verschillende menu's te navigeren, verhoog de minuten en uren (met de klok mee) en verlaag ze (tegen de klok in). Tip: Als u de tijd niet wilt instellen, draait u aan de draaiknop en kiest u het gewenste menu, zodat u niet op de knop Menu hoeft te drukken.

TEMPERATUUR (T°): zodra het menu is geselecteerd, drukt u op de temperatuurknop om het aan te passen; Kies het op basis van de ingrediënten, menu's en recepten. Er zijn menu's waarin de druk en temperatuur kunnen worden ingesteld en in andere alleen de druk of temperatuur. In de menu's Scaling, Confit en Ferment kan alleen de kooktijd worden ingesteld.



DRUK (P): deze knop wordt gebruikt om de druk aan te passen zodra het menu is geselecteerd. Kies de druk volgens het recept. Selecteer voor lepelschotels zeer hoge drukken; selecteer voor hoge stoofschotels van hard vlees zoals kalfsvlees; voor stoofschotels van meer delicate vlees zoals kip of groenten, gemiddelde druk, en voor droge gerechten, lage druk. Selecteer geen druk wanneer u de pan met oven, strijkijzer of grillfunctie gebruikt.



Geen druk - Laag - Gemiddeld - Hoog - Zeer hoog

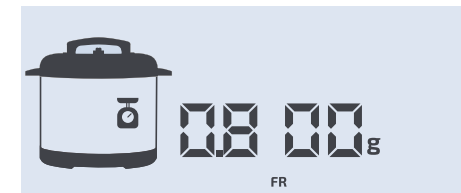
GM-TOETS: De belangrijkste functie van deze knop is het bevestigen van elke stap. Daarnaast dient het ook

om de functies warm houden en verwarmen te starten; Druk één of twee keer op de knop om ze te activeren. Houd tot slot langer dan een seconde ingedrukt om de kooktijd of de programmering op elk gewenst moment te wijzigen en het proces opnieuw te starten.

ECO-MODUS: deze functie bespaart tot 50% energie tijdens het koken. Bovendien verdeelt het de temperatuur gelijkmatig in de emmer, waardoor de anti-aanbakeigenschappen toenemen en wordt voorkomen dat voedsel blijft plakken om de duurzaamheid te vergroten. Het kan met elk menu worden gebruikt, zolang de temperatuur maar 140 °C niet overschrijft. Anders is het raadzaam om de Eco-modus te activeren zodra het voorverwarmen is voltooid en de kooktijd is begonnen. Het gebruik van de Eco-modus voor het voorverwarmen in menu's met temperaturen boven 140 °C zal de voorverwarmingstijd aanzienlijk verlengen.

SCHAAL / SCHOONMAKEN: Druk op deze knop om de schaal te activeren en de ingrediënten die in de emmer zijn ingebracht te wegen. Druk nogmaals op de knop als u de schaal wilt tarreren. Wanneer u klaar bent met het gebruik van de schaal, drukt u op de GM-knop om terug te keren naar de vorige status. U hoort een pieptoon die de actie bevestigt.

Plaats 2 glazen water en een halve citroen in de emmer, sluit het deksel van Model G em controleer of de klep gesloten is, druk op de reinigingsknop, de reinigingsfunctie start onmiddellijk gedurende 9 minuten.



MENU-INDICATOREN: Model H Deluxe heeft 16 verschillende menu's zodat u alle gewenste gerechten kunt bereiden. Elk menu is uitgebreid ontwikkeld in het receptenboek en in de 16 videorecepten die u kunt raadplegen door onze website www.ollasgm.com te bezoeken met QR-codes. Nadat het menu is geselecteerd, past u indien mogelijk de gewenste temperatuur, druk en kooktijd aan of gemarkeerd door het recept en drukt u op de knop GM om te bevestigen en het kookproces te starten.

- | | |
|-------|----|
| 1 >>> | 16 |
| 2 | 15 |
| 3 | 14 |
| 4 | 13 |
| 5 | 12 |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |

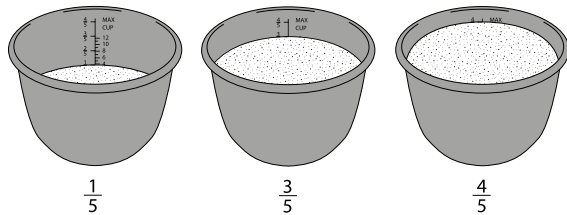
- | | | |
|--------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 1. Turbo-menu-indicator | 7. Confite-menu-indicator | 13. IJzer-menu-indicator |
| 2. Indicator drukmenu | 8. Ferment Menu-indicator | 14. Sofirir-menu-indicator |
| 3. Indicator stoommenu | 9. Indicator broodmenu | 15. Indicator frituurmenu |
| 4. Stoofmenu-indicator | 10. Indicator dessertmenu | 16. Indicator ovenmenu |
| 5. Indicator langzaam vuurmenu | 11. Indicator rijstmenu | |
| 6. Aanwijzer Menu-indicator | 12. Indicator pastamenu | |

4. BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE DRUK KEUKEN

Drukdiffusorkap: plaats deze op de drukklep wanneer u kookt. Draai met de klok mee om het te plaatsen en tegen de klok in om het te verwijderen.

4.1. CUBETCAPACITEIT

- Plaats altijd voldoende hoeveelheden voedsel / vloeistoffen in de emmer.
- Overschrijd nooit de maximale capaciteit van de bak.
- Voor voedsel dat uitzet (rijst, peulvruchten, granen, enz.), Mag u de helft van hun capaciteit niet overschrijden.
- Zorg ervoor dat u de emmer minimaal tot zijn minimale capaciteit bijvult om thermische schade te voorkomen.

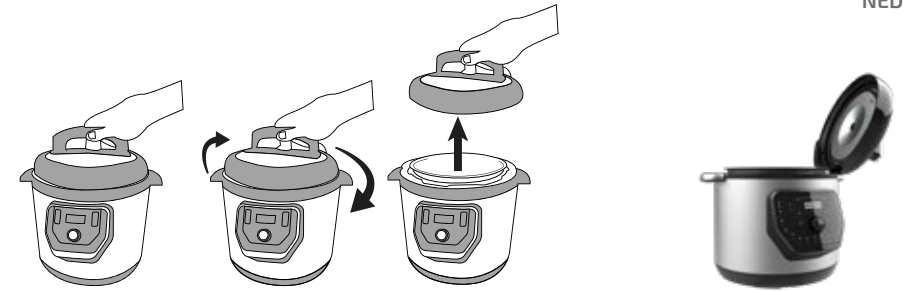


4.2. FORCEER HET DEKSEL NIET OM TE SLUITEN

- Zorg ervoor dat de siliconenring correct in de achtercover is geplaatst.
- Draai het deksel open en dicht, forceer het niet. Het moet worden gesloten en op zijn plaats worden geplaatst met minimale inspanning.
- Als de pot heet voedsel bevat, kan het nodig zijn om licht te drukken om het deksel te sluiten, vanwege het effect van de druk.
- Let bij het reinigen van het rubber van de veiligheidsklep op de juiste manier. Bekijk de verklarende video op ons GM Pots YouTube-kanaal.

4.3. FORCEER HET DEKSEL NIET OM TE OPENEN

- Als u onder druk hebt gekookt, opent u de klep met behulp van een doek of keukengerei en vermijdt u direct contact met de stoom voordat u het deksel opent, anders zal het moeilijk zijn. Onthoud dat het met de klok mee opent.



4.4. VOORBEREIDING VAN MODEL H DELUXE

- Open het deksel door met de klok mee te draaien.
- Was het deksel en de siliconenring met warm water en zeep en droog het later af.
- De siliconenring is omkeerbaar, zorg ervoor dat deze in de juiste positie wordt geplaatst.
- Het deksel heeft slechts één positie en moet in de juiste positie worden geplaatst. Als het niet goed gesloten was, kon ik druk uitoefenen en zou het voedsel overlopen van de zijkanten van de pot.
- Reinig de cuvette en zorg ervoor dat alles goed contact maakt.
- Controleer of de afvalstortplaats aan de achterkant van de pot aanwezig is.
- Verbind de pot met het licht. De pot begint, stel de instellingen in volgens uw voorkeuren.

5. HOE TE KOKEN

Koken met uw nieuwe Model H Deluxe keukenrobot is heel eenvoudig. U hoeft alleen de ingrediënten in te voeren, als u dat wilt, de tijd om te eten te selecteren en te plannen volgens het receptenboek. Uw keukenrobot bereidt vers voedsel voor die tijd of wanneer het proces is voltooid als u de pot niet hebt geprogrammeerd.

Hieronder geven we meer informatie over hoe u op uw keukenrobot van Model H Deluxe moet koken. Open eerst het deksel door het met de klok mee te draaien tot het stopt, dan gaat het omhoog. Doe vervolgens alle ingrediënten in de emmer en indien nodig alle accessoires, zoals aangegeven in het receptenboek. In de emmer zitten enkele markeringen die in het geval van druk (met name hoge druk) niet in hun maximale lijn mogen worden overschreden door enige vorm van vloeistof en de minimumlijmieten moeten bereiken om thermische schade te voorkomen. Als u het deksel gebruikt, controleer dan voordat u begint met koken of het goed gesloten is.

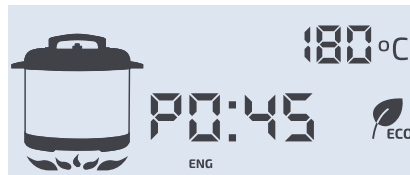
Selecteer vervolgens het menu volgens het receptenboek. Zodra het menu is geselecteerd, zullen we de kooktijd instellen (weergegeven in het receptenboek voor elk recept). Om dit te doen, zullen we de selector gebruiken, die de kookminuten verhoogt van 1 voor 1 door hem met de klok mee te draaien, en de tijd verkort door hem tegen de klok in te draaien. Voor een goed resultaat raden we aan dat u de tijden volgt die in het receptenboek zijn aangegeven en als ze niet helemaal naar wens zijn, verhoogt of verlaagt u de tijd om het voedsel naar wens te maken. Als u tijdens deze processen in de war raakt, houdt u de GM-knop ingedrukt en begint u opnieuw.

Nadat u de kooktijd hebt ingesteld, moet u het drukniveau selecteren waarop u wilt dat uw pan kookt met de knop. In de menu's Oven, Slow Fire, Fry, Saute, Dessert, Bread, Ferment, Confit, Scallop en Iron wordt het niet gekookt onder druk, daarom kunt u het niet selecteren, maar u kunt de temperatuur naar wens instellen. Het wordt geadviseerd om in deze menu's de klep of zelfs het deksel open te laten voor een beter resultaat.

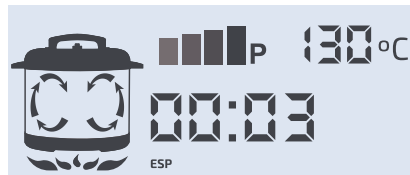
Druk vervolgens, zoals voorgesteld door stembegeleiding, op de temperatuurknop om deze indien mogelijk aan

te passen. De temperatuur kan op elk moment tijdens het kookproces worden aangepast. Als u alleen de druk kon aanpassen, kunt u dit doen door tijdens het koken op de drukknop te drukken.

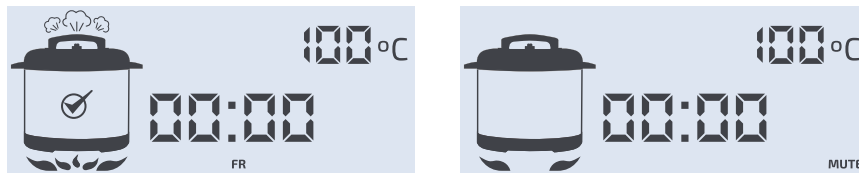
Nadat u het menu, de tijd, de druk en de temperatuur (indien nodig) hebt geselecteerd, drukt u op de GM-knop om het kookproces te starten en begint uw Model H Deluxe-keukenrobot voor u te koken. De eerste fase is automatische voedselherkenning en voorverwarming, aangezien u de werkelijke kooktijd selecteert.



De programmeerbare pot Model H Deluxe detecteert voor u de hoeveelheid voedsel die u kookt, zodat u alleen de tijd hoeft te programmeren die op het recept staat aangegeven, ongeacht of het voor één of tien is. Tijdens dit proces verschijnt een reeks bewegende scripts op het scherm, zodra dit proces is voltooid, wordt de geselecteerde kooktijd weergegeven en wordt een aftelling uitgevoerd waarbij elke verstreken minuut wordt verrekend met de oorspronkelijk geprogrammeerde minuut.



U zult weten dat de Model H Deluxe-pot klaar is met koken omdat deze een gesproken melding krijgt: "het eten is klaar", vanaf dit moment, zolang u een menu hebt gekozen met een kooktemperatuur hoger dan 80 °C, wordt de hot-functie ingeschakeld voor onbepaalde tijd (behalve in Fermentar, Confitar en Escalfar) en u krijgt een melding wanneer u de zin hoort: "het eten wordt warm gehouden". Uw pot houdt het voedsel warm totdat u besluit het te eten.



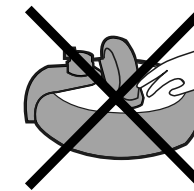
Bovendien kunt u deze functie op elk gewenst moment activeren door op de GM-knop te drukken, deze wordt alleen geannuleerd door de GM-knop langer dan 1 seconde ingedrukt te houden.



U kunt ook opwarmen zonder te gaar worden door 2 keer op de GM-knop te drukken.



Om het deksel te openen, moet u ervoor zorgen dat er geen druk in de pot staat door het drukventiel in de open positie te zetten met behulp van de positiekiezer (anders kunt u het deksel niet openen). De pot zal alle stoom naar binnen verdrijven. Raak de metalen delen van de pan nooit aan tijdens het koken of pas klaar met koken.



6. HET ETEN VAN EEN BEPAALD UUR VOOR EEN BEPAALD UUR

Wanneer je de pot aanzet, zal stembesturing je voorstellen om een menu te kiezen om op dit moment te koken of om de lunch voor later te plannen. De maaltijd wordt anders aangepast dan de vorige modellen. Allereerst, en zodra de knop wordt ingedrukt, wordt deze geselecteerd binnen hoeveel uur we het voedsel klaar willen hebben en zullen we op de GM-knop drukken om te bevestigen. Als we ook de minuten willen instellen, zullen we ze selecteren zodra de uren zijn ingesteld, om dit te doen, zullen we de selector aanpassen van minuut tot minuut, tot een limiet van 24 uur. Stel vervolgens het menu, de kooktijd, de temperatuur en de druk in, zoals beschreven in de vorige paragraaf. Druk ten slotte op de GM-knop om uw schema in te stellen.

De pot berekent automatisch wanneer je moet beginnen, zodat het voedsel vers wordt gemaakt op het geplande tijdstip. In het geval dat de kooktijd langer is dan de tijd tot de ingestelde tijd van eten, zal uw pot automatisch het kookproces starten om zo dicht mogelijk bij de vooraf ingestelde tijd te komen.

Als ik de pot minder dan 3 uur programmeer, zou ik onmiddellijk beginnen met koken en het voedsel warm houden tot de lunch, met behoud van alle eigenschappen en behoud van de smaak. Model H Deluxe heeft een EPROM-geheugen. Als het fornuis of de stand-by stroom uitvalt, onthoudt de pan de programmering en gaat de kookpot verder zodra de stroom terugkeert.

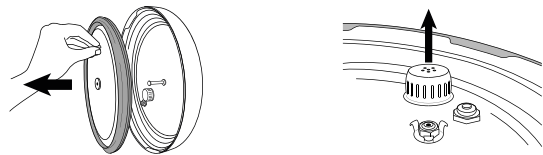
7. SCHOONMAKEN

De keukenrobot Model H Deluxe heeft een emmer met een van de meest antikleefoppervlakken ter wereld, gemaakt met CERAMIC, die ongelooflijke antikleefeigenschappen genereert, die het schoonmaken vergemakkelijken zodat het niet nodig is om het gebruik van schuurspons of een ander schuurmiddel.

Samen met de emmer zijn de andere elementen die na elk gebruik moeten worden gereinigd degene die in direct contact staan met het voedsel, de achterkant, de binnenkant van het deksel en de siliconenring. Ze moeten worden gereinigd met zeep en water en een spons of, indien nodig, een schuurspons.

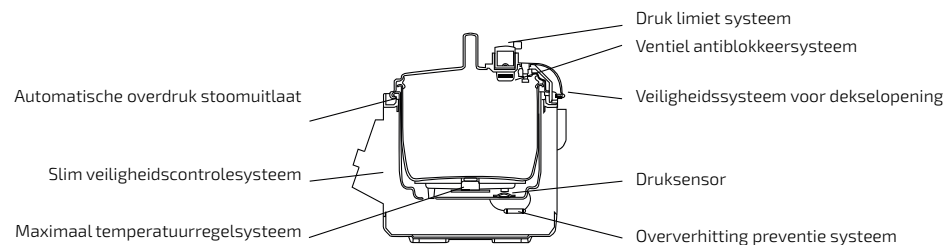
Om de achtercover en de siliconenring te verwijderen, trekt u aan de kleine steun op de achtercover en verwijdert u eenvoudig de siliconenring. Het is belangrijk om het elke keer dat het wordt gebruikt schoon te maken, anders kunnen er bij de volgende maaltijden sporen van smaak of geur achterblijven. Vergeet niet om de achtercover op de juiste manier te vervangen door de siliconenring.

Vergeet niet om zowel de druk- als de veiligheidskleppen regelmatig schoon te maken voor de juiste werking van uw Model H Deluxe-pot. Verwijder hiervoor de achterklep, verwijder het filter van het drukventiel door een lichte opwaartse druk uit te oefenen en maak het goed schoon. Om het veiligheidsventiel schoon te maken, plaatst u het deksel op en verwijdert u het rubber dat het zorgvuldig beschermt, aangezien de zuiger erin loskomt, beide reinigen en vervangen. Als u sporen van smaak of geur heeft achtergelaten, raden we aan om 500 ml water samen met een halve citroen in uw emmer te doen, het deksel en de klep te sluiten en op de reinigingsknop te drukken. Uw pot voert een volledige reinigingscyclus uit.



8. VEILIGHEID

De keukenrobot Model H Deluxe is een revolutionair product op het gebied van beveiligingssystemen. Het heeft 14 geïnterlineerde systemen die tegelijkertijd werken en het onmogelijk maken om te mislukken. Het exclusieve veiligheidsventielsysteem voorkomt het openen van uw robot zolang er druk in zit, daarom is het van essentieel belang dat we de stoom binnenin verwijderen door de klep te plaatsen om uw pot te kunnen openen of sluiten. druk in de open positie.



9. ACCESSOIRES



MAATBEKER. Meetreferentie voor recepten. Wanneer een recept een maat aangeeft, verwijst dit naar een maatbeker.



RASTER. Het wordt gebruikt voor het bakken wanneer aangegeven in het recept. Het wordt in de emmer geplaatst en het te bakken voedsel wordt op het rooster geplaatst. Het wordt ook gebruikt voor stoomkoken, in dit geval wordt het in de emmer geplaatst met minimaal 2 maten water en wordt het voedsel op het rooster geplaatst.



LEPEL. Gemaakt met een niet-corrosief materiaal, ideaal voor het werken op niet-klevende oppervlakken. Gebruik geen bijtende voorwerpen op de anti-aanbak oppervlakken van uw programmeerbare pot.



MAND. Het wordt gebruikt om te frituren en kan ook worden gebruikt als bakplaat.

Optionele accessoires

Bezoek onze website www.storeollasgm.com om extra emmers, ovenkop, draagtas of extra accessoires te kopen.

10. OLLA GM COMMUNITY

Op onze website www.ollasgm.com vindt u meer recepten en gebruikstips om het meeste uit uw GM Model H Deluxe pot te halen en wij zullen u op de hoogte houden van al het nieuws. We adviseren u ook om u te abonneren op de nieuwsbrief en ons te volgen op sociale netwerken om op de hoogte te blijven en te profiteren van exclusieve voordelen voor leden van de GM Pots-gemeenschap.



11. ANOMALIES EN OPLOSSINGEN

ANOMALIE	OPLOSSING
<p>De pot bereikt geen druk</p> <p>Opmerkingen: GM-potten kunnen werken met druk zolang de omstandigheden dat vereisen. Dit is afhankelijk van verschillende factoren, hoeveelheid vloeistoffen, vaste stoffen, olie in de emmer, naast de omgevingstemperatuur en de temperatuur van de inhoud. Verwar druk niet of niet met het feit dat het kookt en naar behoren werkt. Als de pan in de geselecteerde tijd is verwarmd en gekookt, werkt deze correct en kan niet worden vastgesteld dat er een fout is.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de achterkant en de siliconenring correct zijn geplaatst. - Controleer of de drukklep in de gesloten positie staat. - Controleer of de veiligheidsklep correct is geplaatst. - Druk stevig op het deksel na het draaien om te sluiten. - Voeg 1 l water toe, selecteer menu Druk, 20 minuten, gemiddelde druk, 200 °C en kook. Doe dit ook met de menu's Stoom en Druk. Als u druk uitoefent, werkt de pot correct. - Om de pot onder druk te zetten, moet de geselecteerde temperatuur hoger zijn dan 130 °C en voldoende vloeistof in de kom bevatten. - De banden zijn in slechte staat, vervang ze.
<p>De pot gaat niet aan</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Controleer of het netsnoer correct in de pot is geplaatst. - Probeer een andere stekker. - Probeer een andere kabel (desktopcomputers hebben hetzelfde).

Kun je de pan tijdens het koken openen?	Zolang de pot geen druk heeft bereikt, hoewel het niet raadzaam is omdat deze stoom verliest.
E1-fout op het digitale display	Circuitstoring. Neem contact op met de klantenservice.
De pot spreekt niet	Zie de paragraaf. 3. en verifieer de configuratie. Neem contact op met de klantenservice als het probleem zich blijft voordoen.
De pot geeft tijd kort na het programmeren (+ 3 uur) of selecteer gewoon het menu	Zie de paragraaf. 6 en verifieer de configuratie. Neem contact op met de klantenservice als het probleem zich blijft voordoen.
De pot wordt niet warm	Doe 1 l water en selecteer het ovenmenu op 200 °C , 10 minuten.
Fout E4 op het digitale display	- Zie het gedeelte. 5 en controleer de kooktoestanden van de pan. - De drukschakelaar werkt niet. Neem contact op met de klantenservice.
Fout E3 op het digitale display	- Oververhitting. Laat de pot minimaal 24 uur ongebruikt afkoelen. - Voeg altijd vloeistof toe boven de minimummarkering van de cuvette en selecteer een menu. - Neem contact op met de klantenservice als de fout verschijnt zodra de machine op het lichtnet is aangesloten.
Fout E2 op het digitale display	Neem contact op met de klantenservice.

12. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: Olla GM Modelo H Deluxe
 Productreferentie: 02033
 1000 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO
 Made in China | Ontworpen in Spanje

13. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycled mogen worden met het restafval.

Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om de terugwinning en recycling van materialen te optimaliseren en, op deze manier, de impact te verminderen die deze apparaten kunnen hebben op de volksgezondheid en het milieu. Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product correct te sorteren. Als het product in kwestie een batterij bevat voor zijn elektrische autonomie, dan moet deze batterij uit het product gehaald worden voordat het product gesorteerd wordt en behandeld worden als een residu van een andere categorie.

Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de meest geschikte manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen weg te gooien zal de consument de lokale autoriteiten moeten contacteren.

14. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

De garantie dekt niet:

- Als het product gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.
- Als het product uit elkaar gehaald, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van gebruik.

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

Als u in elk geval een incident met het product detecteert of als u een vraag heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec via het telefoonnummer **+34 96 321 07 28**.


15. ONTVANGER

Meer dan een receptenboek is een handleiding voor u om te leren koken met uw GM-pot, met eindeloze mogelijkheden. We leggen elk menu uit en bieden 5 recepten voor elk van hen met 5 verschillende moeilijkheidsniveaus. Als je alle recepten maakt, kun je elk gerecht koken dat je maar kunt bedenken.

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Zapoznaj się uważnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Możesz odwiedzić nasz kanał Ollas GM na Youtube, aby uzyskać wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia.
- Odwiedź naszą stronę internetową www.storeollasgm.com, aby zapoznać się z ogólnymi warunkami wymiany, zwrotów i serwisu.
- Nie zanurzaj żadnej elektrycznej części tego urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci.
- Jeśli zauważysz, że garnek jest uszkodzony, nie włączaj go.
- Akcesoria dołączone do zestawu są przeznaczone do użytkowania z garnkiem Ollas GM Model H Deluxe, wykorzystanie ich do innych celów może spowodować ich nieodwracalne uszkodzenia.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie promieni słonecznych ani żywiotów.
- Nie stawiaj urządzenia na źródłach ciepła takich jak: piece, płyty szklano-ceramiczne, płyty indukcyjne itp., gdyż może ulec uszkodzeniu.
- Korzystaj z urządzenia wyłącznie do gotowania.
- Przez zawór uchodzi para o bardzo wysokiej temperaturze, zachowaj ostrożność.
- Uważaj, aby ilość wprowadzanych do garnka produktów nie przekroczyła maksymalnego poziomu wskazanego w naczyniu wewnętrznym.
- Pod żadnym pozorem nie wkładaj garnka do piekarnika.
- Jeśli korzystasz z garnka do gotowania pod ciśnieniem, staraj się go nie ruszać lub rób to bardzo ostrożnie.
- Zanim przystąpisz do gotowania pod ciśnieniem, sprawdź czy garnek jest dobrze zamknięty.
- To urządzenie dysponuje własnym źródłem ogrzewania, pod żadnym pozorem nie doprowadzaj do niego ciepła z zewnętrznych źródeł, chyba że wykorzystujesz do tego celu oryginalne akcesoria Ollas GM.
- Przed każdym użyciem sprawdzaj, czy zawór pary i zawór bezpieczeństwa są poprawnie założone i czy nie są zatkane.
- Nigdy nie ingeruj w systemy bezpieczeństwa.
- Aby zapewnić optymalny stan urządzenia na dłużej, zalecamy stosowanie

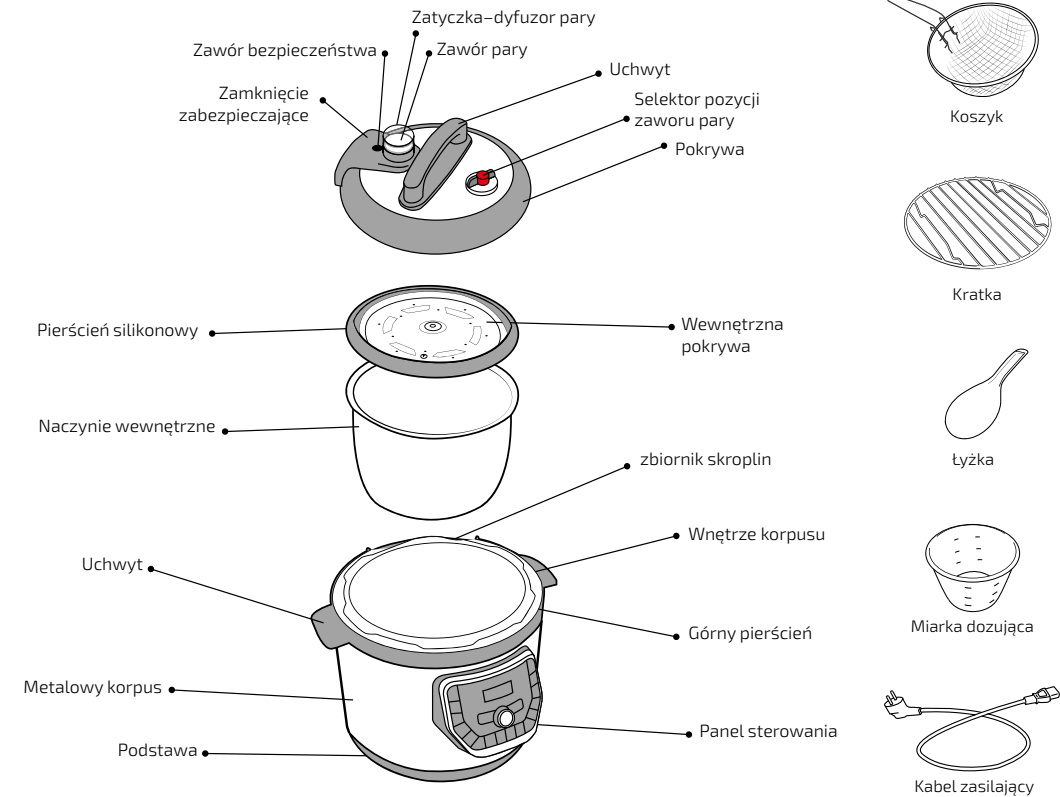
wyłącznie akcesoriów marki Ollas GM.

- Sprawdź, czy napięcie sieci elektrycznej, do której zamierzasz podłączyć urządzenie, jest zgodne z napięciem wskazanym na tabliczce znamionowej umieszczonej w tylnej części aparatu.
-  Nie dotykaj metalowej powierzchni urządzenia w trakcie jego funkcjonowania oraz zaraz po jego wyłączeniu. Grozi poparzeniem.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi blatu.
- Garnek musi znajdować się w odległości co najmniej 20 cm od tekstyliów.
- Nie wkładaj garnka do zlewu.
- Nie używaj żadnego przedmiotu poza pokrywą do zakrycia garnka, chyba że jest to zalecane przez markę Ollas GM.
- Nie podnoś całego garnka przy pomocy uchwytu pokrywy, jest on przeznaczony wyłącznie do podnoszenia pokrywy.
- Upewnij się, czy podstawa garnka i miejsce, w którym zamierzasz postawić urządzenie, są suche.
- Jeśli naczynie wewnętrzne garnka jest uszkodzone, nie używaj go.
- Nie wkładaj żywności bezpośrednio do garnka, tylko do naczynia wewnętrznego.
- Nie dotykaj zaworu w trakcie pracy urządzenia.
- Nie używaj chropowatych przedmiotów do czyszczenia garnka i naczynia wewnętrznego.
- Uważaj, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki naczynia wewnętrznego metalowymi narzędziami, takimi jak noże, widelce itp.
- Regularnie sprawdzaj kabel zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Jeśli na kablu widoczne są uszkodzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy oddać urządzenie do naprawy do Serwisu Pomocy Technicznej firmy Cecotec.
- Zachowaj tę instrukcję na wypadek przyszłych konsultacji.

2. PRZED UŻYCIEM

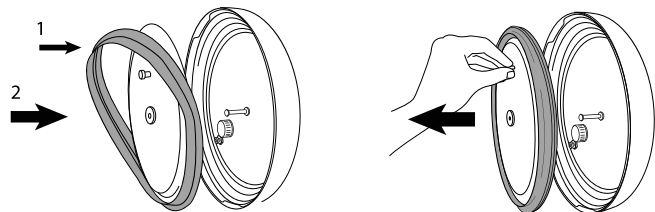
W celu sprawdzenia prawidłowego działania urządzenia i przeprowadzenia jego pierwszego mycia podejmij następujące kroki :

1. Rozpakuj produkt - ściągnij wszystkie naklejki, w tym z naczynia wewnętrznego i zaworu, a także ściągnij osłonkę grzałki znajdującą się między garnkiem a naczyniem wewnętrznym.
2. Zweryfikuj zawartość opakowania, sprawdź czy niczego nie brakuje.



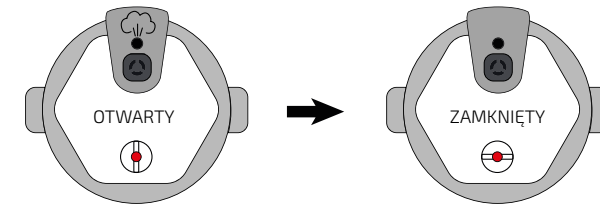
3. Wlej 0,5 l wody do naczynia wewnętrznego.

4. Sprawdź, czy pokrywa wewnętrzna i zawór są właściwie założone.



5. Mocno zamknij pokrywę i lekko ją dociśnij (to bardzo ważny krok, gdyż w wielu przypadkach wydaje się, że pokrywa jest szczelnie zamknięta, a nie jest).

6. Zamknij zawór.



7. Podłącz garnek do źródła zasilania i naciśnij przycisk Oczyszczanie; rozpocznie się proces czyszczenia, który potrwa 9 min.

8. Nie dotykaj pokrywy podczas tego procesu.

9. Po jego zakończeniu otwórz zawór, aby zmniejszyć ciśnienie w garnku. Unikaj bezpośredniego kontaktu pary ze skórą. Przekręć pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdejmij.

10. Jeśli garnek nie sygnalizował pojawienia się żadnego błędu w czasie tego procesu, oznacza to, że działa poprawnie.

3. PANEL STEROWANIA

1. Przycisk GM
2. Selektor
3. Przycisk Menu
4. Przycisk Tryb ECO
5. Przycisk Ciśnienie
6. Przycisk Zadać godzinę
7. Przycisk Temperatura / wyciszenie
8. Przycisk Skala / Oczyszczenie
9. Kontrolka Program Turbo
10. Kontrolka Program Ciśnienie
11. Kontrolka Menu Para
12. Kontrolka Program Duszenie
13. Kontrolka Program Wolny Ogień
14. Kontrolka Program Gotowanie
15. Kontrolka Program Konfitowanie
16. Kontrolka Program Fermentowanie
17. Kontrolka Program Chleb
18. Kontrolka Program Deser
19. Kontrolka Program Ryż
20. Kontrolka Program Makaron
21. Kontrolka Program Patelnia



22. Kontrolka Program Podsmażanie
23. Kontrolka Program Smażenie
24. Kontrolka Program

- Pieczenie
25. Ekran LCD

3.1. NAWIGACJA GMDrive

Garnek Ollas GM Model H Deluxe posiada przewodnik głosowy, aby móc pomagać ci w wykonaniu wszystkich czynności. Do wyboru jest 6 języków: hiszpański, angielski, francuski, niemiecki, włoski i portugalski. Domyślnym językiem obsługi urządzenia jest hiszpański. Przytrzymaj przycisk Tryb ECO przez 3 sekundy i wybierz język za pomocą selektora. Zatwierdź, naciskając przycisk GM. Jeśli chcesz dezaktywować przewodnik głosowy, przytrzymaj przez 5 sekund przycisk Temperatura i a słowo WYCISZ pojawi się na prawym dolnym marginesie ekranu. Powtórz ten krok, aby z powrotem go aktywować.

USTAWIANIE GODZINY: naciśnij ikonkę zegarka, aby zadać godzinę, na którą garnek ma przygotować jedzenie. Kręć selektorem, aby wybrać godzinę i naciśnij przycisk GM, aby zatwierdzić. Ponownie przekręć selektor i ustaw minuty. Następnie naciśnij przycisk Program, aby wybrać program. Urządzenie powinno mieć przynajmniej 3 godziny na przygotowanie posiłku, nie zaleca się ustawianie krótszego czasu.

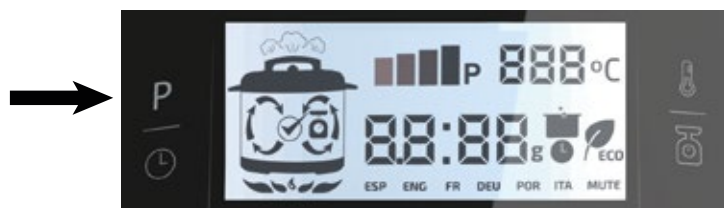
PROGRAM: po ustawieniu godziny, naciśnij ten przycisk i przy pomocy selektora wybierz odpowiedni program.

SELEKTOR: kręć selektorem, aby wybierać różne programy, zwiększać minuty i godziny (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara) lub je zmniejszać (kierunek przeciwny do ruchu wskazówek zegara). Wskazówka: jeśli nie chcesz zadawać godziny, wybierz program za pomocą selektora, nie będzie konieczne naciskanie przycisku Program.

TEMPERATURA (T^a): po wybraniu programu, naciśnij przycisk temperatury, aby ją ustawić. Dopasuj ją w zależności od ilości wprowadzonych składników, programu i przepisu. W niektórych programach nie da się skorzystać ani z funkcji gotowania pod ciśnieniem ani temperatury. W innych tylko jedna z tych dwóch funkcji jest niedostępna. W programach Gotowanie, Konfitowanie i Fermentowanie można zadać tylko czas gotowania.



CIŚNIENIE P: ten przycisk służy do ustawienia ciśnienia po zadaniu programu gotowania. Dopasuj ciśnienie do realizowanego przepisu. Dla dań o wodnistej konsystencji oraz dla gulaszu z twardych rodzajów mięs, takich jak wołowina, ustaw wysokie ciśnienie; dla gulaszu z delikatniejszych mięs, takich jak kurczak, lub dla warzyw ustaw średnie ciśnienie, a dla suchych dań ustaw niskie ciśnienie. Nie ustawiaj ciśnienia, kiedy używasz garnka w roli piekarnika, patelni lub grilla.



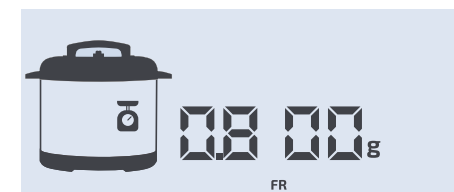
Brak ciśnienia - Niskie - Średnie - Wysokie - Bardzo wysokie

Przycisk GM: główną funkcją tego przycisku jest zatwierdzanie wyboru poszczególnych opcji. Oprócz tego służy on do aktywacji funkcji podtrzymywania ciepła i odgrzewania; naciśnij przycisk odpowiednio 1 raz lub 2 razy, aby włączyć te funkcje. Jeśli przytrzymasz ten przycisk przez dłużej niż 1 sekundę, będziesz mógł zmienić czas gotowania lub godzinę gotowego posiłku.

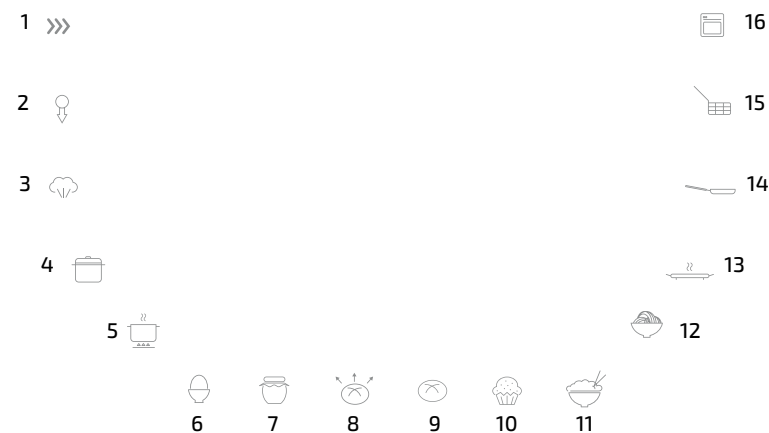
Tryb ECO: w tym trybie urządzenie podczas gotowania oszczędza do 50 % energii. Dodatkowo równomiernie ogrzewa naczynie wewnętrzne, dzięki czemu zwiększa jego właściwości nieprzywierające - jedzenie nie przykleja się do powierzchni. Możesz aktywować ten tryb w każdym programie, jeśli tylko temperatura nie przekracza 140°C. W przeciwnym razie zaleca się uruchomienie trybu Eco po uprzednim zakończeniu nagrzewania i po ustawieniu czasu gotowania. Używanie temperatur powyżej 140°C w trybie Eco znacznie wydłuża czas nagrzewania się urządzenia.

SKALA / CZYSZCZENIE: Naciśnij ten przycisk, aby aktywować wagę * i zważyć składniki wprowadzone do wiadra. Naciśnij ponownie przycisk, aby wytarować wagę. Po zakończeniu korzystania z wagi naciśnij przycisk GM, aby powrócić do poprzedniego stanu. Usłyszysz sygnał dźwiękowy potwierdzający akcję.

Aby włączyć tryb czyszczenia, wlej 2 szklanki wody i pół cytryny do wiadra, zamknij pokrywę Modelu H Deluxe i sprawdź, czy zawór jest zamknięty. Następnie naciśnij przycisk skalowania / czyszczenia na 5 sekund, a funkcja czyszczenia uruchomi się natychmiast na 9 minut.



KONTROLKI PROGRAMÓW: Model H Deluxe posiada 16 różnych programów gotowania. Każdy program jest szczegółowo opisany w przepisach i 16 filmikach wideo z przepisami dostępnymi na naszej www.storeollasgm.com. Po wybraniu programu, czasu gotowania i, jeśli to możliwe, temperatury i ciśnienia, naciśnij przycisk GM, aby zatwierdzić wszystkie wybory i aktywować proces gotowania.



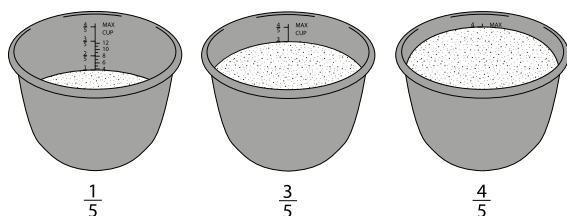
- | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Kontrolka Program Turbo | 7. Kontrolka Program Konfitowanie | 12. Kontrolka Program Makaron |
| 2. Kontrolka Program Ciśnienie | 8. Kontrolka Program Fermentowanie | 13. Kontrolka Program Patelnia |
| 3. Kontrolka Program Para | 9. Kontrolka Program Chleb | 14. Kontrolka Program Podsmażanie |
| 4. Kontrolka Program Duszenie | 10. Kontrolka Program Deser | 15. Kontrolka Program Smażenie |
| 5. Kontrolka Program Wolny Ogień | 11. Kontrolka Program Ryż | 16. Kontrolka Program Pieczenie |
| 6. Kontrolka Program Gotowanie | | |

4. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE GOTOWANIA POD CIŚNIENIEM

Zatyczka-dyfuzor ciśnienia: zawsze zakładaj ją na zawór pary przed gotowaniem. Przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zakręcić i w przeciwnym, aby odkręcić.

4.1. POJEMNOŚĆ NACZYNIWA WEWNĘTRZNEGO

- Zawsze wprowadzaj do naczynia wewnętrznego właściwe ilości żywności.
- Nie przekraczaj maksymalnych poziomów pojemności naczynia wewnętrznego.
- Jeśli gotujesz produkty, które zwiększają swoją objętość (ryż, strączkowe, ziarna, itp.), nie przekraczaj połowy pojemności naczynia.
- Upewnij się, czy naczynie jest wypełnione przynajmniej do poziomu minimalnego, aby nie uległo uszkodzeniu spowodowanemu przez temperaturę.

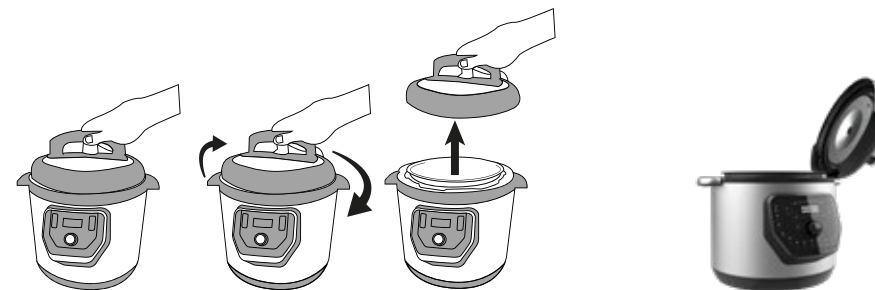


4.2. NIE ZAMYKAJ POKRYWY NA SIŁĘ

- Sprawdź, czy silikonowy pierścień jest dobrze założony na pokrywę wewnętrzną.
- Obracaj pokrywę, aby ją otworzyć lub zamknąć, nie rób tego na siłę. Powinna bez problemu ustawić się we właściwej pozycji.
- Jeśli w garnku znajduje się ciepłe jedzenie, może być konieczne delikatne przyciśnięcie pokrywy w celu jej zamknięcia. Jest to spowodowane zwiększonym ciśnieniem w środku garnka.
- Po umyciu uszczelki zaworu bezpieczeństwa załóż ją na swoje miejsce i upewnij się, czy znajduje się w odpowiedniej pozycji. Możesz skorzystać z wideo-przewodnika na naszym kanale Ollas GM na Youtube.

4.3. NIE OTWIERAJ POKRYWY NA SIŁĘ

- Jeśli gotowałeś pod ciśnieniem, ostrożnie odkręć zawór pary przy pomocy ścierki lub innego narzędzia, unikając bezpośredniego kontaktu z parą. Aby odkręcić zawór, kręć w kierunku ruchu wskazówek zegara.



4.4. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

- Zdejmij pokrywę kręcąc w kierunku ruchu wskazówek zegara.
- Umyj pokrywę i pierścień silikonowy ciepłą wodą z mydłem, a następnie wysusz.
- Pierścień silikonowy może się wywinąć na drugą stronę, upewnij się, czy znajduje się we właściwej pozycji.
- Dla pokrywy istnieje tylko jedna właściwa pozycja, w której należy ją zainstalować. Jeśli nie zamkniesz pokrywy we poprawny sposób, ciśnienie we wnętrzu garnka może wypychać jedzenie na zewnątrz przez nieszczelne miejsca.
- Umyj naczynie wewnętrzne i upewnij się, czy wszystko jest poprawnie założone.
- Sprawdź, czy zbiornik skroplin umieszczony w tylnej części garnka znajduje się na swoim miejscu.
- Podłącz garnek do prądu. Urządzenie uruchomi się, możesz wybrać ustawienia.

5. JAK GOTOWAĆ

Gotowanie z tym robotem kuchennym jest bardzo proste. Jedyne co musisz zrobić, to włożyć do środka wybrane składniki, zadać godzinę przygotowania posiłku i wybrać ustawienia w zależności od realizowanego przepisu. Robot kuchenny przygotuje jedzenie na zadaną przez Ciebie godzinę lub, jeśli nie została zadana żadna godzina, kiedy zakończy proces gotowania.

W tym rozdziale dokładnie opiszemy, jak korzystać z robota kuchennego do gotowania. Na początek otwórz pokrywę kręcąc nią w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Następnie umieść wszystkie składniki w naczyniu wewnętrznym garnka i, jeśli to konieczne i zalecone w przepisie, zainstaluj potrzebne akcesoria. W naczyniu wewnętrznym zostały zaznaczone wskaźniki, które w przypadku gotowania pod ciśnieniem (w szczególności wysokiego), nie powinny być przekraczane. Wprowadzone składniki muszą osiągnąć minimalny poziom zapętnienia naczynia, aby ich zbyt mała ilość nie spowodowała uszkodzeń termicznych. W przypadku korzystania z pokrywy, przed rozpoczęciem gotowania, sprawdź, czy jest dobrze zamknięta.

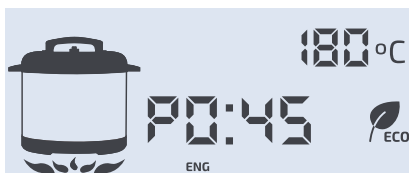
Następnie wybierz program wskazany w przepisie. Po wybraniu programu zadaj czas gotowania w zależności od zaleceń danego przepisu. Kręć selektorem w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zwiększać minuty co 1 lub w przeciwnym kierunku, żeby je zmniejszać. Dla osiągnięcia najlepszych efektów sugerujemy zastosowanie zalecanego w przepisie czasu gotowania. Jeśli czas ten nie do końca odpowiada twoim oczekiwaniom, możesz go zmodyfikować przy pomocy selektora. W przypadku, kiedy pomylił przy wykonywaniu tej operacji, możesz zacząć wybór ustawień od nowa, przytrzymując przycisk GM.

Po dokonaniu wyboru ustawień czasu gotowania należy skonfigurować poziom ciśnienia adekwatny do przygotowywanego dania, naciskając przycisk (BOTON). Dla programów Pieczenie, Wolny Ogień, Smażenie,

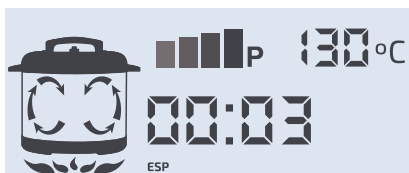
Podsmażanie, Fermentowanie, Konfitowanie, Gotowanie i Patelnia, nie można ustawić ciśnienia, a jedynie temperaturę. Podczas korzystania z tych programów zaleca się pozostawienie otwartego zaworu pary, a nawet ściągnięcie pokrywy, dla osiągnięcia lepszych efektów.

Następnie, tak jak rekomenduje przewodnik głosowy, naciśnij przycisk Temperatura, aby skonfigurować temperaturę (jeśli to możliwe). Możesz ustawić wartość temperatury w dowolnym momencie procesu gotowania. Możesz zmienić także ciśnienie naciskając przycisk Ciśnienie podczas gotowania.

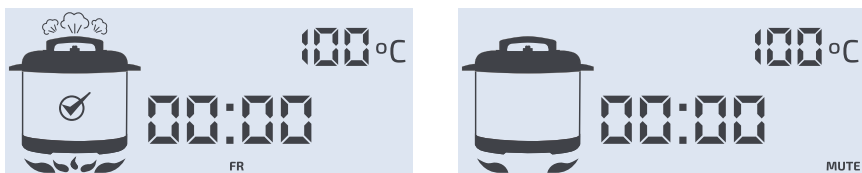
Po wyborze programu, czasu gotowania, ciśnienia i temperatury (jeśli to konieczne), naciśnij przycisk GM, aby robot kuchenny rozpoczął gotowanie. Pierwsza faza gotowania to wykrywanie wprowadzonych składników i nagrzewanie, urządzenie rozpoczyna odliczanie zadanego czasu gotowania.



Inteligentny garnek Olla GM Model H Deluxe wykrywa ilość wprowadzonych składników, dlatego należy zadać tylko czas gotowania wskazany w przepisie, niezależnie od tego czy jest to porcja dla 1, czy dla 10 osób. Podczas przeprowadzania wykrywania produktów na wyświetlaczu będą pojawiać się mrugające kreski. Kiedy robot zakończy ten proces, pokaże się wcześniej zadany czas gotowania i zostanie odjęty czas, który już upłynął.



Garnek informuje o zakończeniu pracy komunikatem głosowym: „posiłek gotowy”. Od tego momentu, jeśli tylko został wybrany program gotowania z temperaturą wyższą niż 80°C, zostanie uruchomiona stała funkcja podtrzymywania ciepła (oprócz programu Fermentowanie, Konfitowanie i Gotowanie) i urządzenie poinformuje „utrzymuję temperaturę”. Jedzenie będzie ogrzewane w garnku, dopóki nie zostanie z niego usunięte.



Możesz w każdej chwili aktywować tą funkcję, naciskając przycisk GM. Aby ją wyłączyć, przytrzymaj przycisk GM przez ponad 1 sekundę.



Możesz także odgrzać zimny posiłek naciskając przycisk GM 2 razy.



Zanim ściągniesz pokrywę, musisz uwolnić ciśnienie z wnętrza garnka. Odkręć zawór pary przy pomocy selektora pozycji. Jeśli nie wykonasz tej czynności, nie będziesz mógł otworzyć pokrywy. Z garnka ujdzie cała skumulowana we wnętrzu para. Nigdy nie dotykaj metalowych części garnka w czasie gotowania i zaraz po jego zakończeniu.



6. JAK ZADAĆ PRACĘ GARNKA NA KONKRETNĄ GODZINĘ

Po włączeniu urządzenia przewodnik głosowy zaproponuje uruchomienie programu gotowania lub ustawienie godziny posiłku na inną godzinę. W poprzednich modelach urządzenia występował inny system programowania godziny. Naciśnij przycisk GM i zadaj godzinę posiłku, ustawiając czas przy pomocy selektora. Zatwierdź wybór przyciskiem GM. Po ustawieniu godzin możesz wybrać minuty. Przekręcaj selektor i przewijając co 1 minutę wybierz ilość. Limit czasu to 24 h. Następnie wybierz program, czas gotowania, temperaturę i ciśnienie, w sposób opisany w poprzednich rozdziałach. Aby zatwierdzić wszystkie ustawienia, naciśnij przycisk GM.

Garnek automatycznie wyznaczy czas, w którym ma zacząć przygotowanie posiłku, aby był gotowy na zadaną przez siebie godzinę. Jeśli okaże się, że czas gotowania posiłku jest zbyt długi i urządzenie nie zdąży przygotować jedzenia na wybraną godzinę, od razu rozpocznie pracę.

Jeśli urządzenie ma mniej niż 3 godziny czasu na przyrządzenie posiłku, także zacznie gotowanie od razu po jego zadaniu. Kiedy zakończy, będzie utrzymywać temperaturę dania. Garnek jest wyposażony w system pamięci EPROM, który zabezpiecza przed utratą postępu procesu gotowania i zapisanych ustawień w przypadku odcięcia prądu. Po przywróceniu dostaw energii, wznowia pracę.

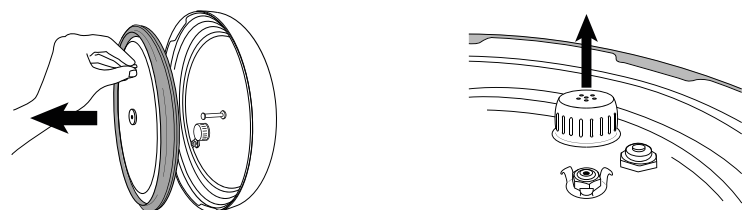
7. CZYSZCZENIE

Robot kuchenny jest wyposażony w naczynie wewnętrzne z ceramiczną powłoką. Posiada ona wysokie właściwości nieprzywierające, w związku z tym nie jest konieczne używanie druciaków ani innych środków do szorowania powierzchni.

Oprócz naczynia wewnętrznego, należy myć po każdym użyciu części, które mają bezpośredni kontakt z żywnością: pokrywę wewnętrzną, wewnętrzną część pokrywy i silikonowy pierścień. Do mycia użyj gąbki z wodą i mydłem lub, jeśli to konieczne, druciaka.

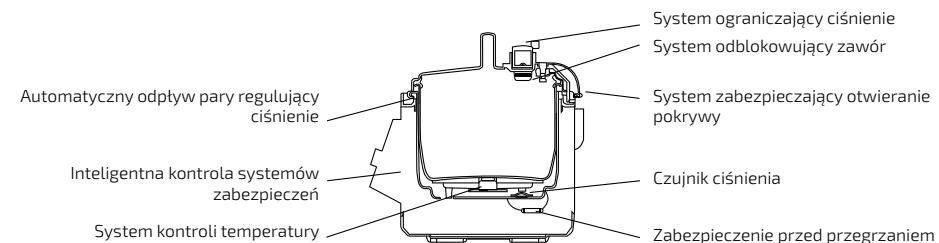
Aby ściągnąć pokrywę wewnętrzną i silikonowy pierścień, pociągnij za uchwyt na pokrywie wewnętrznej i zdejmij pierścień. Należy myć je po każdym użyciu, w przeciwnym razie zapach i smak dania może pozostać obecny w garnku. Po umyciu załóż pokrywę wewnętrzną i silikonowy pierścień na swoich miejscach.

W celu zapewnienia optymalnego funkcjonowania urządzenia, należy regularnie czyścić zawór pary oraz zawór bezpieczeństwa. Aby umyć zawór pary, ściągnij pokrywę wewnętrzną i ściągnij filtr z zaworu pary lekko ciągnąc go w górę. W celu umycia zaworu bezpieczeństwa, otwórz pokrywę, odwróć ją i ostrożnie ściągnij uszczelkę ochronną z zaworu, uważając, aby nie wyjąć tłoczka. Wyczyść obie części i załóż je z powrotem na swoim miejscu. Jeśli w garnku dalej jest obecny zapach i smak jedzenia, zaleca się wlać do niego 500 ml wody i sok z połowy cytryny, zamknąć pokrywę, zakręcić zawór i aktywować przycisk Oczyszczanie. Urządzenie zrealizuje kompletny cykl oczyszczania.





8. BEZPIECZEŃSTWO


Robot kuchenny jest wyposażony w zaawansowany system bezpieczeństwa. Posiada 14 uzupełniających się zabezpieczeń, które funkcjonując jednocześnie, zapobiegają wystąpieniu błędów lub szkody. Zawór bezpieczeństwa, dzięki utrzymywaniu wysokiego ciśnienia wewnątrz garnka, zapobiega nieplanowanemu otwarciu się pokrywy. Z tej przyczyny konieczne jest uwolnienie ciśnienia z wnętrza urządzenia przy pomocy odpowiedniego ustawienia zaworu pary, aby umożliwić otwarcie lub zamknięcie pokrywy.




9. AKCESORIA

 **MIARKA DOZUJĄCA.** Pozwala odmierzać precyzyjne ilości składników. Ilości podane w przepisach odnoszą się do skali miarki dozującej.

 **KRATKA.** Służy do pieczenia, korzystaj z niej, jeśli tak zaleca się w przepisie. Należy włożyć ją do naczynia wewnętrznego i ułożyć na niej produkty przeznaczone do pieczenia. Można ją wykorzystać także do gotowania na parze. Wlej 2 co najmniej 2 miarki wody do naczynia wewnętrznego, załóż kratkę i połóż na niej produkty.

 **ŁYŻKA.** Można jej bezpiecznie używać w naczyniach z powłokami, gdyż jest wykonana ze specjalnego materiału. Nie używaj korozyjnych narzędzi na nieprzywierających powierzchniach garnka.

 **KOSZYK.** Służy do smażenia lub jako tacka do pieczenia.

Aksesoria opcjonalne

Wejdź na naszą stronę www.storeollasgm.com, aby zobaczyć naszą ofertę. Do wyboru różne naczynia wewnętrzne, pokrywa do pieczenia, torba na garnek i części zamienne.

10. SPOŁECZNOŚĆ OLLAS GM

Na naszej stronie www.storeollasgm.com znajdziesz informacje o nowościach oraz więcej przepisów i porad dotyczących korzystania z twojego garnka Ollas GM Model H Deluxe. Polecamy także zapisanie się do naszego Newslettera oraz zachęcamy do śledzenia nas na portalach społecznościowych i czerpania korzyści z bycia członkiem społeczności Ollas GM.



11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie osiąga wystarczającego poziomu ciśnienia Obserwacje: garnki Ollas GM mogą wytwarzać ciśnienie, jeśli spełnione są określone warunki. Zależy to od różnych czynników, np. ilości wody, produktów stałych, oleju w naczyniu wewnętrznym, temperatury otoczenia i temperatury produktów. Fakt wytwarzania przez garnek ciśnienia nie jest wyznacznikiem jego poprawnego funkcjonowania, gdyż jest on uzależniony od panujących w jego wnętrzu zmiennych warunków. Jeśli garnek nagrzał się i przygotował posiłek w zadanym czasie, nie można stwierdzić wystąpienia błędu.	- Sprawdź, czy pokrywa wewnętrzna i pierścień siliko-nowy są poprawnie założone. - Sprawdź, czy zawór pary jest zamknięty. - Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa jest poprawnie założony. - Mocno dociśnij pokrywę po jej zakręceniu. - Wlej 1 l wody ustaw program Ciśnienie na 20 minut, średnie ciśnienie, 200°C i przyciśnij przycisk GM. Wykonaj te same operacje w programie Para. Jeśli zwiększa się ciśnienie w garnku, funkcjonuje on poprawnie. - Aby w garnku wytworzyło się ciśnienie, musisz ustawić temperaturę powyżej 130°C i włączyć wystarczająco dużo płynu do naczynia wewnętrznego. - Uszczelki są zniszczone, wymień je.
Garnek nie włącza się	- Sprawdź, czy kabel zasilający jest właściwie podłączony. - Podłącz do innego gniazdka. - Spróbuj użyć innego kabla od Ollas GM.
Czy można otworzyć pokrywę garnka podczas gotowania?	Można to zrobić, jeśli w garnku nie wytworzyło się ciśnienie. Niemniej jednak nie jest to zalecane, gdyż ucieka para.
Błąd E1 na wyświetlaczu	Zwarcie. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
Przewodnik głosowy nie działa	Zobacz rozdział 4.1 i zweryfikuj konfigurację. Jeśli nie da się rozwiązać problemu, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
Urządzenie zaczyna odmierzać czas od razu po zadaniu godziny posiłku (dla czasu >3 h) lub wybraniu programu	Zobacz rozdział 7 i zweryfikuj konfigurację. Jeśli nie da się rozwiązać problemu, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
Garnek nie nagrzewa się	Wlej 1 l wody i ustaw program Pieczenie, 200°C i 10 minut.
Błąd E4 na wyświetlaczu	- Zobacz rozdział 6 i sprawdź kolejne etapy działania garnka. - Presostat nie działa poprawnie. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
Błąd E3 na wyświetlaczu	- Przegrzanie. Pozostaw garnek do ostygnięcia i nie używaj go przez minimum 24 h. - Wlej płyn w ilości przekraczającej minimalny poziom pojemności do naczynia wewnętrznego i wybierz pro-gram. - Jeśli po włączeniu garnka dalej pojawia się błąd, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
Błąd E2 na wyświetlaczu	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.

12. DANE TECHNICZNE

Model: Olla GM Modelo H Deluxe
 Numer referencyjny produktu: 02033
 1000 W, 200-240 V~ 50/60 Hz, IP XO
 Made in China | Diseñado en España

13. RECYKLING SPRZĘTU



Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie zredukowany. Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE. Jeśli urządzenie jest zasilane baterią lub akumulatorem, należy je wyjąć przed oddaniem sprzętu do punktu zbiórki ZSEE i oddać do osobnego punktu zbiórki dla tej kategorii. Jeśli potrzebujesz informacji na temat recyklingu i punktów zbiórki sprzętu w twojej miejscowości, skontaktuj się z urzędem twojej gminy.

14. GWARANCJA I OBSŁUGA KLIENTA

Produkt jest objęty 2 letnią gwarancją od daty zakupu. Z gwarancji można korzystać po okazaniu dowodu zakupu. Produkt nie podlega gwarancji jeśli był używany niezgodnie z instrukcją lub jest fizycznie uszkodzony.

Produkt NIE podlega gwarancji, jeśli:

- Był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji korozyjnych, czy nosi jakiegokolwiek inne uszkodzenia wynikające z winy użytkownika.
- Urządzenie było naprawiane lub modyfikowane przez osoby nieautoryzowane przez firmę Cecotec.
- Odnosi się do przypadków, spowodowanych normalnym użytkowaniem się elementów w trakcie ich użytkowania.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Jeśli urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób, firma nie odpowiada za naprawę.

W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem **+34 96 321 07 28**.

15. PRZEPISY

Ten zbiór przepisów, oprócz swojej oczywistej funkcji, służy do nauki korzystania z garnka Ollas GM, i zapoznania się ze wszystkimi jego możliwościami. Każdy program został w nim szczegółowo opisany i uzupełniony o 5 przepisów na różnych poziomach trudności. Po zrealizowaniu tych przepisów będziesz posiadał wiedzę, która umożliwi ci przygotowanie każdego innego dania.



Olla GM Modelo H Deluxe



cecotec

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

www.cecotec.es
www.storeollasgm.com

LI01190923