

OLLA ELÉCTRICA A PRESIÓN MULTIFUNCIÓN

MANUAL DE INSTRUCCIONES



 **Percutti**®

Lea todas las instrucciones.

- a) Mantenga a los niños alejados de la olla cuando esté en uso.
- b) No introduzca la olla en un horno caliente.
- c) Desplace la olla bajo presión con suma precaución. No toque superficies calientes; use agarradera o protección.
- d) No emplee la olla para fines distintos a los previstos.
- e) Esta olla cocina bajo presión. Podrían producirse quemaduras si no se usa adecuadamente. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de encenderla (ver "Cómo operar y precauciones").
- f) Nunca fuerce la apertura de la tapa. Espere siempre a que la presión interna baje por completo.
- g) No use la olla sin añadir agua; esto podría dañarla gravemente.
- h) No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. Para alimentos que se expanden (arroz, verduras deshidratadas), no supere la mitad del volumen.
- i) Utilice la fuente de calor adecuada según las instrucciones.
- j) Tras cocinar carnes con piel (ej. lengua de res), no las perforo mientras la piel esté inflada; podrían salir salpicaduras hirvientes.
- k) Al cocinar masas (empanadas, bollos), agite la olla suavemente antes de abrir para evitar expulsiones de comida.
- l) Antes de cada uso, verifique que las válvulas no estén obstruidas.
- m) No use la olla en modo presión para freír.
- n) No manipule sistemas de seguridad más allá del mantenimiento básico.
- o) Emplee únicamente repuestos originales del mismo fabricante y modelo.
- p) Conserve este manual.

Características

- 1. Funciones combinadas de cocción rápida, lenta y guisado, así como olla a presión.
 - 2. Panel con temporizador ajustable según platillo y gusto personal.
 - 3. Ahorro de tiempo y energía: hasta 60 % menos consumo que cocinas eléctricas comunes.
 - 4. Cocción hermética que conserva nutrientes y sabor original.
 - 5. Olla interior antiadherente y cubeta de acero inoxidable.
 - 6. Dispositivos de seguridad integrados:
- La olla no puede ganar presión cuando la tapa no está bien cerrada y la tapa no se puede abrir cuando la presión interna es demasiado alta.

* Función de regulación de presión: cuando la temperatura y la presión dentro de la olla superan el valor normal, la válvula a presión descargará el vapor para regular.

* Función de despresurización: cuando el dispositivo de límite de presión dentro de la olla falla y la presión va más allá del límite, la olla despresuriza automáticamente alrededor de la tapa para evitar una explosión.

* Límite de temperatura: la energía se corta automáticamente cuando la temperatura interior de la olla va más allá de la temperatura preestablecida.

Listado de productos y piezas que contiene:



Olla acero



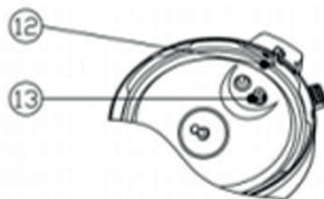
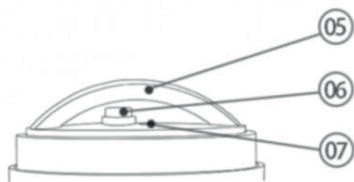
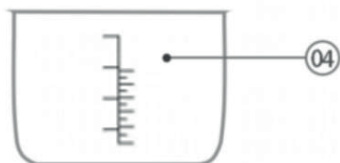
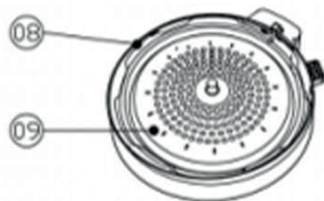
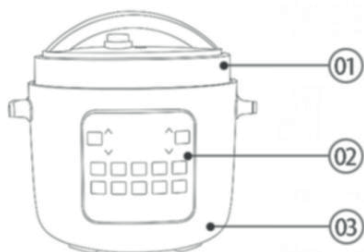
Cuchara de servicio



Cable 110W



Taza medida



1. Tapa de la olla
2. Panel de control
3. Base inferior
4. Olla interior (recubierta)
5. Asa de la tapa
6. Válvula de alivio de presión

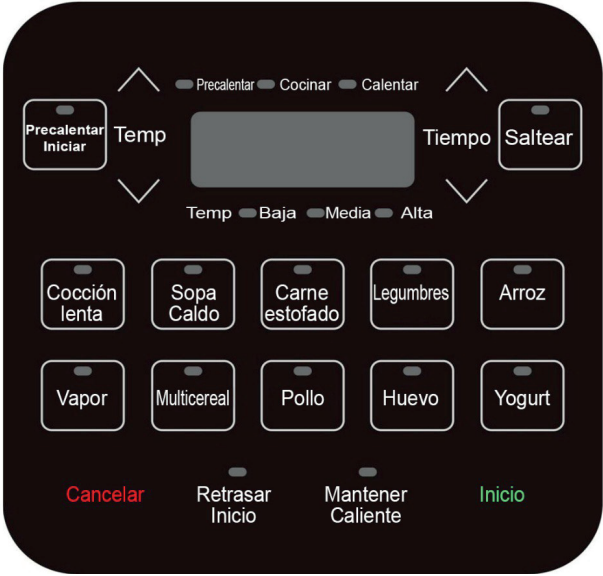
7. Válvula flotante
8. Cubierta de la tapa
9. Protector térmico
10. Anillo de silicona
11. Eje de posicionamiento de silicona
12. Pasador de la tapa
13. Protector anti-obstrucción

1. Precauciones

Antes de usar, lea completo el manual para comprender cada función. Cocinar bajo presión ahorra tiempo y es muy eficiente.

- 10 Teclas para recetas preprogramadas y 12 funciones.
- Teclas “^” y “v” para ajustar tiempo y temperatura.
- Tecla “Retrasar Inicio” para programar inicio diferido (hasta 24 h).
- Indicadores luminosos: “Precalentar”, “Calentar” y “Mantener caliente”.
- Tecla “Cancelar” para detener cualquier programa.
- Tecla “Inicio” para arrancar la cocción tras elegir función.

2. Panel de control



Formato de programas

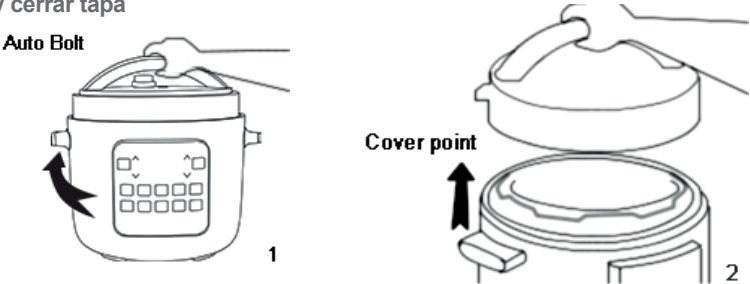
Función	Tiempo predet.	Rango de ajuste	Presión	Temperatura	Inicio diferido
1.Precalentar/Cocinar	P:08 min	1–99 min	Alto	Alto / Bajo	0:30–24:00 h
2. Saltear	P:30 min	20–40 min	—	—	0:30–24:00 h
3.Cocción lenta	P:60 min	40–90 min	Bajo	Alto/Medio/Bajo	0:30–24:00 h
4. Sopa/ Caldo	P:15 min	8–20 min	Alto	Alto/Medio/Bajo	0:30–24:00 h
5. Estofado	P:30 min	20–40 min	Alto	Alto/Medio/Bajo	0:30–24:00 h
6. Frijol/Chili/Legumbres	P:60 min	40–90 min	Bajo	Alto/Medio/Bajo	0:30–24:00 h
7. Arroz	P:12 min	10–18 min	Alto	Alto/Medio/Bajo	0:30–24:00 h
8. Cocina al Vapor	P:05 min	3–10 min	Bajo	Alto/Medio/Bajo	0:30–24:00 h
9. Multicereal	P:15 min	12–20 min	Alto	Alto/Medio/Bajo	0:30–24:00 h
10. Pollo	P:25 min	15–25 min	Alto	Alto/Medio/Bajo	—
11. Huevo	P:05 min	1–10 min	Bajo	Alto/Medio/Bajo	0:30–24:00 h
12. Yogur	8 h	06–08–12	—	—	Unidad de tiempo hora, temperatura 43 ± 5
13. Cancelar	—	—	—	—	—
14. Programar inicio	—	—	—	—	0:30–24:00 h
15. Mantener caliente	bb	—	—	—	—
16. Inicio	—	—	—	—	Debe presionar el botón Inicio después de seleccionar la función
17. Temp	Solo aquellos con función de ajuste de presión pueden realizar el ajuste				
18. Tiempo	Ajuste de tiempo de cocción				

3. Especificaciones técnicas

Modelo	Potencia	Voltaje	Capacidad	Poder de Presión
XPP-A60-F	1000W-1200W	110-240V~ 50Hz/60Hz	6L	65kPa

4. Cómo operar

4.1 Abrir y cerrar tapa

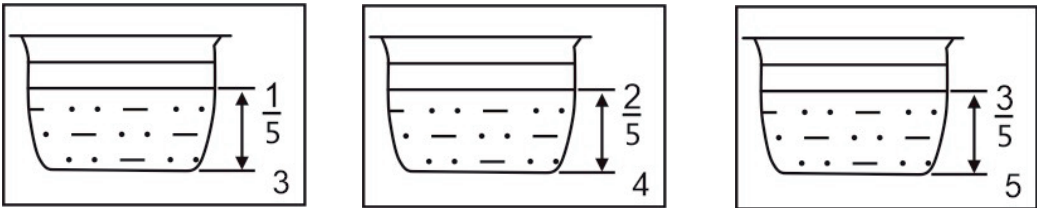


Nota: LA TAPA TIENE UNA SOLA POSICIÓN PARA QUE ENCAJE PERFECTAMENTE. POR FAVOR HAGA QUE LA TAPA COINCIDA Y LUEGO GIRE PARA SELLARLA EN DIRECCIÓN CONTRARIA A LAS AGUJAS DEL RELOJ HASTA QUE HAGA “CLICK”, DE LO CONTRARIO LA TAPA NO SE CUBRIRA CORRECTAMENTE.

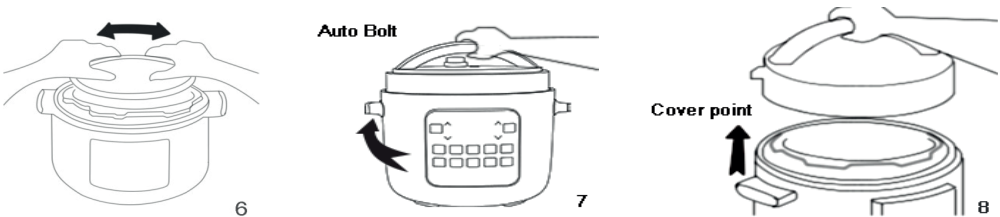
4.2 Llenado de la olla interior.

1. Retire la olla interior.
2. Agregue alimento y agua entre $\frac{1}{5}$ y $\frac{3}{5}$ de la altura; para legumbres o verduras deshidratadas, máximo $\frac{2}{5}$.

Figura 3-5



3. Asegúrese de que la base y la olla estén limpias y sin residuos.
4. Encaje la olla girándola ligeramente hasta que asiente y haga “click”

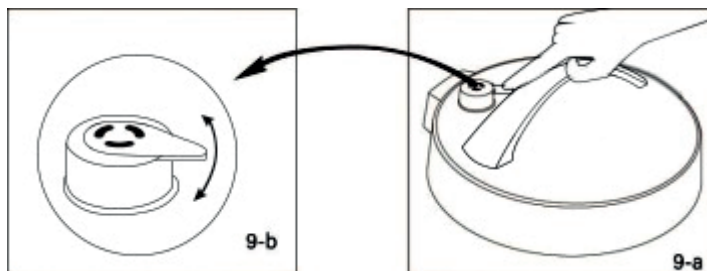


4.3 Válvula de vapor

Atención: Siempre liberar la presión antes de abrirla una vez cocinado

1. Comience la cocción y espere a que baje el flotador.
2. Regrese la perilla a izquierda o derecha para volver a sellar.
3. Una vez terminado, antes de abrir, ajuste la perilla al centro.
3. Una vez terminado, antes de abrir, ajuste la perilla al centro.

Figura 4. Válvula de liberación de vapor o perilla:



El piloto de calentamiento se encenderá. Si el tiempo de mantenimiento de la presión no está ajustado, el piloto de calentamiento se apagará pronto. El piloto de "caliente" indica que la olla está manteniendo caliente el contenido (no cocinando).

4.4 Programar y cocinar

1. Enchufe la olla: Aparecerá parpadeando 00:00 y luego se quedará fijo.
2. Pulse la tecla correspondiente para iniciar la cocción (se está cocinando si parpadean los dos números delanteros). Seleccione función (1–12).
3. Ajuste "Tiempo" con subir "Λ" o bajar "V" a la derecha del panel. Cuando esté en el modo 00:00, pulse la tecla subir o bajar para ajustar la hora, la pantalla mostrará 00:30, pulse las teclas para ajustarlo si es necesario.
4. (Opcional) Presione "Retrasar Inicio" y programe hasta 24 h.
5. Pulse "Inicio". El sistema realiza automáticamente la preconfiguración y la función está lista después de parpadear varias veces, la hora de la cita comienza la cuenta atrás y la luz LED se enciende.
6. Al alcanzar presión, se apaga "Calentando" y se ilumina "Mantener caliente".
7. Pulse la tecla de "Cancelar" para anular la selección y entrar en el estado de espera 00:00.
8. La luz de "Mantener Caliente" se encenderá cuando termine la cuenta atrás y estará en función de mantener caliente continuamente.
9. Ajuste "Temperatura" con subir "Λ" o bajar "V" a la izquierda del panel, para darle un toque personal a sus propias recetas o modificar la cocción al gusto deseado.

5. Apertura y servicio

1. Cuando parpadee "Mantener caliente", presione "Mantener/Off".
2. Extraiga el vapor poniendo la válvula en el centro (ver figura 4).
3. Abra la tapa con cuidado.

6. Limpieza de las partes en contacto con alimentos

- Desenchufe y deje enfriar.
- Retire la olla interior y lave con detergente.
- Limpie la placa calefactora con paño húmedo.
- Lave la caja recolectora de condensados. Depende del modelo.
- Verifique y limpie la válvula de vapor para evitar obstrucciones.

7. Precauciones adicionales

- No use la olla junto a productos inflamables ni en lugares muy húmedos.
- La cantidad de agua debe seguir las indicaciones de llenado (figura 3-5).
- No dañe ni reemplace el anillo de silicona por otro tipo de goma o materiales.
- No gire el aro metálico interior con la mano u otras herramientas; si se desplaza, suspenda su uso hasta reemplazarlo.
- Limpie regularmente el protector antiobstrucción para evitar atascos.
- Nunca intente abrir la olla mientras la válvula de vapor esté elevada.
- No aplique peso sobre la válvula de vapor ni la sustituya por piezas ajenas al fabricante.
- Asegúrese de no bloquear el cierre de la tapa; el seguro debe girar libremente.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable ni el conector en líquidos. Si el cable está dañado, consulte a un técnico cualificado.
- No levante ni transporte la olla por la tapa; use siempre las asas laterales.
- No cocine más de 6 horas continuas para preservar la calidad de los alimentos.

8. Solución de problemas

Síntoma	Posible causa	Solución
Difícil de cerrar la tapa	Anillo de silicona mal colocado	Reposicionar cuidadosamente el anillo en su ranura
	Válvula flotante atascada	Despejar suavemente el pasador con un palillo limpio
Difícil de abrir la tapa	Sello flojo o sucio	Presionar la válvula con cuidado y limpiar el sello
Fuga de vapor por la tapa	Anillo sucio o dañado	Limpiar o reemplazar el anillo de silicona
	Tapa mal alineada	Alinear los puntos de la tapa y girar hasta “clic”
Válvula flotante no sube	Nivel de contenido insuficiente	Añadir agua/alimento hasta el mínimo indicado
	Fuga en el sello de la tapa	Verificar y cambiar el anillo si está gastado
Salida excesiva de vapor	Protector antiobstrucción sucio o dañado	Limpiar o cambiar el protector
Sobrecalentamiento o paro abrupto	Corte por sobretemperatura interna	Dejar enfriar, limpiar ventilación y probar de nuevo
Fallo general o códigos de error	Avería interna o sensores desalineados	Llevar a servicio técnico autorizado

GARANTÍA

Según la Ley de Protección al Consumidor. Esta garantía cubre defectos de fabricación y funcionamiento del producto. Es importante conservar la factura o ticket de compra, ya que es necesario para hacer efectiva la garantía.

Plazos y condiciones de la garantía:

- 2 años de garantía legal: Para productos adquiridos a partir de la entrada en vigor de la Ley de Protección al Consumidor.
- Conservar la factura o ticket de compra: Es fundamental para validar la garantía.
- Defectos de fabricación: La garantía cubre defectos de fábrica y de funcionamiento del producto durante el periodo establecido.
- Exclusiones: La garantía no cubre daños causados por mal uso, negligencia, golpes, o instalaciones incorrectas realizadas por terceros. Sólo es apto para uso doméstico.
- Contactar al vendedor o fabricante:
- Si se presenta un fallo por defecto de fabricación con el producto dentro del período de garantía, Marketeam Options S.L.U. se compromete a reparar o reemplazar el producto sin coste alguno para usted. Por favor, tenga en cuenta que esta garantía no cubre los daños causados por el uso indebido del producto, la falta de mantenimiento, los accidentes, las modificaciones o las reparaciones realizadas por personas no autorizadas por Marketeam Options S.L.U.
- Para hacer uso de la garantía, por favor, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente a través del email: contacto@marketeam.es con su prueba o ticket de compra.

Agradecemos su confianza en nuestros productos y nos esforzamos por ofrecerle la mejor calidad y servicio.

Marketeam Options S.L.U.

Calle Igarsa, 13 – 28860

Paracuellos de Jarama – Madrid – España

FABRICADO EN CHINA



<https://support.marketeamoptions.es/colecciones-pae>