

Manual de Usuario XI-OP105



Gracias por elegir nuestra olla a presión. Para utilizar este aparato correctamente, lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Contenidos

- I. Especificación
 - II. Características del producto
 - III. Medidas de seguridad importantes
 - IV. Precaución
 - V. Estructura del producto
 - VI. Cómo utilizar (Control automático)
Detalle de funcionamiento
 - VII. Solución de problemas
 - VIII. Limpieza
 - IX. Tarjeta de garantía
- Como estamos mejorando continuamente nuestros productos, si hay algún cambio en las especificaciones técnicas, no notaremos al usuario en todo momento.**

I. Especificación

| | |
|----------|--------------|
| Número | XI-OP105 |
| Potencia | 900W |
| Voltaje | 220V/50-60HZ |
| Tamaño | 5Ltr |

II. Características del producto

Nuestra olla a presión eléctrica ahorradora de energía es un nuevo utensilio de cocina desarrollado por nuestra alta tecnología. Reúne las ventajas de la olla a presión, la olla arrocera y los diseños innovadores, seguros y confiables que son también multifuncionales, fáciles de operar, ahorran tiempo y energía, son nutritivos, etc., por lo que son los utensilios de cocina ideales de la familia moderna.

Las características de nuestra olla a presión eléctrica:

1. Alta eficiencia y ahorro de tiempo: puede ahorrar más del 20% del tiempo de cocción.
2. Multifuncional: Arroz, Carne / Estofado, Frijol / Chili, Vapor, Salteado, Yogur, Cocción Lenta, Mantener Caliente / Cancelar, Sopa / Caldo, Multigrano, Gachas, Recalentado, Preconfigurado, teclas + / - para ajustar el tiempo.
3. Control automático después de seleccionar el botón de menú relativo de acuerdo con la comida, no necesita ajustar la presión o el tiempo de cocción, y el sistema automático puede finalizar todo el proceso de cocción.
4. Memoria de apagado inteligente: si se apaga durante la cocción, puede continuar automáticamente el procedimiento cuando se enciende (cortes de energía dentro de los 5 minutos)
5. Ahorro de energía: una alta eficiencia de calentamiento puede ahorrar un 15% de energía.

6. Nutricional y saludable: la cocción completamente sellada puede mantener la nutrición de los alimentos.
7. Fácil de limpiar: la olla interior antiadherente facilita la limpieza.
8. Viene con los siguientes sistemas de protección confiables:
 - Sistema de protección de cambio: asegura que si la tapa y la olla no están selladas correctamente, no tendrá presión. Si hay presión en la olla, no se abrirá la tapa.
 - Sistema de limitación de presión: cuando la temperatura o la presión están fuera de control, su presión de trabajo supera el valor de limitación, entonces el límite de presión de aire liberará automáticamente aire y limitará la presión.
 - Dispositivo de alivio de presión seguro: cuando el sistema de limitación de presión sale mal y la presión alcanza el valor limitado, la olla liberará automáticamente la presión para evitar la explosión.
 - Dispositivo limitador temporal: cuando el tiempo supera el valor limitado, automáticamente dejará de calentar.

III. Medidas de seguridad importantes

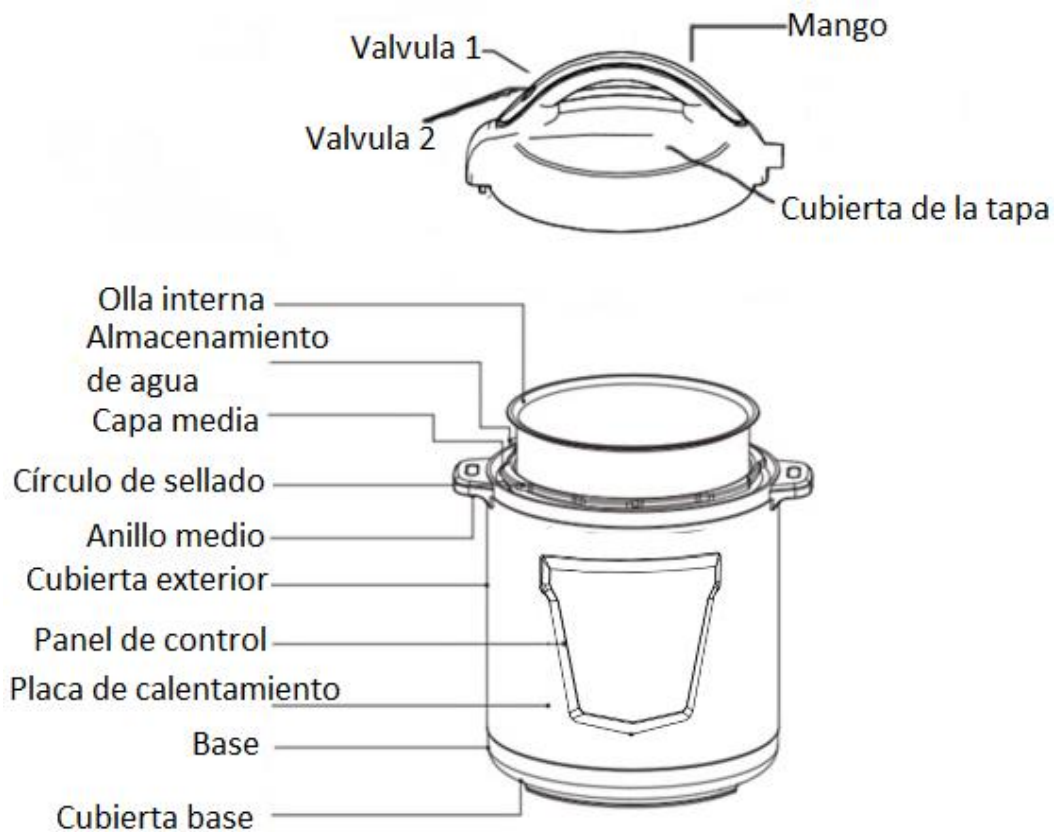
1. Antes de utilizar la olla eléctrica a presión, lea este manual con atención. Guarde el manual para futuras referencias.
2. Antes de usar la olla a presión eléctrica, asegúrese de que el voltaje real sea el mismo que el especificado.
3. Si el cable flexible de alimentación está roto, utilice un cable flexible especial. Usted puede comprar la pieza especial del departamento de mantenimiento.
4. Limpie el dispositivo de liberación de presión regularmente; Revise el anillo de sellado regularmente para mantenerlo limpio y perfecto.
5. La mayoría utiliza el tomacorriente de pared con un cable a tierra, asegúrese de que el enchufe esté en el interior y sujetado. No use el enchufe universal para trabajar con otros aparatos al mismo tiempo, para evitar la fuerte corriente que causa incendios.
6. Cuando la olla eléctrica a presión no esté en funcionamiento, la olla interior no esté dentro o la olla interior esté vacía, coloque el enchufe lejos del zócalo.
7. Mantenga la olla a presión eléctrica en un ambiente nivelado, libre de agua, fuego y calefacción, de lo contrario se romperá.
8. No toque el enchufe con las manos mojadas. El cuerpo necesita estar libre de agua corriente.
9. Cuando saque el enchufe, sostenga la manija en lugar del cable, de lo contrario se romperá el cable.
10. La olla eléctrica a presión no debe ser utilizada por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o instrucción.
11. No coloque las manos debajo de la tapa cuando cierre la tapa, para evitar que se lastimen.
12. No toque las superficies calientes. Use asas o pomos y una agarradera.
13. No abra la tapa con fuerza externa hasta que la presión haya disminuido lo suficiente, no cubra la válvula de escape durante la cocción, no reemplace la válvula de escape ni la válvula de flotador.

14. Después de finalizar la cocción, puede usar una toalla húmeda para ayudar a enfriar. No abra la válvula de escape, para evitar que el líquido siga la corriente de vapor.
15. La olla eléctrica a presión es un aparato de calefacción, el calor puede hacer que el papel y el plástico se quemen, por favor, *cuídelos*.
16. Revise el tubo de escape con regularidad, para asegurarse de que la válvula de escape no esté obstruida..
17. No abra la olla eléctrica a presión hasta que se haya liberado toda la presión interna.
18. Desmontaje y reparación sólo por los profesionales.
19. El extremo del enchufe debe colocarse completamente dentro de la unidad, de lo contrario podría provocar un incendio.
20. El dispositivo no puede funcionar bajo el control de un temporizador externo o del sistema de control remoto independiente.
21. La unidad no se puede poner dentro del agua para limpiarla.
22. Los niños deben ser supervisados para no jugar con el aparato.
23. El aparato no puede ser limpiado y mantenido por los niños sin supervisión.
24. El aparato tiene conexión a tierra solo para que la unidad funcione correctamente.

IV. Precaución

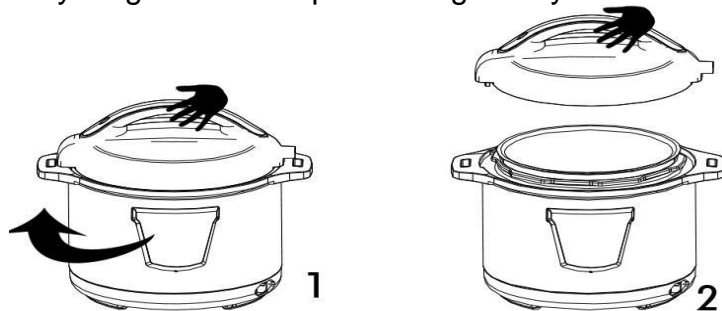
1. ¡ADVERTENCIA! Está prohibido golpear la olla interior o calentarla sobre el fuego.
2. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, o donde pueda tocar un horno caliente.
3. No use una cuchara de metal u otra unidad afilada para raspar la olla interior para proteger el antiadherente.
4. La mayoría utiliza el tomacorriente de pared con cable a tierra, el enchufe colocado en el electrodoméstico debe sujetarse.
5. No utilice las manos mojadas para tocar el enchufe, desenchufe antes de limpiarlo y darle mantenimiento.
6. No coloque las manos debajo de la tapa cuando cierre la tapa, para evitar que se lastimen.
7. No toque la tapa y la válvula de escape hasta que se enfríen para evitar quemaduras.
8. Después de la cocción, el colector de agua necesita estar limpio a tiempo.
9. Antes de cocinar, coloque el aparato en un lugar nivelado donde los niños no puedan tocar la unidad.
10. No abra la tapa con fuerza externa hasta que la presión haya disminuido lo suficiente, no cubra la válvula de escape y la válvula de flotador en la cocción. Después de terminar la cocción, deje que se enfríe de forma natural, no abra la válvula de escape, para evitar que el líquido siga el flujo de vapor.

V. Estructura del producto

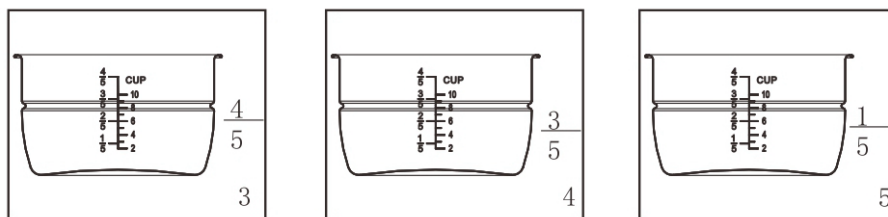


VI. Cómo utilizar (Control automático)

1. Abra la tapa. Sostenga el mango, abra la tapa girándola hacia la derecha y luego retire la tapa. Ver Figura 1 y 2.

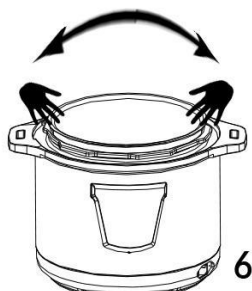


2. Quite la olla interior, y luego ponga la comida y el agua. Observación: el agua y los alimentos máximos no pueden exceder $\frac{4}{5}$ del volumen máximo nominal. Si la comida se expande después de la cocción, la comida y el agua no pueden exceder $\frac{3}{5}$ del volumen máximo. El mínimo de comida y agua no puede ser inferior a $\frac{1}{5}$ del volumen nominal. Ver Figura 3, 4 y 5.

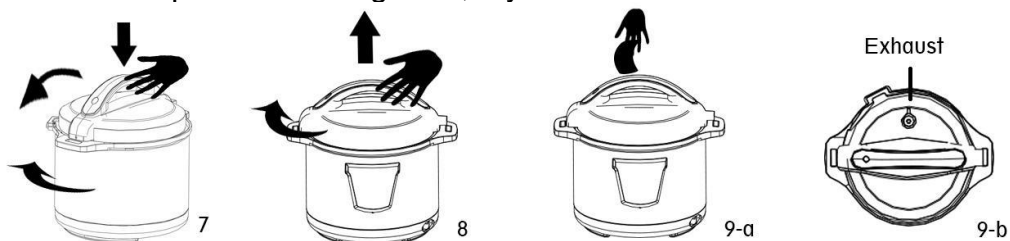


3. Antes de

colocar la olla en la unidad, debe secar el agua fuera de la olla y asegurarse de que no haya otros artículos en la placa de calentamiento. Después de que la olla esté asentada, gire la olla para asegurarse de que coincida bien con la placa de calentamiento. Ver Figura 6.



4. Antes de cerrar la tapa, asegúrese de que el anillo de silicona dentro de la tapa esté bien ensamblado. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y escuchará un sonido de palmada, lo que significa que la tapa está bloqueada. Ver Figura 7, 8 y 9.



6. Después de cocinar, presione el botón cancelar para dejar de trabajar. Luego espere hasta que la válvula 2 caiga. O si desea abrirlo más rápido, puede poner un paño fresco y húmedo en la tapa para que se enfríe más rápido. Observación: cuando levante la válvula 1 para liberar aire a presión, debe hacerlo lentamente y tener cuidado.

Detalle funcionamiento

Lista de funciones

| No. | Botones | Tiempo predeterminado | Área de tiempo | - | + |
|-----|------------------------------|-----------------------|----------------|--------|--------|
| 1 | Predeterminado | 30min | 30min-24hrs | 0.5hrs | 0.5hrs |
| 2 | Arroz | 10min | 8-20min | 1min | 1min |
| 3 | Pure/Gachas de avena | 15min | 1-35min | 1min | 1min |
| 4 | Sopa / Caldo | 30min | 20-60min | 1min | 1min |
| 5 | Frijoles / Chili | 40min | 20-60min | 1min | 1min |
| 6 | Vapor | 5min | 3-18min | 1min | 1min |
| 7 | Salteado | 15min | 1-30min | 1min | 1min |
| 8 | Yogurt | 8hrs | 8-24hrs | 0.5hrs | 0.5hrs |
| 9 | Carne / Guiso | 40min | 20-90min | 1min | 1min |
| 10 | Mantener caliente / cancelar | mostrar letra bb | / | / | / |
| 11 | Multigrano | 40min | 20-60min | 1min | 1min |
| 12 | Cocinado lento | 4hrs | 4-9hrs | 0.5hrs | 0.5hrs |
| 13 | Recalentar | 5min | 1-30min | 1min | 1min |
| 14 | "-" | / | / | / | / |
| 15 | "+" | / | / | / | / |

1. Predeterminado: presione el botón. La pantalla mostrará P:30, luego podrá ajustar el tiempo presionando el botón "-" o "+". La unidad funcionará después de configurar su tiempo. Después puede presionar el botón de función en 5 segundos. Las unidades funcionarán automáticamente.
2. Arroz: Presione el botón, la pantalla muestra P:10. .
3. Gachas: Presione el botón, la pantalla muestra P:15.
4. Sopa / caldo: Presione el botón, la pantalla P:30.
5. Frijoles / Chile: Presione el botón, la pantalla P:40.
6. Vapor: Presione el botón, la pantalla P:05.
7. Salteado: Presione el botón, la pantalla P:15". **NUNCA tenga la tapa puesta al saltar**
8. Yogurt: Presione el botón, la pantalla P800.
9. Carne / Guiso: Presione el botón, la pantalla P:40.
10. Mantener caliente/ cancelar: puede mantener alimentos a 65-70°C, Cuando desee cambiar el tiempo, puede presionar esta función y reiniciar el temporizador.
11. Multigrano: Presione el botón, la pantalla P:40.
12. Cocinado lento: Presione el botón, la pantalla P400".
13. Recalentar: Presione el botón, la pantalla P:05.
14. "+": ajusta la función del tiempo
15. "-": ajusta la función del tiempo

La luz parpadeará 5 segundos, antes de comenzar a funcionar.

También puede pre ajustar el tiempo presionando el botón de preajuste, si desea cambiar el tiempo puede presionar el botón Cancelar, y luego restablecer el tiempo.

Atención:

- Si cocina alimentos líquidos, cuando el indicador de conservación del calor brille, no debe tomar la válvula de aire, sino que debe esperar a que la válvula del flotador caiga naturalmente y dejar que el aire se escape. De lo contrario, la comida saldrá del tubo de aire. Coloque una toalla mojada en la cubierta para acelerar su enfriamiento.
- Sugerimos a los usuarios que pierdan aire cuando el indicador de conservación se encienda durante mucho tiempo, ya que la presión es menor allí.

VII. Solución de problemas

Protección: Cuando el aparato tenga problemas para funcionar, se detendrá la calefacción, la bocina emitirá 10 pitidos. El medio de la pantalla led digital muestra el código de falla. Si la tecla de función no funciona, el problema se debe resolver, desenchúfelo y vuelva a enchufarlo o presione la tecla "mantener caliente / cancelar".

Código de falla: E1 - Sensor de temperatura apagado

Código de falla: E2 - Cortocircuito del sensor

Código de falla: E3 - Temperatura sobre 195 °C, el interruptor de presión está encendido

Código de falla: E4 - La temperatura es inferior a 65 y el interruptor de presión está apagado

| No. | Problema | Causa | Solución |
|-----|---------------------------------------|--|--|
| 1 | Dificultad al cubrir | Válvula de flotador bloquea el putter | Empuje el putter ligeramente con las manos |
| 2 | Dificultad al abrir | Válvula de flotador no se cae después del escape de aire | Presione la válvula de flotador ligeramente con palillos |
| 3 | Cubierta pierde aire | No hay anillo de sellado | Montar el anillo de sellado |
| | | Hay residuos de comida en el anillo de sellado | Limpie el anillo de sellado |
| | | Anillo de sellado roto | Cambie el anillo de sellado |
| | | Cubierta abierta | Cúbrela según las reglas. |
| 4 | Válvula de flotador pierde aire | Hay residuos de comida en el anillo de sellado de la válvula de flotador | Limpie el anillo de sellado de la válvula de flotador |
| | | Anillo de sellado roto de la válvula de flotador | Cambie el anillo de sellado de la válvula de flotador |
| 5 | Válvula de flotador no puede elevarse | Muy poca comida y agua en la olla | Ponga en comida y agua regularmente. |
| | | Fuga de aire | Lleve el aparato al mantenimiento |

Declaración

Nos reservamos el derecho de interpretación final si hay alguna diferencia entre este libro y la olla a presión eléctrica que usted nos compra.

Si tiene algún problema, póngase en contacto con su centro de servicio de ventas local.

VIII. Limpieza

- 1). Desconecte el enchufe y espere hasta que la unidad se enfríe completamente. Limpie después de usar cada vez.
- 2). Si se usan las ollas / sartenes sin limpiarlas, puede causar manchas de decoloración o quemaduras.
- 3). No utilice benceno, diluyente, cepillo para fregar ni polvo para pulir para limpiar la olla de inducción.
- 4). Limpie con un detergente para platos y un paño húmedo.
- 5). Use una aspiradora para aspirar la suciedad de la entrada y salida de aire.
- 6). El aparato no debe sumergirse (el agua que entra puede provocar un mal funcionamiento).