OLLA A PRESIÓN

MODELO: FTX PC2-5T

Lea atentamente este manual de instrucciones: contiene información importante sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato. Conserve el manual para futuras consultas.

ESTIMADO USUARIO

Gracias por elegir esta olla a presión eléctrica multifuncional.
Para un uso correcto y seguro, lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

INTRODUCCIÓN

Esta olla a presión eléctrica es un producto de nueva generación que incorpora tecnología avanzada. Combina las ventajas de la olla a presión tradicional, la arrocera y la olla de cocción lenta, eliminando sus desventajas. Es un equipo seguro, confiable y fácil de usar, que:

- Conserva mejor los nutrientes y el sabor original de los alimentos.
- Reduce el tiempo de cocción.
- Ahorra energía eléctrica.
- Ofrece múltiples funciones de cocción automática.

SISTEMAS DE SEGURIDAD

Bloqueo de tapa por presión
La tapa no puede abrirse mientras exista presión interna.

Válvula de seguridad de presión
Si la presión interna supera el límite permitido, el sistema libera vapor automáticamente.

Sistema secundario de liberación de presión
En caso de falla del sistema principal, el vapor se libera a través del aro sellador.

Protección por falta de alimentos
Si la olla se enciende sin contenido, el sistema corta la energía automáticamente.

Protección por sobretemperatura
Un fusible corta la energía si se alcanza una temperatura excesiva.

Sistema doble anti-obstrucción
Evita que restos de alimentos bloqueen las salidas de vapor, previniendo sobrepresión.

MULTIFUNCION

Permite cocinar, guisar, estofar, brasear y hervir a fuego lento, entre otras funciones. Incluye programación hasta 24 horas y mantenimiento de temperatura y presión. Funciona con 40–80 kPa de presión y hasta 115 °C, logrando una cocción más rápida y eficiente en consumo.

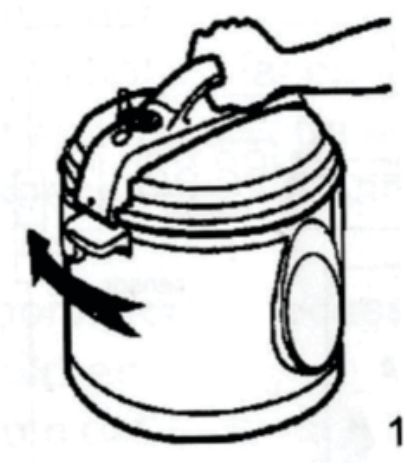
MEDIDAS DE SEGURIDAD

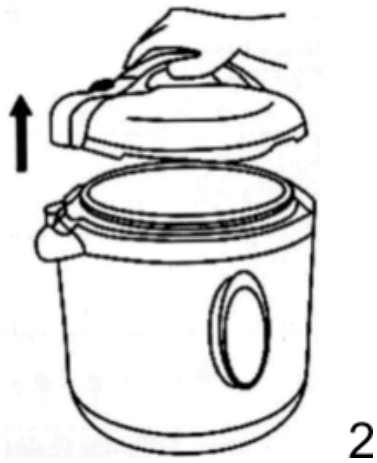
Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Use las manijas o perillas.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni las partes correspondientes en agua u otros líquidos.
5. Es necesaria una supervisión estricta cuando el aparato sea utilizado por o cerca de niños.
6. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
7. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal calificado, para evitar riesgos.
8. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad.
9. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
10. Tenga extrema precaución al mover el aparato cuando contenga aceite u otros líquidos calientes.
11. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego conecte el cable al tomacorriente.
12. Para desconectarlo, apague todos los controles y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para un uso distinto al indicado.
14. Al liberar la presión, mantenga la cara y las manos alejadas del tubo de descarga y de la tapa durante el funcionamiento para evitar quemaduras por vapor.
15. Si durante el uso suena la alarma y la pantalla muestra un error (E1–E4), deje de usar el aparato y llévelo al centro de servicio técnico para revisión.
16. Limpie la tapa regularmente para asegurar una correcta salida de vapor y permitir que la válvula flotante se mueva libremente.

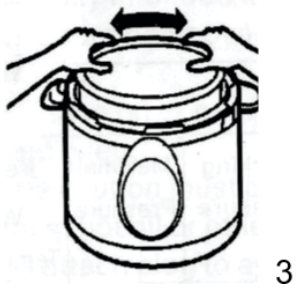
Conserve estas instrucciones.

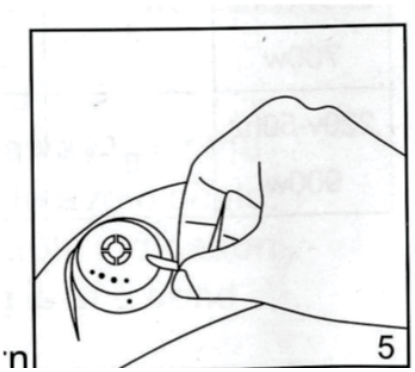
INSTRUCCIONES





Abra la tapa; sujete firmemente el asa y gire la tapa en sentido horario hasta que se afloje (ver figuras 1 y 2).Saque el recipiente interior y coloque la comida y el agua. La comida y el agua no deben superar 4/5 ni ser inferiores a 1/5 de la altura del recipiente interior.
Para alimentos que se expanden, no superar 3/5.Limpie el recipiente interior y la placa calefactora antes de colocar el recipiente interior. Asegúrese de que no haya suciedad ni residuos en la placa calefactora ni en el recipiente exterior. Luego, gire ligeramente el recipiente interior para que encaje correctamente en la placa calefactora (ver figura 3).

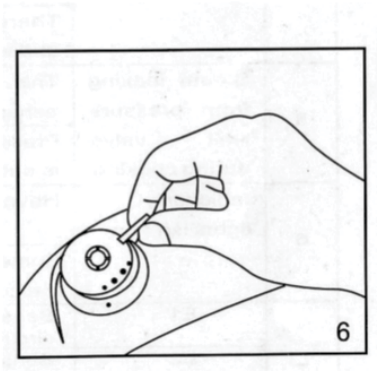




Coloque la tapa. Verifique el anillo de sellado: asegúrese de que esté colocado correctamente en el anillo interior de sellado. Gire el anillo de sellado para confirmar que quede bien ajustado. Coloque la tapa y gírela en sentido anti horario hasta que encaje en las ranuras con un sonido de “clic” (ver figura 4).Coloque la válvula limitadora de presión en su lugar y gírela a la posición de sellado. Asegúrese de que la válvula flotante esté abajo y bien colocada antes de calentar (ver figura 5).

PROCEDIMIENTO DE OPERACION

Preajustar tiempo (si no es necesario, omita este paso): presione el botón “Preset Time”.
El tiempo aumentará. El tiempo máximo de preajuste es de 24 horas. El tiempo configurado (se muestra en verde) indica cuánto tiempo esperará la olla antes de comenzar a calentar.
Elija el menú según el alimento que va a cocinar. Por ejemplo: si quiere cocinar arroz, presione el botón “Rice”.Ajustar el tiempo de mantenimiento de presión: después de elegir el menú, presione el botón “Pressure Time Regulator”. El tiempo en pantalla aumenta de 1 minuto por cada pulsación. Este tiempo indica cuánto tiempo la olla mantendrá la presión después del proceso de calentamiento. Cancelar la configuración: durante la cocción o durante la configuración de parámetros, presione el botón “Keep Warm/Cancel” para cancelar todos los ajustes.
Antes de presionar este botón, la olla seguirá en modo mantener caliente. Cuando el proceso de calentamiento y presurización termine, la olla emitirá 3 pitidos y pasará al modo mantener caliente.
La luz “Keep Warm” parpadeará: si parpadea lentamente significa que la presión interna es alta. Cuando deje de parpadear y quede encendida, significa que la presión interna es normal.
Abra la tapa y retire la comida. Gire la válvula de liberación de presión a la posición de salida hasta que la válvula flotante baje completamente (ver figura 6).Cuando se cocinen alimentos líquidos (como congee/avena o sopa), la válvula de liberación no debe girarse a “salida” inmediatamente después de que el indicador “Keep Warm” comience a parpadear. Espere hasta que el flotador ya no esté elevado, o retire la comida para evitar que el vapor o el líquido expulsen. Cubrir la tapa con una toalla húmeda puede acelerar el enfriamiento. Desenchufe el cable de alimentación.
Sujete firmemente el asa y gire la tapa en sentido horario hasta que se afloje; luego levante la tapa (ver figuras 1 y 2).



LIMPIEZA

1. Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar.
2. Limpie la parte inferior de la olla con un trapo.
3. Nunca sumerja la olla en agua ni le rocíe agua directamente.
4. Retire y limpie el colector de agua, y páselo con una toalla húmeda.
5. Retire las piezas, limpie el interior de la olla y las piezas con agua, y séquelas con un paño.
6. Use una esponja o un cepillo suave no metálico para limpiar el recipiente interior y luego pase un trapo.(ver figuras 1 y 2).

LISTA DE EMPAQUE

Olla a presión eléctrica — 1 unidad
Cable de alimentación — 1 unidad
Manual / folleto de introducción — 1 unidad
Vaso medidor — 1 unidad
Cuchara — 1 unidad
Rejilla para cocción al vapor (acero inoxidable) — 1 unidad

PARÁMETROS TÉCNICOS

Voltaje nominal: 220–240 V
Potencia: 1000 W
Capacidad: 6 L
Diámetro: 22 cm
Presión de trabajo: 40–70 kPa
Presión máxima: 90 kPa
Temperatura de mantener caliente: 70–80 °C

DESCUBRI EL UNIVERSO FTX

www.ftx.com.py - ftxpy