

cecotec

OLLA GM MODELO H DELUXE



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

Werkdruk: 70 kPa

Maximaal toelaatbare druk: 125 kPa

Inhoud van 4,7 liter

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

9. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

contacteren.

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

10. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

11. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys.1

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

Akcesoria

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

Uwaga:

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Olla GM model H Deluxe
- Misa z powłoką nieprzylepającą Excelsior
- Kubek pomiarowy
- Łyżka
- Kratka
- Kosz
- Ta instrukcja obsługi
- Książka kucharska-przewodnik

Wykonaj poniższe czynności, aby sprawdzić poprawność działania i przeprowadzić pierwsze czyszczenie:

1. Usuń wszystkie obecne elementy opakowania (zarówno naklejki na misce, jak i na zaworze oraz osłonę grzałki znajdującą się między misą a urządzeniem).
2. Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że niczego nie brakuje.
3. Wprowadź pół litra wody do misy i kawałki cytryny. Cytryna pomaga w pozbyciu się zapachów.
4. Sprawdź, czy dolna pokrywa i zawór bezpieczeństwa są prawidłowo ustawione. Rys.2
5. Dobrze zamknij pokrywę i wciśnij ją na swoje miejsce (jest to bardzo ważne, ponieważ w wielu przypadkach wydaje się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta, ale tak nie jest).
6. Ustaw zawór w pozycji zamkniętej. Rys.3
7. Podłącz kuchenkę do prądu i naciśnij przycisk Waga/Czyszczenie na 5 sekund; natychmiast po rozpoczęciu procesu, który trwa 9 minut.
8. Nie dotykaj pokrywki podczas procesu.
9. Po zakończeniu procesu otwórz zawór, aby spuścić ciśnienie z naczynia. Unikaj bezpośredniego kontaktu skóry z parą. Nie będzie można podnieść pokrywki, aż do chwili kiedy urządzenie nie pozbędzie się całego ciśnienia, dlatego nie należy otwierać pokrywki na siłę. Aby otworzyć pokrywę, obróć ją w ruchu przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
10. Jeśli urządzenie nie pokazało żadnych błędów podczas tego procesu, działa poprawnie.

3. PANEL STEROWANIA

Rys.4

1. Przycisk GM
2. Pokrętło
3. Przycisk Menu
4. Przycisk ECO
5. Przycisk Ciśnienia
6. Przycisk Ustawienia godziny
7. Przycisk Temperatura/Mute
8. Przycisk Waga/Czyszczenie
9. Wskaźnik menu Turbo
10. Wskaźnik menu Ciśnienie
11. Wskaźnik menu Para
12. Wskaźnik menu Gulasz
13. Wskaźnik menu Mały ogień
14. Wskaźnik menu Eskalowanie
15. Wskaźnik menu Konfiturowanie
16. Wskaźnik menu Fermentacji
17. Wskaźnik menu Pieczywo
18. Wskaźnik menu Deser
19. Wskaźnik menu Ryż
20. Wskaźnik menu Makaron
21. Wskaźnik menu Patelnia
22. Wskaźnik menu Podsmażania
23. Wskaźnik menu Smażenie
24. Wskaźnik menu Piekarnik
25. Ekran LCD

Programacja godziny

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

Menu

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

Pokrętło

Obracaj pokrętłem, aby poruszać się po różnych menu, zwiększając minuty i godziny (zgodnie z ruchem wskazówek zegara) i zmniejszając je (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara).

Wskazówka: jeśli nie chcesz ustawiać czasu, obróć pokrętkę i wybierz żądane menu, dzięki czemu nie musisz naciskać przycisku Menu.

Temperatura

Po wybraniu menu naciśnij przycisk temperatury (przycisk 7 na rys.4), aby ją dostosować; wybierz go na podstawie składników, menu i przepisów. Są menu, w których można ustawić ciśnienie i temperaturę, a w innych tylko ciśnienie lub temperaturę. W menu eskalowanie, konfitowanie i fermentowanie można regulować tylko czas gotowania.

Ciśnienie

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

Przycisk GM

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

Tryb ECO

Ta funkcja pozwala zaoszczędzić do 50% energii podczas gotowania. Dodatkowo równomiernie rozprowadza temperaturę na patelni, co zwiększa jej właściwości nieprzywierające i zapobiega przywieraniu potraw, co zwiększa ich trwałość. Można go używać z każdym menu, o ile temperatura nie przekracza 140 °C. W przeciwnym razie zaleca się aktywację trybu Eco po zakończeniu podgrzewania i rozpoczęciu czasu gotowania. Użycie trybu Eco do podgrzewania w menu o temperaturze przekraczającej 140°C znacznie wydłuży czas podgrzewania.

Waga / Czyszczenie

W celu aktywacji wagi wciśnij przycisk 8 na rys.4. Umieść składniki w misie, a garnek pokaże wagę. Naciśnij na nowo ten przycisk kiedy będziesz chciał tarować wagę. Aby wyjść z funkcji wagi naciśnij przycisk GM a garnek wyemituje dźwięk potwierdzenia. Rys.5

W celu czyszczenia wprowadź dwa kubki wody i pół cytryny do misy, zamknij pokrywę i zweryfikuj zawór czy jest zamknięty. Naciśnij i przytrzymaj przycisk wagi/czyszczenia przez 5 sekund, a czyszczenie rozpocznie się automatycznie na 9 minut.

Instrukcje kalibracyjne do wagi

Aby skalibrować wagę, umieść w wiadrze 1 kg odważnika. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się waga pomiędzy 990 g a 1010 g, waga jest skalibrowana prawidłowo. Upewnij się, że garnek stoi na płaskiej powierzchni. Jeśli wynik nie jest prawidłowy, wykonaj następujące czynności:

1. Trzymaj wciśnięty przycisk „P” podczas podłączania kucharki do sieci.
2. W prawym górnym rogu ekranu zobaczysz migającą liczbę. Gdy cyfra po prawej stronie kreski to „0”, naciśnij jeden raz przycisk skali.
3. Po 4 sekundach obróć przetątnik zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać „1” i umieść kilogram wagi w misie.
4. Potwierdź, naciskając przycisk wagi. Po 4 sekundach potwierdź ponownie, naciskając przycisk menu.
5. Ponownie obróć przetątnik, aż w tym samym miejscu pojawi się „1”, a następnie naciśnij przycisk GM, aby potwierdzić wybór.

Po zatwierdzeniu nacisnąć przycisk wagi i sprawdzić poprawność działania.

Wskaźniki menu

Urządzenie do gotowania liczy 16 różnych menu (Rys.4) w celu przyrządzenia dowolnego dania, które można sobie wyobrazić. Każde menu jest obszernie opracowane w książce z przepisami oraz w przepisach wideo, z którymi można zapoznać się na naszej stronie internetowej www.storeollasgm.com.

Nawigacja głosowa

Urządzenie do gotowania Olla GM Model H Deluxe posiada sterowanie głosowe, które poprowadzi Cię wszystkimi krokami. Dostępnych jest 6 języków: hiszpański, angielski, francuski, niemiecki, włoski i portugalski. Domyślnym językiem jest hiszpański, jeśli chcesz go zmienić, naciśnij przycisk ECO na około 3 sekundy i wybierz język za pomocą selektora. Potwierdź język naciskając przycisk GM. Jeśli chcesz wyłączyć sterowanie głosowe, naciśnij przycisk temperatury przez około 5 sekund i potwierdź, naciskając przycisk GM. Powtórz ten proces, jeśli chcesz go ponownie włączyć.

4. WAŻNE INFORMACJE O SZYBKOWARACH

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

Pojemność misy

- Zawsze wkładaj do wiadra odpowiednią ilość jedzenia / płynów.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnych poziomów pojemności tyżki.
- W przypadku produktów spożywczych, które się rozszerzają (ryż, rośliny strączkowe, zboża itp.) Nie przekraczają połowy jego pojemności.

- Pamiętaj, aby napełnić kuwetę co najmniej do jej minimalnej pojemności, aby uniknąć uszkodzenia termicznego. Rys.6

Zamknij pokrywę

1. Upewnij się, że silikonowy pierścień jest prawidłowo osadzony na dolnej pokrywie.
2. Przekręć pokrywę, aby otworzyć i zamknąć, nie naciskaj jej na siłę. Powinien się zamknąć i zatrzasnąć na miejscu przy minimalnym wysiłku.
3. Jeśli garnek zawiera gorącą żywność, może być konieczne lekkie naciśnięcie, aby zamknąć pokrywę ze względu na efekt nacisku.
4. Podczas czyszczenia gumowego zaworu bezpieczeństwa należy zwrócić szczególną uwagę, aby ponownie go prawidłowo zamocować.

Zapoznaj się z filmami objaśniającymi na naszym kanale YouTube firmy Pots GM.

Otwieranie pokrywy

- Jeśli gotowałeś pod ciśnieniem, otwórz zawór za pomocą szmatki lub naczynia kuchennego, unikając bezpośredniego kontaktu z parą przed otwarciem pokrywy, w przeciwnym razie będzie to trudne. Pamiętaj, że otwiera się zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Rys. 7
- Jeśli nie możesz otworzyć pokrywy urządzenia do gotowania, oznacz to, że wewnątrz może pozostać jeszcze odrobina ciśnienia, nie używaj siły. Zależy to od systemu bezpieczeństwa urządzenia. Należy poczekać a po chwili można będzie otworzyć pokrywę.

Ostrzeżenie:

Nigdy nie otwieraj urządzenia na siłę. Nie otwieraj urządzenia, dopóki nie upewnisz się, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie wyeliminowane.

Przygotowanie modelu H Deluxe

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

5. FUNKCJONOWANIE

- Otwórz pokrywę, przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu, a następnie podnieś ją do góry.

- Następnie włóż składniki do miski a jeśli będzie taka konieczność, dowolny z akcesoriów, tak jak zostało to wskazane w książce kucharskiej.
- Wewnątrz kuwety znajdują się ślady, których w przypadku ciśnienia (szczególnie wysokiego) nie można przekroczyć w swoim maksymalnym przewodzie przez żaden rodzaj cieczy i muszą osiągnąć minimalną granicę, aby uniknąć uszkodzenia termicznego. Jeśli używasz pokrywy, przed rozpoczęciem gotowania sprawdź, czy jest dobrze zamknięta.
- Następnie wybierz menu zgodnie z książką z przepisami. Po wybraniu menu ustaw czas gotowania. Aby to zrobić, użyj przełącznika, który zwiększa minuty gotowania o 1 o 1, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, i zmniejsza czas, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zaleca się śledzenie czasu opisanego w instrukcji obsługi, lecz również można modyfikować wg uznania.
- Jeśli chcesz usunąć wybrany proces, przytrzymaj wciśnięty przycisk GM a urządzenie się uruchomi ponownie.
- Wybierz rodzaj ciśnienia pod którym chcesz gotować. Pamiętaj, że w menu Piekarnik, Mały ogień, Smażenie, Podsmażanie, Deser, Pieczywo, Fermentowanie, Konfitowanie, Eskalfowanie i Płyta nie gotuje się pod ciśnieniem, dlatego tylko i wyłącznie można modyfikować temperaturę i czas. W tych menu zaleca się pozostawienie otwartego zaworu lub pokrywy.
- Ustawienie temperatury a jeśli wszystkie parametry są ustawione, naciśnij przycisk GM, aby proces gotowania się rozpoczął. Urządzenie automatycznie rozpocznie rozgrzewanie.
- Podczas podgrzewania, płomienie, które pokazują się pod ikoną urządzenia będą migać (rys.8) Pod koniec pokaże się wybrany czas gotowania i włączy się odliczanie, odliczając co minutę od początkowo zaprogramowanego czasu. Rys.9
- Po zakończeniu gotowania kuchenka poinformuje Cię głosem: „The food is ready”, od tego momentu, o ile wybierzesz menu z temperaturą gotowania wyższą niż 80 °C, funkcja utrzymywania w cieple będzie włączona na czas nieokreślony (z wyjątkiem Fermentowania, Konfitowania i Eskalfowania) i zostaniesz ostrzeżony, gdy usłyszysz zwrot: „jedzenie jest utrzymywane na gorąco”. Twoja kuchenka będzie utrzymywać ciepło, dopóki nie zdecydujesz się go zjeść. Rys. 10
- Dodatkowo możesz aktywować tę funkcję, kiedy tylko chcesz, naciskając przycisk GM w dowolnym momencie, zostanie ona anulowana tylko przez naciśnięcie przycisku GM dłużej niż 1 sekundę.
- Możesz także podgrzać potrawę bez przegotowywania, wciskając przycisk GM 2 razy. Rys. 11
- Aby otworzyć pokrywę, należy upewnić się, że wewnątrz garnka nie ma ciśnienia, przesuwając zawór ciśnieniowy do pozycji otwartej za pomocą przełącznika pozycji (w przeciwnym razie nie będzie można otworzyć pokrywy). Garnek usunie całą parę znajdującą się w środku. Upewnij się, że ciśnienie wewnątrz zostało całkowicie usunięte przed otwarciem pokrywy. Nigdy nie dotykaj metalowych części garnka podczas gotowania lub tuż po gotowaniu. Rys. 12

Jak zaprogramować jedzenie na określony czas

- Za każdym razem, gdy włączysz kuchenkę, sterowanie głosowe poprosi Cię o wybranie menu do gotowania teraz lub ustawienie czasu posiłku na później. Aby ustawić czas, w którym gotowanie ma się zakończyć, należy nacisnąć przycisk zegara, a następnie wybrać w ciągu godzin, w którym potrawa ma być gotowa, nacisnąć przycisk GM, aby potwierdzić. Jeśli chcesz ustawić również minuty, musisz je wybrać po ustawieniu godzin, obracając przełącznik.
- Następnie ustaw menu, czas gotowania, temperaturę i ciśnienie zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale. Na koniec naciśnij przycisk GM, aby ustawić programowanie.
- Szybkoautomatycznie oblicza, kiedy rozpocząć gotowanie, aby potrawa była świeżo upieczona o zaplanowanej godzinie. W przypadku, gdy czas gotowania jest dłuższy niż czas do ustawionej pory posiłku, kuchenka automatycznie rozpocznie proces gotowania, aby maksymalnie zbliżyć się do ustawionego czasu.
- Jeśli ustawisz urządzenie na mniej niż 3 godziny, natychmiast zacznie się gotować i utrzyma jedzenie w cieple do czasu posiłku. Urządzenie posiada pamięć EPROM, jeśli podczas gotowania lub pracy urządzenia dojdzie do zwarcia, urządzenie wznowi proces gotowania natychmiastowo.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz produkt przed przystąpieniem do czyszczenia lub obsługi.
- Ostudzić przed czyszczeniem.
- Wszystkie części i komponenty produktu, które przejdą do kontaktu z pożywieniem należy myć po każdym użyciu.
- Regularnie czyścić zarówno zawór ciśnieniowy, jak i zawór bezpieczeństwa.

Legenda rysunek 13.2:

1. Lewy przesuwak
2. Maty pierścień silikonowy

Aby wyczyścić zawór ciśnienia

1. Odkręć nakrętkę dyfuzora pary (1. rys. 1) i pociągnij zawór ciśnieniowy (2. rys. 1), aż wysunie się z gniazda.
2. Umyj je wodą i łagodnym mydłem, osusz je i załóż ponownie.

Aby wyczyścić zawór bezpieczeństwa

1. Zdejmij dolną pokrywę (rys. 13.1) i zdejmij maty silikonowy pierścień (rys. 13.2)
2. Aby wyjąć zawór bezpieczeństwa, należy nacisnąć lewy przesuwak (Rys. 13.2), który zostanie automatycznie zwolniony
3. Oczyszczyć zarówno łagodnym mydłem i wodą, a następnie wysuszyć.

Aby złożyć go na nowo

1. Włożyć zawór bezpieczeństwa od strony o mniejszej średnicy przez zewnętrzny otwór pokrywki.
 2. Po włożeniu ponownie nacisnąć lewy zacisk (rys. 13.2).
 3. Założyć silikonowy pierścień (Rys. 13.2) i dolną pokrywę (Rys. 13.3).
- Użyj zwilżonej szmatki, wody i mydła, aby wyczyścić produkt a potem wypłucz go i dokładnie osusz za pomocą suchej szmatki.
 - Wyczyść uszczelkę silikonową po każdym użyciu. W tym celu, usuń pokrywę i umyj ją oddzielnie wodą i płynem do mycia. Następnie, wypłucz go pod wodą i wysusz suchą ściereczką.
 - Wyjmij misę i umyj pod wodą z płynem. Następnie, wypłucz go pod wodą i wysusz suchą ściereczką.
 - Nie używaj ściernych chemikaliów, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię produktu.
 - Nie zanurzaj produktu w wodzie ani innym płynie.
 - Upewnij się, że produkt jest całkowicie suchy przed przechowywaniem lub ponownym użyciem.

Ostrzeżenie

Misę można myć w zmywarkach, ale zaleca się mycie ręczne, aby zachować powłokę w jak najlepszym stanie przez dłuższy czas.

- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Nie zanurzaj obudowy zewnętrznej urządzenia ani jego kabla zasilającego w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Wyczyść spód urządzenia miękką i suchą ściereczką.
- Zaleca się czyszczenie 2x w miesiącu używając programu czyszczenia. Aby to zrobić, wlej pół litra wody do tacy i kilka plasterków cytryny, naciśnij przycisk wagi/czyszczenia przez 5 sekund i pozwól, aby kuchenka zakończyła program. Dzięki temu czyszczeniu pokrywka i dolna pokrywa będą wolne od wszelkich zapachów i będą w idealnym stanie przed nowym użyciem urządzenia.

Po czyszczeniu

- Upenij się, że silikonowa uszczelka została poprawnie umieszczona na swoim miejscu.
- Upennij się, że ciśnienie i zawory są poprawnie umieszczone na swoim miejscu i działają poprawnie.
- Upennij się, że wszystkie komponenty są założone poprawnie na swoim miejscu jak i również, że są one kompletnie suche przed użyciem urządzenia na nowo.

Bezpieczeństwo

To urządzenie do wolnego gotowania dysponuje 14 systemami bezpieczeństwa, które działają na przemian i które zapobiegają wystąpieniu błędów. Ekskluzywny system zaworu bezpieczeństwa uniemożliwia otwarcie garnka tak długo, jak w środku jest ciśnienie, dlatego aby otworzyć lub zamknąć garnek, konieczne jest wyeliminowanie pary znajdującej się w środku poprzez umieszczenie zaworu ciśnienia w otwartą pozycję. Rys. 14

Legenda rysunek 14:

- 1. Zawór automatycznego odprowadzania pary poprzez podciśnienie
- 2. Inteligentna kontrola systemów bezpieczeństwa
- 3. System maksymalnej kontroli temperatury
- 4. System limitu ciśnienia
- 5. System przeciwblokady zaworu
- 6. System bezpieczeństwa otwierania pokrywki
- 7. Czujnik ciśnienia
- 8. Kontrola przed przegrzaniem

7. ANOMALIA I ROZWIĄZANIA

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

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

8. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: Urządzenie do gotowania Olla GM Model H Deluxe
Referencja produktu: 02033
Moc: 1000 W
Napięcie i częstotliwość: 220-240 V~ 50/60 Hz
Ciśnienie robocze: 70 kPa

maksymalne dopuszczalne ciśnienie: 125 kPa

Pojemność użytkowa: 4,7 litra

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

9. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

10. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

11. COPYRIGHT

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

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Víčko na upouštění páry
2. Tlakový ventil
3. Rukojeť
4. Selektor otevření / zavření ventilu tlaku
5. Víko
6. Bezpečnostní uzávěr
7. Bezpečnostní ventil
8. Zadní kryt
9. Silikonový kroužek
10. Vnitřní nádoba
11. Nádoba na přebytečnou vodu
12. Spodní tělo
13. Horní kroužek
14. Kontrolní panel
15. Základna
16. Ocelové tělo
17. Rukojeť

Příslušenství

18. Košík: používá se na smažení a také je možné použít ho jako podložku na pečení.
19. Mřížka: používá se při pečení. Pokládá se dovnitř nádoby a potraviny, které se budou připravovat, se pokládají na ni. Také je možné ji použít ji pro vaření v páře. V tomto případě se pokládá dovnitř nádoby s alespoň 2 díly vody a potraviny, které se budou připravovat, se pokládají na mřížku.
20. Lžice: vyrobena z nekorozivního materiálu, který je ideální pro práci na nepřilnavých površích. Nepoužívejte nástroje z korozivních materiálů na nepřilnavém povrchu vašeho programovatelného hrnce.
21. Odměrka: reference pro odměření receptů. Pokud recept odkazuje na hodnotu, referencí je tato odměrka
22. Zapojovací kabel.

Poznámka:

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