

Yedi®  
HOUSEWARE

Perfecta bajo presión.™



Para más recetas, visite [www.yedihousewareappliances.com](http://www.yedihousewareappliances.com)

Tiene más preguntas? Aquí te ayudamos! Contáctenos en  
[customerservice@yedihousewareappliances.com](mailto:customerservice@yedihousewareappliances.com)



# Olla de presión

## La seguridad es una prioridad



Gracias por adquirir su olla de presión “Yedi”. Le alegrará saber que diseñamos todos nuestros productos dando prioridad a la seguridad. Hemos incluido 10 mecanismos de seguridad incorporados en nuestra **Olla de Presión Eléctrica Multifuncional**. Estas son guías y precauciones que se deben tener en cuenta:



1. **NUNCA** acerque la cara, manos o piel desprotegida sobre la válvula liberadora de vapor cuando esté utilizando su olla de presión multifuncional para cocinar o liberar vapor



2. **NUNCA** abra forzosamente la tapa de la olla presión multifuncional. **SIEMPRE** espere que salga el vapor y el flotador se encuentre en posición inferior.



3. La olla de presión multifuncional está diseñada solo para uso en superficies firmes. **NUNCA** coloque la olla de presión cerca a estufas eléctricas o de gas, o dentro de un horno. **NUNCA** la exponga al calor directo o a un ambiente adverso.



4. Las partes de acero inoxidable de la olla de presión multifuncional se calientan considerablemente durante y después de cocinar. **NO TOQUE** la superficie de la olla con las manos desprotegidas, y asegúrese de mantener el utensilio lejos del alcance de los niños.



5. Siempre utilice la cazuela interna de acero inoxidable de la olla de presión multifuncional solo para cocinar, y cerciórese de que la tapa esté bien asegurada en su lugar antes de cocinar a presión. **NUNCA** utilice accesorios o repuestos no originales en su olla de presión multifuncional.



6. La olla de presión multifuncional está diseñada para uso doméstico, y no para uso comercial o en ambientes externos. Por seguridad, mantenga el producto **lejos del alcance de los niños**.



7. La Olla de Presión Multifuncional está diseñada para sistemas eléctricos entre 120 y 60HZ en Norte América. La olla consta de un enchufe de 3 patas a tierra. **SIEMPRE** enchufe el cable en un tomacorriente con conexión a tierra.



8. Siempre conecte el enchufe a la olla de presión antes de conectarla al tomacorriente. Oprima el botón **CANCELAR** para asegurarse de que no hay programas funcionando antes de desconectarla. **SIEMPRE** desconecte y deje que la olla a presión se enfríe antes de limpiarla o guardarla.



9. **NUNCA** sumerja la base, tapa negra, cable o enchufe en agua u otro líquido.

¿Preguntas? Aquí le ayudamos - **Email:** [customerservice@yedihousewareappliances.com](mailto:customerservice@yedihousewareappliances.com)



# Olla de Presión - **La seguridad es una prioridad.**



Gracias por adquirir su Olla de Presión marca Yedi. Le alegrará saber que diseñamos todos nuestros productos pensando en la seguridad. Hemos incluido 10 mecanismos de seguridad para cerciorarnos de que su olla a presión multifuncional es completamente segura. Aquí le presentamos las medidas básicas de seguridad que debe tener presente:



10. **SIEMPRE** utilice la asidera para coger la olla de presión multifuncional. Tenga mucho cuidado cuando mueva el utensilio si contienen líquido caliente. **NUNCA** mueva la olla mientras está en uso.



11. **NUNCA utilice** su olla de presión para freír a presión. Este producto no está diseñado con las características necesarias para hacerlo.



12. Mantenga la cuerda de conexión eléctrica lejos de superficies calientes. No la deje colgar al borde de una mesa. **NUNCA** opere su olla de presión si la cuerda está dañada, o si el utensilio está defectuoso.

13. **SIEMPRE** siga las marcas máximas de llenado cuando cocine a presión. **NUNCA** exceda el máximo de estas marcas. Para frijoles, arroz y granos, use solamente la mitad de llenado. Para otros productos, utilice 2/3 del llenado máximo.



Frijoles, arroz, granos



Otros productos.

14. **SIEMPRE** gire el asa de liberación de vapor a la posición **SEALING** antes de seleccionar los programas de la



cocción a vapor.



15. Algunos alimentos (como salsa de manzana, arándano, cebada perlada, compotas, cereal, pasta, fideos, y ruibarbo) pueden crear espuma o caldo bajo presión, lo cual puede obstruir la salida de vapor o causar quemaduras. **SOLO** cocine dichos alimentos tal como se recomienda en el folleto de recetas de su Olla de presión multifuncional.

¿Preguntas? Aquí le ayudamos - **Email:** [customerservice@yedihousewareappliances.com](mailto:customerservice@yedihousewareappliances.com)



# Olla de presión

# Introducción

La Olla de Presión Multifuncional “Yedi” ha sido diseñada teniendo al cliente en mente. Este producto puede ejecutar 10 funciones en una sola olla. Cocción lenta, vaporización, calentado, cocción de arroz, sofritos/dorado, horneado, pasteurizado y procesamiento de yogurt, son ejemplos de sus funciones. Está construida para ayudarle en cada necesidad de cocción.

Su olla multifuncional viene con una canasta de vapor, tapa de vidrio, 2 bandejas para huevos, un empaque extra de silicona (uno para platos salados, y otro para platos dulces), guantes de silicona, para remover de manera segura la olla interna, copa medidora, paleta para el arroz, cucharón para sopa, recetario a color, folletos de referencia rápida para informarle sobre inicio de procesos, más el utensilio de cocción a presión.

El término “cocinar a presión” puede a veces causar preocupación, pero gracias a los últimos desarrollos tecnológicos, la Olla de Presión Multifuncional es muy segura. La olla está diseñada para cumplir con los estándares de seguridad y funcionalidad de Norte América. Cocinar a presión con su olla multifuncional es seguro, rápido y fácil. Una vez se comienza el proceso, usted no querrá dejar de experimentar con su nueva olla a presión.

El manual de instrucción lo llevará paso a paso por el proceso de cocción y le dará detalles sobre otras funciones de su olla de presión multifuncional.



### SUGERENCIA:

Si desea hervir más de 6 huevos, utilice ambas bandejas, asegurándose de no alinear los huevos. Asegúrese de que las patas de las bandejas no se toquen, ya que están superpuestas.



# Olla de Presión **Partes del contenedor**

La Olla de Presión Multifuncional consta de tres partes esenciales. La base principal tiene el panel de control, componentes eléctricos y la unidad de calentamiento. Dentro de ella se encuentra la olla interna de acero inoxidable. Encima está la tapa de cierre con un interruptor de seguridad incorporado.

Mango superior de la olla

Salida de vapor y mango

Válvula de flote



Mango lateral de la olla

Marcador de posición de la tapa

Canasta de vapor



Olla interna de acero inoxidable



Olla externa de la base

Mango de la base

Mango de la base



Base de la olla de presión

Panel de control con pantalla LCD

Elemento de calentamiento

Unidad de calentamiento





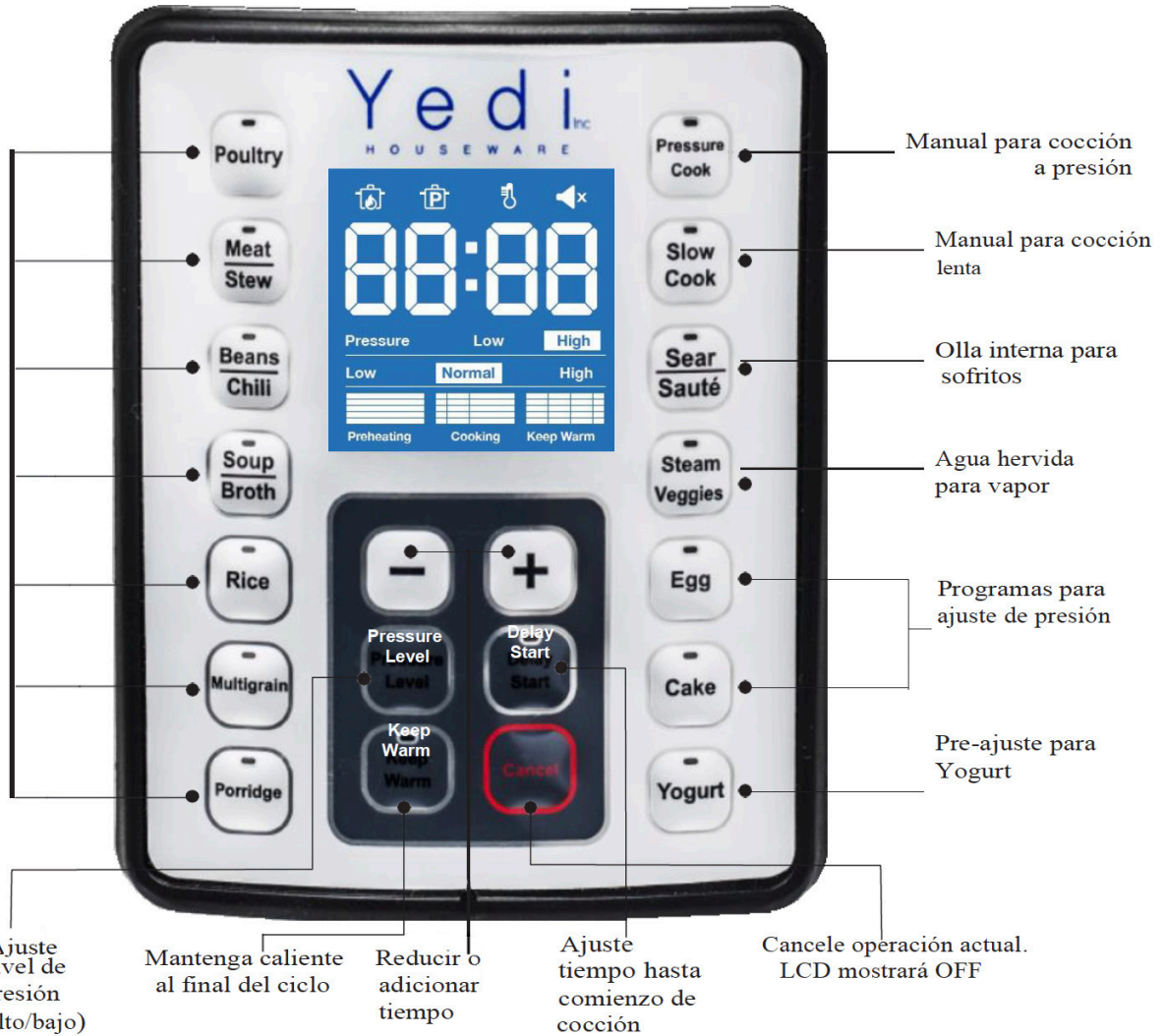


# Olla de presión. **Panel de control**

La olla de presión multifuncional viene con funciones incorporadas y pre-ajustadas para la cocción (llamadas programas) para todo tipo de ingredientes, recetas, alimentos, y métodos de cocción.

El panel de control, con el cual usted se familiarizará, consta de 20 botones y una pantalla LCD grande. Recomendamos que se familiarice con la función de cada botón antes de utilizar la olla de presión.

Pre-ajuste de Programas de cocción a presión

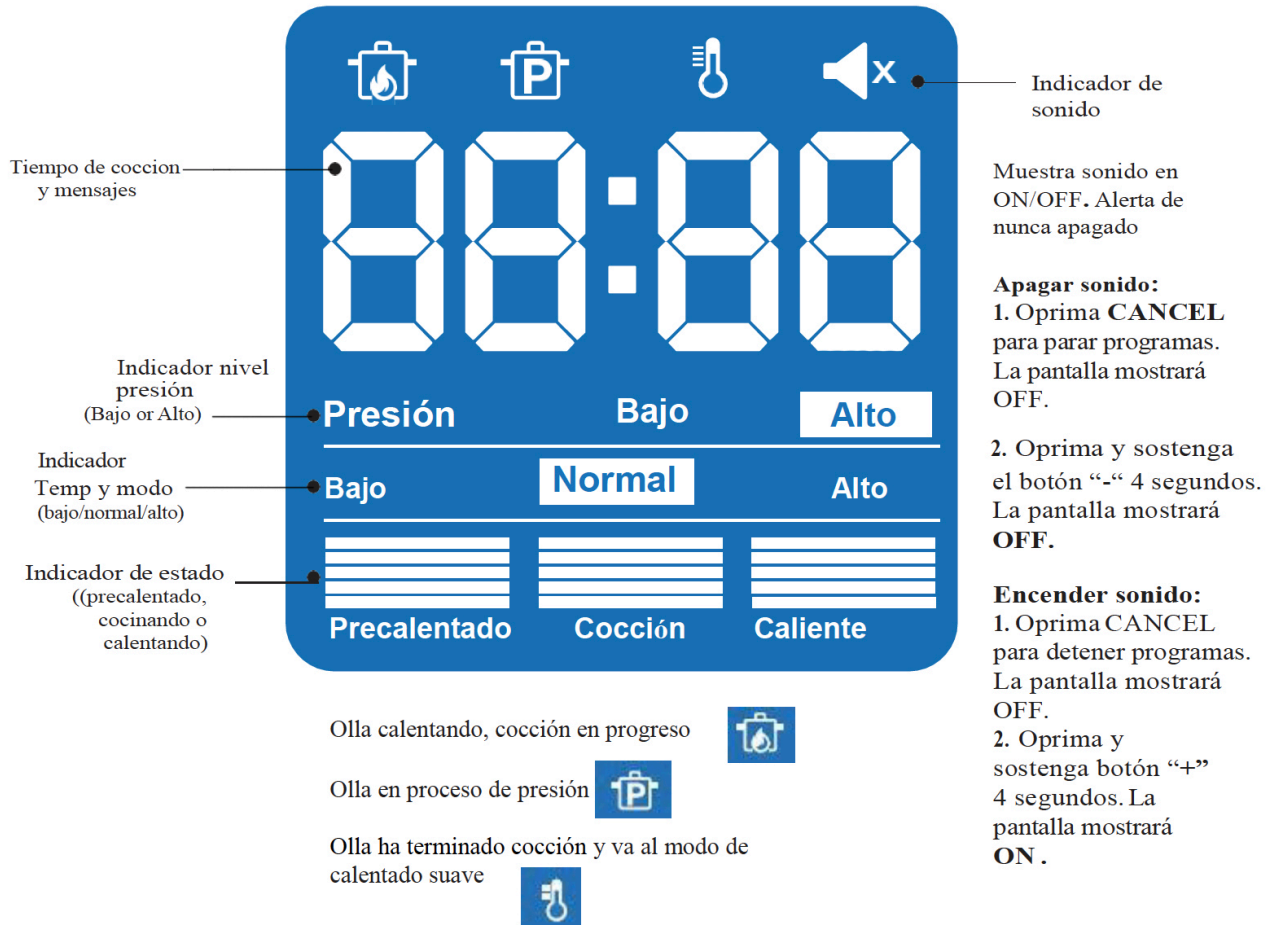




## Panel de control (cont.)

La pantalla LCD usa símbolos, palabras y números para mostrar los niveles de tiempo, presión, modo, progreso de cocción y mensajes.

### Panel LCD



Muestra sonido en ON/OFF. Alerta de nunca apagado

**Apagar sonido:**  
1. Oprima **CANCEL** para parar programas. La pantalla mostrará **OFF**.

2. Oprima y sostenga el botón “-“ 4 segundos. La pantalla mostrará **OFF**.

**Encender sonido:**  
1. Oprima **CANCEL** para detener programas. La pantalla mostrará **OFF**.  
2. Oprima y sostenga botón “+” 4 segundos. La pantalla mostrará **ON**.

¿Más preguntas? Aquí le ayudamos! **Email:** [customerservice@yedihousewareappliances.com](mailto:customerservice@yedihousewareappliances.com)



## Panel de control (cont.)

Estos son los mensajes más comunes que muestra el indicador LCD en la Olla de Presión multifuncional.



La olla de presión está conectada, no hay programas en uso.



Olla de presión en pre-calentamiento.



Indicador muestra **Tiempo de cocción, Demora inicio** y **Mantenga caliente**. Se limpiará, dependiendo de contexto.



**Sellar/Saltear** Terminado el precalentado, se mostrará conteo.



El programa **Yogurt** está terminado



**Pasteurizado** en progreso



La tapa no está **AJUSTADA** en su lugar



**NOTA:** ¿Oprimió el programa incorrecto?  
Oprima **CANCEL** para detener la cocción en cualquier momento. El programa se cancelará.





## Inicio del proceso

Por favor retire todos los empaques y etiquetas de la Olla de Presión multifuncional así como de todos los accesorios, antes de utilizar. Asegúrese de que todas las partes y accesorios están presentes, no están dañados y están libres de desechos. Asegúrese de que el empaque de silicona está bien ajustado dentro de la tapa. Limpie la olla de acero inoxidable, todos los accesorios y el interior de la tapa antes de usar. **NO SUMERJA** la tapa en agua.



Si aún no está instalado, alinee la parte superior del colector de condensación en la parte trasera de la olla con las guías, y presione.

Si aún no se ha instalado, oprima el mango de salida de vapor a su posición sobre la tapa.

**NOTA:** El mango de salida de vapor no quedará muy ajustado, queda flojo.



**Para ajustar bien la tapa,** alinee ▼ este ícono en la tapa con ▲ 🔒 arriba de la base de la olla y gire la tapa en sentido del reloj hacia el ícono ▲ 🔒. Si se enciende el sonido, y la olla está conectada, sonará un pequeño tono para informar que la tapa está segura.

Para quitar la tapa después de cocinar a presión, el ciclo de cocción debe estar terminado y toda la presión interior debe liberarse. Si aún queda presión en la olla, no podrá abrir la tapa. Sostenga el mango, gire la tapa en sentido contrario al reloj, y levante la tapa. Se escuchará otro sonido cuando levante la tapa.

**⚠ PRECAUCIÓN** NUNCA intente abrir la tapa a la fuerza.

¿Preguntas? Aquí le ayudamos - **Email:** [customerservice@yedihousewareappliances.com](mailto:customerservice@yedihousewareappliances.com)



## Prueba del agua

Realizar la prueba del agua es el primer y mejor paso para familiarizarse con la Olla de Presión. Esto confirma que está funcionando correctamente. Aquí le indicamos los pasos sencillos que debe seguir.



1. Coloque la olla interior de acero dentro de la base de la olla. Conecte la olla de presión.



2. Vierta tres tazas de agua dentro de la olla interna usando la copa medidora.



3. Cierre bien la tapa y revise que el mango de salida de vapor esté marcando SELLADO.



4. Seleccione **VAPOR/LEGUMBRES**

¿Preguntas? Aquí le ayudamos - **Email:** [customerservice@yedihousewareappliances.com](mailto:customerservice@yedihousewareappliances.com)



## Prueba de agua en olla a presión (cont.)

Realizar la prueba de agua es el primer y mejor paso para familiarizarse con su olla a presión de usos múltiples. Esto confirma que está funcionando correctamente. Aquí están los sencillos pasos a seguir.

5. Presione el botón **..** botón para ajustar el tiempo a 2 minutos. El programa comenzará automáticamente después de 10 segundos con el ciclo de precalentamiento y se mostrará **ON** en La pantalla LCD. El vástago se soltará hasta que el flotador esté completamente elevado. Habrá un clic cuando esto suceda. Una vez que su unidad alcance la presión correcta, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Cuando se completa el programa, su olla a presión de usos múltiples emitirá un pitido y cambiará automáticamente a **MANTENER CALIENTE** (puede activar o desactivar esta función).



### AJUSTAR TIEMPO

OPRIMA EL BOTON PARA  
AJUSTAR EL TIEMPO A 2  
MINUTOS



LUEGO QUE EL CICLO SE  
COMPLETE, GIRE MANIJA  
A "VENTING" PARA  
SACAR LA PRESION

Puede dejar que la presión se libere naturalmente o usar la funcionalidad de liberación rápida.

**LIBERACIÓN NATURAL:** No hacer nada. La presión se libera por sí sola. Esto llevará más tiempo. Cuando el flotador vuelve a su posición baja, la tapa se desbloqueará. **NO INTENTE FORZAR LA TAPA ABIERTA.**

**LIBERACIÓN RÁPIDA:** Gire la manija de ventilación de vapor a **VENTILACIÓN** (manteniendo las manos y los dedos alejados de la ventilación de vapor real. Puede usar un tenedor para empujar la manija).

La presión se libera mucho más rápido, sin embargo, el vapor se disparará con intensidad. Esto es completamente normal. Cuando el flotador vuelve a su posición baja, la tapa se desbloqueará. **NO INTENTE FORZAR LA TAPA ABIERTA.**



# Cocinado a presión

La olla a presión viene equipada con los siguientes programas para cocinar a presión:

Pollo, carne, estofados, fríjoles, chili, sopa, caldos, arroz, multigranos, compotas, huevos, al vapor, verduras, tortas y yogurt.

También puede hacer sus propios ajustes manualmente usando la función Cocción a presión. Complete los siguientes pasos para operar un programa de cocción a presión.

1. Coloque la olla de acero dentro de la base y conecte su olla de presión multifuncional. La pantalla mostrará **OFF**.
2. Coloque sus ingredientes preparados en la olla, asegurándose de que haya por lo menos 1 taza de líquido en la receta.

La olla de presión requiere vapor, y por lo tanto líquido para crear presión. El requerimiento mínimo de líquido es la mínima cantidad de líquido que su olla de presión necesita para crear suficiente vapor con el fin de acumular y mantener la presión para cocinar. Generalmente, esto significa alrededor de 1 a 1.5 tazas de contenido líquido. También debe tener en cuenta el contenido de agua presente en los ingredientes (como el tomate). Al iniciar, una guía segura para seguir es una taza de líquido como mínimo. Con la práctica, usted calculará la cantidad correcta de líquido que debe adicionar para cada receta con el fin de acumular presión. Los aceites y líquidos basados en aceite no tienen suficiente contenido de líquido. Los líquidos aceptables incluyen agua, vino, cerveza, caldo de sustancia y jugos.

3. Cierre la tapa, gire el mango de salida de vapor a posición SEALING (sellado) y seleccione el programa pre-ajustado, ajuste el temporizador y la presión de acuerdo a sus necesidades y recetas.



1. Tapa cerrada



2. Gire a "Sealing"



3. Seleccione PROGRAM

(presione el botón de nuevo al modo de ajuste)



3. Ajuste TIME

(OPCIONAL)



## Cocinado a presión (cont.)

La olla a presión viene equipada con los siguientes programas para cocinar a presión:

Pollo, carne, estofados, frijoles, chili, sopa, caldos, arroz, multigranos, compotas, huevos, al vapor, verduras, tortas y yogurt.

También puede hacer sus propios ajustes manualmente usando la función cocción a presión. Complete los siguientes pasos para operar un programa de cocción a presión.

4. Después de 10 segundos, la olla de presión emitirá 3 pitidos y su programa comenzará automáticamente. La pantalla LCD mostrará el tiempo, nivel de presión, modo y estado de pre-calentamiento. Dependiendo de la cantidad de ingredientes y temperatura, puede durar entre 2 y 40 minutos precalentar y acumular presión. A medida que la olla se calienta y la presión se acumula, el flotador se levantará. Cuando se alcanza la presión, el indicador de estado mostrará finalmente COOKING y el temporizador se iniciará.

**NOTA:** Es normal que salga vapor durante la fase de precalentado.

5. Cuando la cocción finalice, la olla de presión multifuncional pitará varias veces y pasará a MANTENGA CALIENTE. La pantalla luego mostrará el tiempo transcurrido. Después de 24 horas, la olla de presión se apagará automáticamente.

00:10



Precalentado



Indicador  
tiempo de  
cocción  
(MUESTRA TIEMPO  
ELEJIDO)



Mantenga  
caliente  
Indicador  
tiempo  
transcurrido  
(COCCIÓN  
FINALIZADA)

### SISTEMA DE MEMORIA:

Cocinar con su Olla de Presión le permite muchas opciones. Cada persona tiene sus propias preferencias para cocinar (blandura, tiempo de cocción, textura). Las tablas de tiempo de cocción son solo una referencia. Por favor, adáptese a su gusto. Después de experimentar con diferentes comidas y encontrar el ajuste perfecto, la olla de presión los recordará y usará cuando usted vaya a preparar los mismos alimentos. Sopa, estofado, chili, o lo que sea, la olla recordará sus preferencias y reutilizará los mismos ajustes. No es necesario que usted ajuste las posiciones a menos que desee cambiarlas para la próxima vez.



### PRECAUCIÓN

Nunca bloqué la salida de vapor o trate de abrir la tapa mientras la olla está funcionando o liberando presión.





# Programas pre-ajustados

PROGRAMA	MODO	¿POR QUÉ USAR ESTE MODO?	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>POLLO</b> a presión	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Trozos pequeños Trozos grandes Pollo entero	10 minutes on <b>HIGH</b> 15 minutes on <b>HIGH</b> 25 minutes on <b>HIGH</b>
<b>ESTOFADO</b> (presión)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Carne blanda Carne de cerdo blanda	20 minutes on <b>HIGH</b> 35 minutes on <b>HIGH</b> 40 minutes on <b>HIGH</b>
<b>FRÍJOLES/CHILI</b> (presión)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Muy blanda Suavidad moderada Pastosa, Sopa	25 minutes on <b>HIGH</b> 30 minutes on <b>HIGH</b> 40 minutes on <b>HIGH</b>
<b>SOPA/CALDO</b> (presión)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Caldo suave Sopas de verduras Caldo con hueso	20 minutes on <b>HIGH</b> 30 minutes on <b>HIGH</b> 4 hours on <b>HIGH</b>
<b>ARROZ</b> (presión)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Al dente Perfecto con arroz Arroz blando, tipo sopa	8 minutes on <b>LOW</b> 12 minutes on <b>LOW</b> 15 minutes on <b>LOW</b>
<b>MULTI-GRANO</b> (presión)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Al dente – arroz integral o frijol mungo Arroz suave, arroz integral – frijol grande	20 minutes on <b>HIGH</b> 40 minutes on <b>HIGH</b> 45 minutes pre-soak. plus 60 minutes on <b>HIGH</b>
<b>COMPOTA</b> (presión)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Compota con textura Avena	5 minutes on <b>HIGH</b> 20 minutes on <b>HIGH</b>
<b>A PRESIÓN</b> (manual)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Uso de experiencia pasada Uso de recetas	30 minutes on <b>HIGH</b> Using previous times Using Recipes
<b>C LENTA</b> (No presión)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Use como olla de barro	~4 hours
<b>SOFRITOS</b> (No presión)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Tostar cebollas, o granos	30 minutes
<b>STEAM</b> (pescado, verdura)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Verdura al vapor (solamente) Pescados, carnes (al vapor)	3 minutes on <b>HIGH</b> 10 minutes on <b>HIGH</b> 15 minutes on <b>HIGH</b>
<b>HUEVOS</b> (presión)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Huevos cocidos, huevos duros	4 minutes on <b>HIGH</b> 5 minutes on <b>HIGH</b> 6 minutes on <b>HIGH</b>
<b>PASTEL</b> (presión)	<b>BAJO</b> <b>NORMAL</b> <b>ALTO</b>	Pasteles, suaves, duros, densos	25 minutes on <b>HIGH</b> 40 minutes on <b>HIGH</b> 50 minutes on <b>HIGH</b>
<b>YOGURT</b>		Ver sección de Yogurt para detalles	24 horas 8 horas hervir



## Escaldado y sofrito

Se puede fácilmente escaldar ingredientes en su olla a presión multifuncional antes de la cocción a presión. Esto elimina la necesidad de mover de la estufa a la olla de presión, y evita tener que lavar otras ollas y sartenes. Siga las siguientes sugerencias para sofreír:

1. Coloque la olla de acero dentro de la base y conecte su olla de presión. La pantalla LCD mostrará **APAGADO**.
2. Seleccione **SEAR/SAUTÉ**. Oprima **SEAR/SAUTÉ** de nuevo para cambiar la temperatura a **LOW** (hervir o condensar), **NORMAL** (por defecto, dorar o sofreír) o **HIGH** (escaldar o sancochar).
3. Después de 10 segundos, el programa iniciará. La olla de presión emitirá 3 pitidos y la pantalla LCD mostrará **ON** (encendido) para indicar que la olla de presión está en proceso de pre-calentamiento. La pantalla LCD indicará 00:30 y comenzará el conteo.
4. Añada los ingredientes a la olla de acero inoxidable y cocine de acuerdo a su receta.
5. Cuando termine de utilizar **SEAR/SAUTÉ**, oprima **CANCEL**. La pantalla indicará **OFF**.



1. Abra la tapa



2. Oprima **SEAR/SAUTÉ**  
(OPRIMA DE NUEVO  
PARA CAMBIAR EL  
TIEMPO)



3. Ajuste el tiempo  
(OPCIONAL)

## ⚠ CAUTION

NUNCA coloque la tapa cuando utilice **SEAR/SAUTÉ**. Como precaución, la olla emitirá unos sonidos de advertencia y la pantalla parpadeará durante **SEAR/SAUTÉ**. La olla se cambiará automáticamente a la posición **OFF** después de 30 minutos como medida de precaución si usted no oprime **CANCEL**.



## Cocción lenta

La función **SLOW COOK** (cocción lenta) es perfecta para recetas y comidas que necesitan un tiempo extendido.

1. Coloque la olla de acero dentro de la base y conecte la olla de presión. La pantalla LCD indicará APAGADO (off).
2. Añada los ingredientes preparados en la olla de acero inoxidable.
3. Cierre la tapa hermética y gire el mango de salida de vapor a la posición DESFOGUE.
4. Seleccione **SLOW COOK**. Oprima **SLOW COOK** de Nuevo para ajustar la temperatura. (Las opciones son **MENOS**, **NORMAL** (POR DEFECTO), **ALTO**). Oprima los botones +/- para ajustar el tiempo de cocción.
5. Después de 10 segundos el programa se iniciará. La olla de presión emitirá 3 pitidos y la pantalla LCD indicará ON (encendido), para mostrar que la olla está en posición de pre-calentamiento. Cuando el pre-calentamiento se complete, la pantalla LCD mostrará el tiempo de cocción restante.
6. Cuando termine de cocinar, la olla de presión emite un pitido varias veces y automáticamente cambia a **KEEP WARM** (mantenga caliente). La pantalla LCD mostrará el tiempo transcurrido después de que la cocción haya terminado. Después de 24 horas, la olla se apagará automáticamente.
7. Oprima **CANCEL** y quite la tapa.



1. Cierre la tapa



2. Gire a **venting** (desfogue)



3. Oprima **Cocinado lento** (oprime de nuevo para cambiar de modo)



4. Ajuste el tiempo (OPCIONAL)



## Preparado de **Yogurt**

Prepara Yogurt es simple con su olla de presión multifuncional. Todo lo que necesita es algo de leche y un poco de cultivo bacteriano. El proceso consta de dos partes, 1) pasteurizar la leche, y 2), cultivo del Yogurt

### **Pasteurizado del Yogurt.**

1. Coloque la olla de acero dentro de la base y conecte su olla de presión multifuncional. La pantalla indicará OFF:
2. Vierta leche en la olla de acuerdo a su receta.
3. Cierre bien la tapa y gire el mango de desfogue de vapor a posición SEALING (sellado).
4. Seleccione Yogurt. Oprima Yogurt de Nuevo para pasar a HIGH (alto); la pantalla LCD mostrará BOIL (HERVIR)
5. Después de 10 segundos, la olla de presión emitirá 3 pitidos y la pantalla LCD mostrará BOIL (hervir) y comenzará la cocción.
6. Cuando termine la cocción, la pantalla se apagará.

### **Cultivo del Yogurt.**

1. Agite el cultivo activo dentro de leche caliente de acuerdo a su receta. Vuelva a colocar la olla a la base.
2. Ajuste bien la tapa. El mango de salida de vapor puede girarse ya sea a Sealing (sellado) o a Venting (desfogue).
3. Seleccione Yogurt: oprima Yogurt de Nuevo hasta que se muestre Normal con 8 horas en temporizador en la pantalla LCD. Use el botón +/- para ajustar el tiempo de cocción.
4. Después de 10 segundos, la olla emitirá un sonido 3 veces y la pantalla mostrará el temporizador cuando se inicie el proceso de cocción. (el temporizador del yogurt comenzará en el tiempo seleccionado).
5. Cuando termine el proceso, la pantalla LCD se apagará. Transfiera el Yogurt a los recipientes y refrigere según instrucciones de la receta.



1. Tape la olla



2. Gire a SELLADO



3. Oprima Yogurt



4. Ajuste a **HIGH**  
(Oprima de nuevo hasta **NORMAL**)



## Tiempos de retardo de inicio

Función perfecta para cuando se desea posponer el tiempo de inicio mientras usted hace alguna vuelta, va de compras, u otra cosa. Coloque sus ingredientes en la olla de presión, pero fije un tiempo de inicio posterior. Complete los siguientes pasos para utilizar esta función de **RETARDO DE INICIO**.

1. Coloque la olla de acero dentro de la base y conecte su utensilio. La pantalla LCD mostrará **APAGADO**.
2. Coloque sus ingredientes en la olla.
3. Cierre bien la tapa y gire el mango de desfogue de vapor en posición **SEALING** o **VENTING**.
4. Oprima **DELAY START**. Utilice los botones +/- para ajustar el número de horas que usted desea demorar el inicio del proceso. Presione **DELAY START** de Nuevo para fijar el número de minutos.
5. Después de 10 segundos la olla pitará 3 veces y el temporizador **DELAY START** se iniciará. Después de que el temporizador termine, la olla comenzará el programa seleccionado y se iniciará el proceso de cocción.



### PRECAUCIÓN

No utilice **DELAY START** para alimentos espumosos o muy gruesos (como computas o harina de avena).

**SIEMPRE inspeccione** el proceso mientras trabaja con alimentos espumosos o gruesos.

**SIEMPRE** tenga presente la seguridad de los alimentos, y no deje la carne en el refrigerador más de lo recomendado, siguiendo las pautas de la FDA.





## Limpieza y cuidado.

Es importante mantener su Olla de Presión Multifuncional limpia y libre de acumulaciones de suciedad. Les indicamos algunos pasos para mantener su unidad en perfecto estado de funcionamiento.

**SIEMPRE desconecte** la olla y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de la limpieza.

La olla de acero inoxidable, empaque de silicona, canastas de huevos y canasta de vapor se pueden lavar sin problemas en lavaplatos. De igual manera, la copa medidora, el cucharón, y la paleta arroceras se pueden lavar en la sección superior del lavaplatos.

Retire el empaque, sacándolo del interior de la tapa. Después de lavar el empaque, vuélvalo a colocar en su posición original, presionando un poco. Puede empapar el empaque de silicona en vinagre durante 10 a 20 minutos para remover residuos. Después de empaparlo, lave bien con jabón no aromatizado.

El protector anti-bloqueo (localizado debajo de la tapa) puede limpiarse ocasionalmente para remover residuos o suciedad. Para extraer el protector, tómelo de cada lado y extráigalo. Lávelo con agua tibia jabonosa y seque con un trapo suave. Para volver a colocar el protector, presione firmemente en su lugar. Asegúrese de que quede bien ajustado.



Limpie la parte externa de la olla con un trapo y esponja humedecida. Revise que la válvula y flotador no contengan suciedad o partículas de alimentos. Limpie el borde de la base interna para evitar oxidación.



# Diagnóstico de fallas.

Los siguientes son algunos problemas que pueden presentarse. Esto no significa que la unidad esté defectuosa. Solo significa que es un inconveniente que se necesita resolver.

PROBLEMA	CAUSA(S) POSIBLES	¿CÓMO RESOLVERLO?
La tapa no cierra.	Empaque mal colocado.	Presione bien el empaque.
	Flotador trabado en posición levantada.	Baje suavemente el flotador.
La tapa no abre.	Flotador trabado en posición levantada	Espere que la presión salga naturalmente o gire el mango a posición <b>VENTING</b> . Cuando la presión salga, la tapa abrirá.
	Flotador trabado en posición levantada	Baje suavemente el flotador
Sale vapor por un lado de la tapa.	Empaque mal colocado.	Baje suavemente el flotador.
	Empaque deteriorado.	Reemplace el empaque de silicona.
	Suciedad en el empaque.	Limpie el empaque de silicona.
	La tapa no está bien cerrada.	Ajuste bien la tapa en su ligar.
Sale vapor del flotador por más de 2 minutos.	Hay suciedad en el flotador; sello de silicona dentro de la olla.	Limpie el sello del flotador dentro de la tapa.
	Sello de silicona del flotador está dañado o gastado.	Reemplace el sello del flotador. Contacte el servicio.
Sale vapor del desfogue por mucho tiempo.	El mango de salida de vapor no está en posición <b>SEALING</b> .	Gire el mango de3 vapor a posición <b>SEALING</b> .
	Pressure control is failing.	Contacte el servicio de soporte
El flotador no sube.	No hay suficiente alimento o líquido en la olla.	Añada agua a los ingredientes, el doble si es necesario.No exceda las marcas de llenado.
	El flotador está obstruido por el pin de bloqueo de la tapa. Tapa no cerrada bien.	Ajuste bien la tapa en su lugar.

¿Preguntas? Aquí le ayudamos - **Email:** [customerservice@yedihousewareappliances.com](mailto:customerservice@yedihousewareappliances.com)



## Diagnóstico de fallas.

Los siguientes son algunos problemas que pueden presentarse. Esto no significa que la unidad esté defectuosa. Solo significa que es un inconveniente que se necesita resolver.

PROBLEMA	CAUSA(S) POSIBLES	CÓMO RESOLVERLO?
La pantalla LCD muestra <b>LID</b> persistentemente.	La tapa no está en posición correcta para programa seleccionado.	Ajuste la tapa a posición de los programas. Remueva la tapa si está en <b>SAUTÉ</b> ing.
LCD muestra <b>NoPr</b>	La olla no tiene la presión correcta durante el calentamiento.	Revise filtraciones de vapor y de la tapa. Si está cocinando alimentos congelados en la olla, Reinicie el programa seleccionado.
LCD muestra <b>aa</b> .	Olla interna sobrecalentada.	Oprima <b>CANCEL</b> . Revise la olla para verificar que no esté dañada o quemada. Deje enfriar la olla a temperatura ambiente antes de reiniciar el programa.
La olla pita intermitentemente.	La olla está sobrecalentada y ha reducido la temperatura. Se deposita almidón en el fondo de olla interna, evitando distribución de calor nivelada.	Presione <b>CANCEL</b> . Elimine suciedades del fondo de la olla interna.
La olla hace sonidos raros.	Sonidos posiblemente causados por expansión del calor mientras cambia la temperatura.	Este es un sonido normal.
	La base externa de la olla interna está húmeda.	Seque la olla interna y el interior de la base antes de usar la olla de presión.



## Diagnóstico de fallas.

Los siguientes son algunos problemas que pueden presentarse. Esto no significa que la unidad esté defectuosa. Solo significa que es un inconveniente que se necesita resolver.

PROBLEMA	CAUSAS(S) POSIBLES	¿CÓMO RESOLVERLO?
88:88	El sensor de la olla puede estar deteriorado.	Contacte soporte técnico.
88:88	El sensor de temperatura de la olla puede estar dañado.	Contacte soporte técnico
88:88	Temperatura muy alta o la olla interna no está en la base.	Coloque la olla de acero inoxidable adecuadamente en la base.
	Temperatura muy alta. La olla interna no contiene líquido.	Saque la olla interna de la base, y déjela enfriar. Añada ingredientes a la olla fría y vuelva a colocarla en la base.
88:88	El sensor de temperatura ALTA de la olla puede estar dañado.	Contacte soporte técnico.
88:88	El sensor de temperatura BAJA puede estar dañado. .	Contacte soporte técnico