MANUAL DE INSTRUCCIONES

OLLA A PRESIÓN

XI-OP105



MADE BY XION

****Pautas Generales de Seguridad****

Lea el manual del usuario antes de operar cualquier electrodoméstico o equipo.

1. Verifique el voltaje disponible en su hogar y asegúrese de que coincida con el indicado en su aparato antes de encenderlo.

2. El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido las instrucciones necesarias.

3. Si el cable de alimentación está dañado, haga que sea reemplazado en un centro de servicio o por una persona calificada designada por el fabricante, para evitar descargas eléctricas.

4. Mantenga siempre el aparato sobre una superficie seca y firme.

5. Nunca toque ningún aparato o equipo con las manos mojadas o húmedas.

6. Al enchufar o desenchufar un cable, sujételo siempre por el enchufe; nunca tire del cable.

7. No conecte el equipo a una extensión múltiple o adaptador múltiple. Conéctelo siempre directamente al tomacorriente principal; esto evita cortocircuitos y chispas que pueden acortar la vida útil del aparato y representar un riesgo para su seguridad.

8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o superficie de trabajo, ya que un borde afilado podría dañarlo con el tiempo.

9. No permita que el cable se enrede o entre en contacto con superficies calientes.

10. No intente reparar el aparato en caso de mal funcionamiento; llévelo siempre a un centro de servicio autorizado.

11. No use accesorios distintos a los suministrados o especificados por el fabricante.

12. Nunca deje el aparato desatendido mientras está en funcionamiento, especialmente si hay niños cerca.

13. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

14. El equipo es solo para uso doméstico; no lo utilice con fines comerciales.

15. Todos los aparatos y equipos están diseñados para uso en interiores. No los use al aire libre, a menos que el manual de instrucciones lo indique expresamente.

16. Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación durante tormentas eléctricas o cuando no se vaya a utilizar por un largo período de tiempo.

17. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el aparato en agua ni lo utilice en condiciones de humedad.

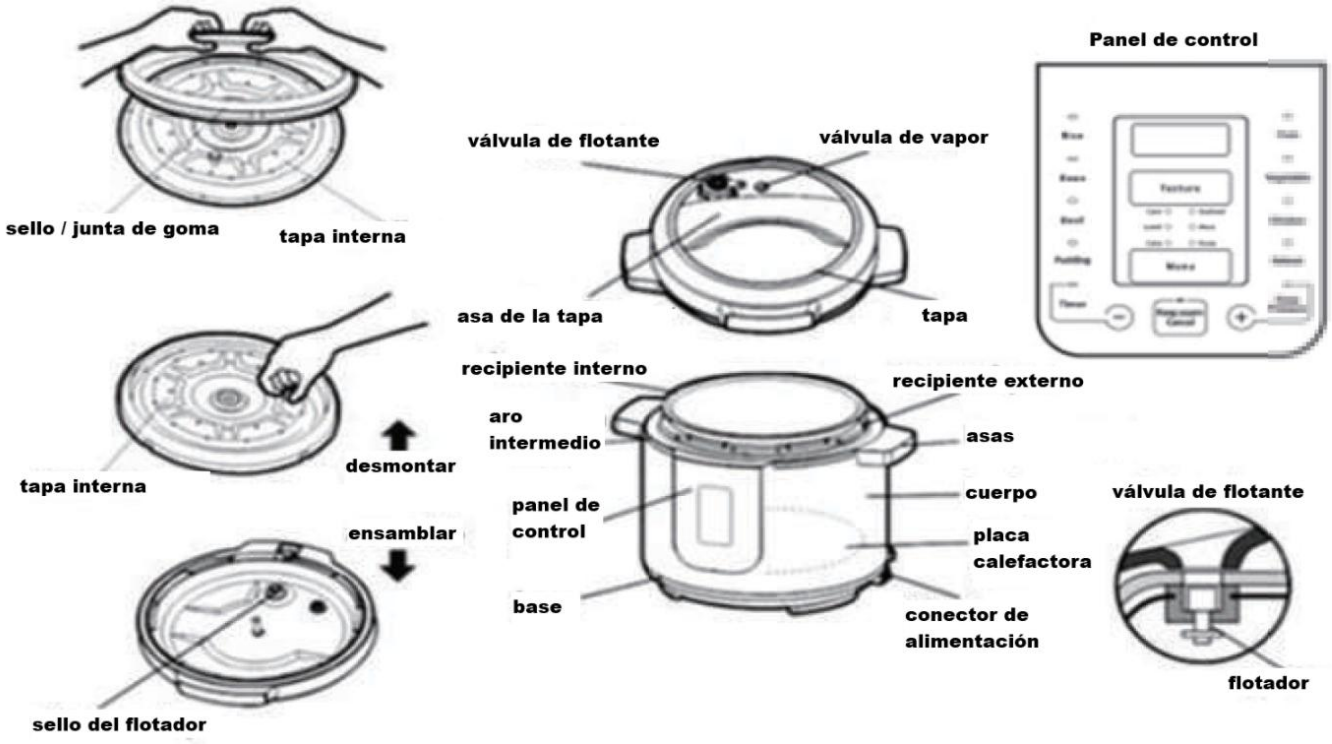
18. El aparato debe limpiarse con un paño húmedo y secarse inmediatamente. No use detergentes ni productos químicos de limpieza para limpiarlo.

19. Limpie los electrodomésticos de cocina inmediatamente después de usarlos; esto evitará que los alimentos se adhieran y prevendrá el crecimiento bacteriano.

20**. *ADVERTENCIA:*** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar descargas eléctricas.

Nota: Los niños menores de 3 años no deben usar el aparato debido a su incapacidad para reaccionar ante su funcionamiento.

PARTES:



INTRODUCCIÓN

Ahorro de energía y economía: el sistema de calentamiento sellado evita la pérdida de calor; con menor pérdida térmica ahorra un 15% más de energía para cocinar la misma cantidad de arroz.
Fácil de usar: operación con un solo botón para olla a presión eléctrica.
Multifuncional: dispone de varios modos de cocción como vapor, hervir, guisar y estofar. Los productos estándar cubren de 4 a 5 funciones.
Inteligente y más divertida: controlada por microcomputadora, con cocción preestablecida y ajuste de temperatura mediante los botones +/–. Permite cocinar platos variados con diferentes sabores.
Alta seguridad: triple protección contra sobrecalentamiento y triple protección contra sobrepresión, cumpliendo con el estándar de seguridad de cinco estrellas.

MODELO: XI-OP105
Parámetro nominal: AC220V, 50Hz, 900W

ATENCIÓN

1. ⚠️ Advertencia: no golpee la olla ni la caliente sobre fuego directo, para evitar deformaciones.
2. Mantenga la olla alejada de fuentes de calor o estufas eléctricas.
3. No use cucharas metálicas ni objetos punzantes que puedan dañar el recubrimiento antiadherente del interior de la olla.
4. Conecte correctamente la olla a un enchufe con buena conexión a tierra, para evitar daños en los componentes.
5. No enchufe ni desenchufe con las manos mojadas. Desconecte la olla antes de limpiarla o darle mantenimiento. No permita que entre agua en el conector.
6. No coloque la mano debajo de la tapa mientras se cierra.
7. No toque la válvula de vapor ni la tapa durante la cocción, para evitar quemaduras.
8. Vacíe y limpie el recipiente de agua después de cada uso.

9. Coloque la olla sobre una superficie estable y manténgala alejada de los niños.
10. No abra la tapa hasta que la presión interna se haya liberado por completo. No cubra la válvula de vapor ni el orificio de salida durante la cocción.
11. No abra la tapa mientras se cocinan alimentos líquidos como sopas o gachas, hasta que se haya enfriado.
12. El aparato debe colocarse en posición horizontal durante su funcionamiento.
13. La inclinación máxima permitida de la olla es de **2 grados** durante su uso.

Instrucciones de funcionamiento

Parámetros de operación:

Función	Tiempo predeterminado	Pantalla	Tiempo de textura	Rango regulable de tiempo de cocción	+	-
Maiz	10 min	P:10	8–10–12 min	8–20 min	+1 min	-1 min
Sopa	40 min	P:40	30–40–60 min	25–60 min	+1 min	-1 min
Guiso	45 min	P:45	35–45–60 min	35–99 min	+1 min	-1 min
Carne	15 min	P:15	15–25–45 min	15–60 min	+1 min	-1 min
Programar	30 min	0:30	/	0,5–24 horas	+0,5 h	-0,5 h
Verduras	5 min	P:05	3–5–8 min	1–8 min	+1 min	-1 min
Arroz	20 min	P:20	10–20–30 min	1–30 min	+1 min	-1 min
Avena	13 min	P:13	10–13–18 min	10–18 min	+1 min	-1 min
Horneado sin agua	15 min	P:15	6–15–18 min	6–18 min	+1 min	-1 min
Mantener presión	2 min	P:02	/	1–99 min	+1 min	-1 min

“-” → disminuye el tiempo de cocción
“+” → aumenta el tiempo de cocción

Mantener caliente / Cancelar → bb / ----

Menú adicional

Función	Tiempo predeterminado	Pantalla	Observaciones
Pescado	15 min	P:15	/
Porotos	5 min	P:05	/
Cocción lenta	45 min	P:45	/
Pastel	8 min	P:08	/
Vaporera	4 horas	P:04	/
Pasta	8 min	P:08	/

Textura

Esta función se utiliza para modos de cocción que permiten elegir la **textura del alimento**.
Por ejemplo, al cocinar arroz, presione el botón **Texture (Textura)**: en pantalla aparecerá **P:010**, **P:20** o **P:30**, que representan las tres opciones de textura disponibles.

Instrucciones de uso

1. **Cuando se enciende la olla:** suena un pitido y la pantalla muestra “00 00”, con todas las demás luces apagadas.
   Las siguientes funciones están disponibles:
   - Si se selecciona la función **“Rice” (Arroz)**, la pantalla muestra “P:20”.
   - Luego de parpadear durante 5 segundos sin más operaciones (subir/bajar tiempo, reserva, ajuste de textura), la olla comienza a cocinar y la pantalla muestra “00:20” (“00” parpadea y “20” es estático).
   - Al alcanzar la presión programada, el interruptor de presión se apaga y la olla entra en modo de **presión constante**.
     La pantalla muestra “00:10” (“00” permanece fijo, “:” parpadea y “10” disminuye por minuto).

- Cuando finaliza, la olla entra automáticamente en modo de **temperatura constante**, mostrando en pantalla “bb”.

Las demás funciones operan de la misma forma.

---

2. **Botón “Timer”:** ajusta el tiempo entre 0:30 y 24:00 horas, aumentando de 0,5 horas por cada pulsación.
   Se reinicia a “00:00” si alcanza “24:00”.
   Ejemplo de uso del temporizador:
   - Si quieres comenzar la cocción 2,5 horas después,
     ① presiona el botón **“Preset”** para establecer “2:30”,
     ② luego selecciona una función de cocción.
     Si no se realiza ninguna otra operación (como “+” / “-” o “Texture”), el temporizador empieza a contar hacia atrás y la cocción se inicia cuando llega a “0:00”.
     Alternativamente, puedes elegir primero la función y luego programar el tiempo.

---

3. Las demás funciones se utilizan de la misma manera.
4. **Botones “+ / -”:** se usan para ajustar el tiempo de cocción en el modo de presión constante.
   - “+” → aumenta el tiempo (por minutos)
   - “–” → disminuye el tiempo (por minutos)
5. **Botón “Keep warm / Cancel”:** en modo de espera, presiona este botón para ingresar al **modo de temperatura constante**. Vuele a presionarlo para salir.

Limpieza y mantenimiento

1. Desenchufá el equipo antes de limpiarlo.
2. Limpiá la olla con un paño húmedo, evitando salpicaduras o derrames de agua.
3. Retirá el recipiente recolector de agua, limpiálo con un paño húmedo y volvé a colocarlo.

4. Usá agua para limpiar la tapa interior, incluyendo la junta de sellado, válvula de alivio, cubierta de la válvula de vapor y el flotador. Secá todas las partes con un paño.
5. Limpiá la superficie interior de la olla con una esponja o cepillo suave y secá bien.
6. Limpia la válvula de alivio, la cubierta anti-obstrucción y el orificio de drenaje con un cepillo fino para asegurar un buen flujo de salida.

Solución de problemas

Protección del producto:
En caso de mal funcionamiento, la olla deja de cocinar y emite una alarma sonora de 10 segundos.
En la pantalla aparecen códigos de error de dos dígitos.
Los botones no estarán disponibles hasta que el problema sea resuelto y el equipo sea reiniciado.

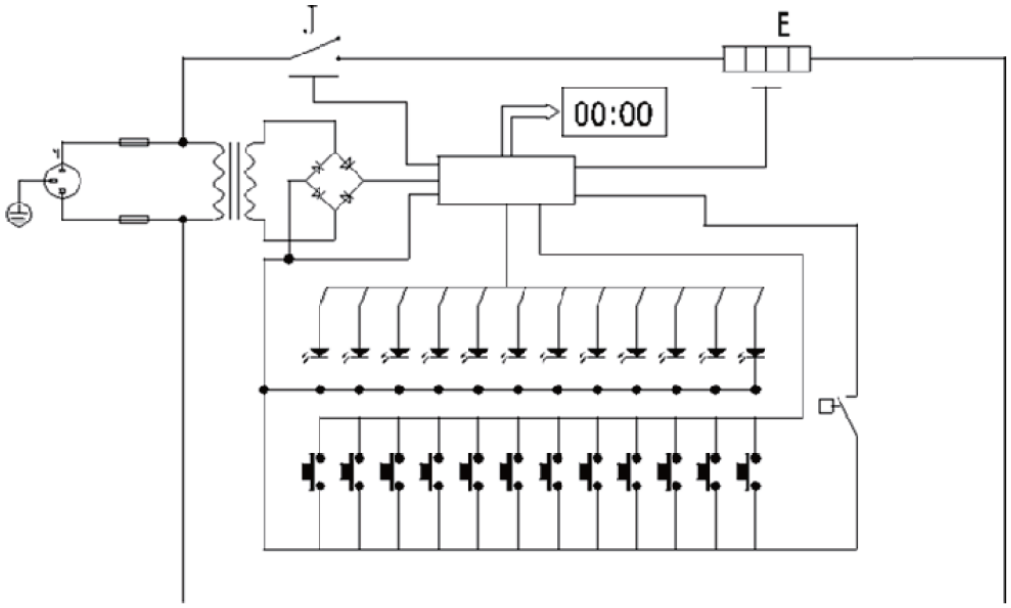
Código	Condición detectada	Descripción
E4	La temperatura es inferior a 65 °C y el interruptor de presión está apagado	Error de baja temperatura
E1	El sensor de temperatura está desconectado	Error de conexión
E2	El sensor de temperatura está en cortocircuito	Error de cortocircuito
E3	La temperatura supera los 195 °C y el interruptor de presión está encendido	Error de sobrecalentamiento

Tabla de resolución de problemas

Nº	Problema	Causa	Solución
1	Dificultad para cerrar la tapa	La junta de sellado está mal colocada	Colocar correctamente la junta de sellado
		El flotador interfiere con el mango de presión	Mover suavemente el mango de presión
2	Dificultad para abrir la tapa	El flotador no baja después de liberar el vapor	Presionar suavemente el flotador con un palillo
3	Fuga de vapor	No se colocó la junta de sellado	Colocar la junta de sellado
		Restos de comida sobre la junta	Limpiar la junta de sellado

		Junta de sellado dañada	Reemplazar la junta de sellado
		Tapa mal cerrada	Cerrar correctamente la tapa

Diagrama de circuito



Uso previsto del aparato

Este electrodoméstico está destinado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como:

- Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas u otros entornos laborales.
- Casas de campo.
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
- Establecimientos tipo “bed and breakfast”.

Advertencias adicionales

- Evite derrames sobre el conector de alimentación.

- La superficie del elemento calefactor puede conservar calor residual después del uso.
  Existe riesgo de quemaduras si se manipula incorrectamente.
- El aparato debe limpiarse normalmente después del uso y no debe sumergirse en agua para su limpieza.
- No abrir el recipiente hasta que la presión interna haya disminuido completamente.