



# MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

## AVISO DE SEGURIDAD IMPORTANTE:

**Cuando libere la presión de la unidad, asegúrese de usar un guante de horno y un utensilio de cocina para abrir gradualmente la válvula y liberar la presión. Tenga cuidado con el vapor que sale.**

**No sumerja JAMÁS la base térmica, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.**

Al utilizar aparatos eléctricos, deben adoptarse siempre precauciones de seguridad para reducir el riesgo de fuego, descarga eléctrica y/o lesiones. Dichas precauciones son:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños. Los niños no deben jugar con el aparato. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica.
3. No utilice ningún aparato con el cable o el conector dañados, después de que el aparato haya funcionado de forma anómala o si este presenta cualquier daño. Absténgase de sustituir o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para que lo examine, repare o ajuste. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirse por un cable o conjunto especial disponible a través del fabricante o de su agente de servicio.
4. No utilice el aparato en exteriores ni para fines comerciales.
5. No utilice el aparato para fines diferentes de aquel para el que ha sido diseñado. El uso indebido puede provocar lesiones. Este aparato no está diseñado para freír alimentos.
6. Este aparato cocina a presión cuando se utilizan las funciones de cocción a presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras por agua hirviendo. Asegúrese de que la unidad está bien cerrada antes de ponerla en funcionamiento. Consulte las instrucciones de funcionamiento.
7. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice asas o mangos. Note que una vez la unidad ha sido apagada, las superficies calientes pueden permanecer calientes por un tiempo.
8. No llene la unidad por encima de la línea de llenado máximo, que son dos tercios de su capacidad. Al cocinar alimentos que aumentan su tamaño durante la cocción, como el arroz o las verduras secas, no llene la unidad por encima del nivel recomendado de la mitad de su capacidad total. Si la llena por encima de este nivel, existe el riesgo de que se atasque el conducto de ventilación y se genere una presión excesiva. Siga todas las instrucciones de cocción y las recetas.
9. Compruebe siempre los dispositivos de liberación de la presión para determinar si están atascados antes de su uso. Límpielos si es preciso.
10. Coloque la multi-olla de forma que la válvula de liberación del vapor no quede orientada hacia el cuerpo.
11. No coloque nunca ninguna parte de su cuerpo, ya sean la cara, las manos o los brazos, encima de la válvula de liberación del vapor. El vapor puede provocar quemaduras graves.
12. No utilice la multi-olla sin comida ni líquido en la olla.
13. Para evitar el riesgo de lesiones debidas a una presión excesiva, sustituya la junta de sellado de la tapa exclusivamente de la forma recomendada por el fabricante. Consulte las instrucciones de conservación y limpieza.

14. No utilice la tapa para trasladar la multi-olla de un sitio a otro.
15. No mueva ni cubra la multi-olla mientras esté en funcionamiento.
16. Después de cocinar a presión, no abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si le cuesta abrir la tapa, ello indica que la olla sigue presurizada —no la fuerce para abrirla. Cualquier nivel de presión de la olla puede resultar peligroso. Consulte las instrucciones de liberación de la presión.
17. Tenga cuidado al levantar y retirar la tapa después de cocinar. Incline siempre la tapa hacia el lado opuesto a usted, ya que el vapor está caliente y puede provocarle heridas graves. No coloque nunca la cara sobre la multi-olla.
18. No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.
19. Para evitar descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los conectores o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
20. No utilice la olla para almacenar alimentos ni la meta en el congelador.
21. Para evitar daños en la multi-olla, absténgase de utilizar agentes de limpieza alcalinos. Utilice un paño suave y detergente igualmente suave.
22. Enchufe por completo el conector a la multi-olla en primer lugar y luego conecte el cable de corriente a la toma eléctrica.
23. Desconecte de la toma cuando no esté utilizando el aparato, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo. Para desconectar la multi-olla, asegúrese de que está apagada y luego desenchufe el cable de alimentación de la toma. No desconecte el cable tirando de él.
24. No deje el cable de alimentación colgando del borde de una mesa y evite que entre en contacto con superficies calientes.
25. Extrema la precaución al mover el aparato si este contiene líquidos calientes.
26. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
27. No lo coloque encima ni en las proximidades de superficies mojadas o superficies calientes, como una cocina de gas o eléctrica o un horno caliente.
28. PRECAUCIÓN: Para evitar descargas eléctricas y daños en el producto, no cocine directamente en la base de calentamiento. Cocine solo en la olla extraíble proporcionada.
29. ADVERTENCIA: La comida derramada puede provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. No deje nunca el cable en el borde de una encimera, no utilice nunca una toma eléctrica situada debajo de la encimera y no utilice nunca un cable alargador.
30. No conecte ni encienda la multi-olla si no está en su interior la olla de cocción.
31. El producto está diseñado para encimera doméstica exclusivamente. Deje una distancia de 152 mm hasta la pared (por todos los lados). Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y sin inclinación.
32. Este aparato se destina a usarse para aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes: a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo. b) Casas de campo. c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial. d) Entornos de tipo dormitorio o comedor.
33. Tenga extrema precaución de no derramar líquidos en la sección del conector de la multi-olla o en el enchufe que va a la pared, esto puede causar descargas eléctricas.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.**

## **PRODUCTO PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE.**

**ADVERTENCIA:** Posibles lesiones pueden ocurrir por el uso indebido del aparato para el usuario o para terceros, favor tenga en consideración todas las instrucciones del presente manual al momento del uso del aparato.

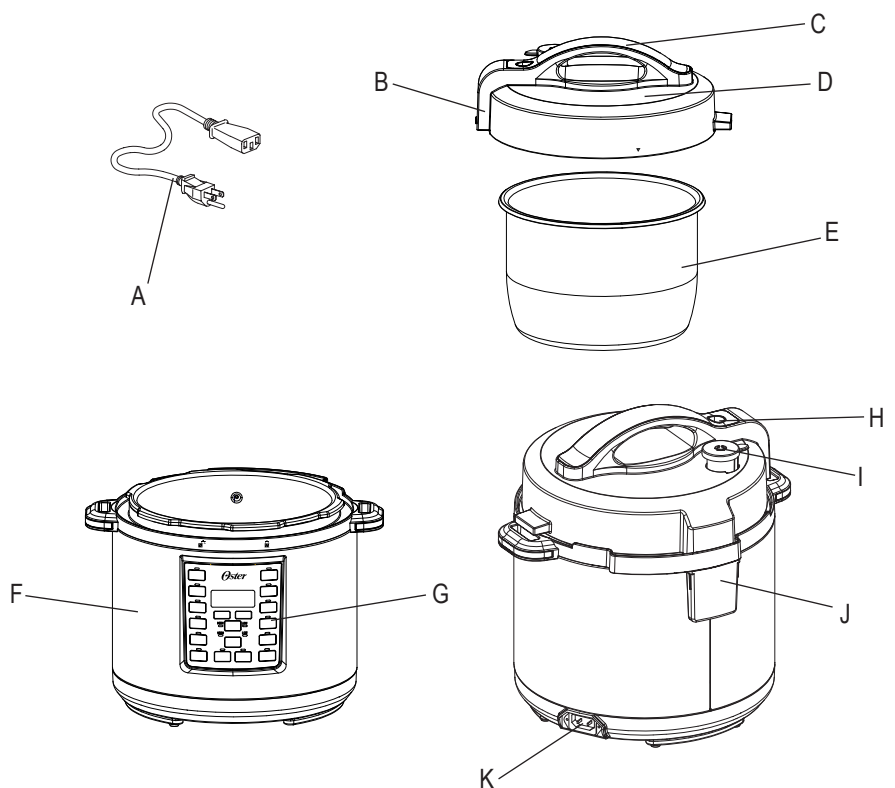
### **INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ELECTRICIDAD:**

Un cable de corriente eléctrica corto es utilizado en este producto para disminuir el riesgo resultante de ser halado por niños, enredarse al paso o tropezarse con un cable más largo.

#### **NOTA:**

1. Algunas encimeras o mesones no están diseñados para soportar el calor prolongado generado por algunos artefactos eléctricos. No coloque el multi-olla caliente directamente sobre una superficie de madera. Recomendamos colocar una superficie resistente al calor bajo su multi-olla para prevenir posibles daños a superficies de madera.
2. Durante los primeros usos de los aparatos eléctricos, un poco de humo o hedor puede ser detectado. Esto es normal con muchos aparatos eléctricos que se calientan y no será recurrente luego de algunos usos.
3. Use precaución cuando coloque el tazón interno en hornillas cerámicas o con superficie de vidrio, en el mesón, en la encimera, en una mesa o en otras superficies. Puede dañar dichas superficies si no se coloca con cuidado. Siempre coloque superficies resistentes al calor bajo el Tazón interno antes de ponerlo sobre una mesa, encimera u otra superficie.

# COMPONENTES DE LA MULTI-OLLA RÁPIDA OSTER®



- A Cable de alimentación
- B Pestillo de bloqueo de la tapa
- C Asa de la tapa
- D Tapa
- E Olla de cocción
- F Base de calentamiento

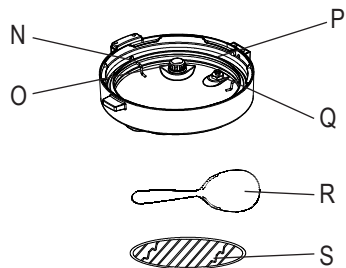
- G Panel de control
- H Válvula flotante
- I Válvula de liberación del vapor
- J Colector de condensación
- K Puerto del cable de alimentación

# COMPONENTES DE LA MULTI-OLLA RÁPIDA OSTER®



## PANEL DE CONTROL

- L Pantalla
- M Botones de selección de tiempo



## CARA INFERIOR DE LA TAPA

- N Anillo de fijación de la junta
- O Cubierta de la válvula de liberación del vapor
- P Junta de sellado
- Q Válvula flotante
- R Cuchara de plástico
- S Rejilla para cocinar al vapor

# COMO UTILIZAR LA MULTI-OLLA RÁPIDA OSTER®

## PRIMEROS PASOS:

Retire todo el embalaje, el papel y el cartón (también el que pueda encontrarse entre la olla de cocción y la base de calentamiento). Lea el manual de instrucciones y guárdelo. Asegúrese de que lea la información sobre servicio y garantía.

## MONTAJE:

- Coloque la olla de cocción en la base de calentamiento
- Coloque la tapa sobre la multi-olla y alinee ▼ con ■. Para bloquearla, gire en sentido antihorario, alinee ▼ con ■. Para desbloquearla, gire la tapa en sentido horario y alinee ▼ con ■.

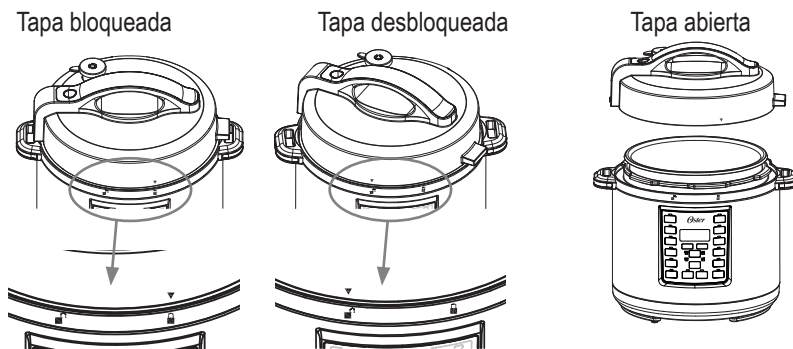



Figura 1

## CONOCIENDO TU MULTI-OLLA RÁPIDA OSTER®

1. Quite la tapa girando en el sentido de las manecillas del reloj para abrir, alinee ▼ con ■. Quite el sello de la tapa y lávelo junto con la tapa en agua tibia jabonosa. Seque el sello y la tapa antes de volver a poner el sello en la tapa. Asegure que el sello esta puesto de manera uniforme y segura en el surco de la tapa. Si el sello no está puesto correctamente en la tapa, el aparato no se sellará correctamente con lo que no se logrará generar presión interna.
2. Quite la olla de cocción y el colector de condensación, lávelos en agua tibia y jabonosa. Séquelos bien antes de volver a posicionarlos en la Multi-Olla.

La Multi-Olla Rápida Oster® ha sido diseñada pensando en ser completamente segura en su operación, tiene múltiples medidas de seguridad.

1. La presión no se aumentará en el interior de la olla de cocción si la tapa no está cerrada correctamente y no esta sellada.
2. Asegúrese que la tapa este completamente en la posición de cerrado y que la marca ▼ este alineada con la marca ■.
3. La presión no se generara si la válvula de salida de vapor no se ha cambiado a la posición de "Cerrado" .
4. Llenar la olla de cocción más allá de lo debido puede generar riesgo de tapan la válvula de salida de vapor y por ende generar presión excesiva.
5. El sello y las válvulas pueden ser removidas para limpiar (vea página 15).
6. Una vez que se genera la presión interna, la tapa no puede ser abierta. Sensores de seguridad entran en acción y aseguran que la presión se mantiene en los rangos programados.

7. La válvula de liberación de vapor tiene una pestaña diseñada para liberar presión. Al utilizarla asegúrese de mantener la mano alejada de la parte superior de la válvula. Siempre use un utensilio de cocina para mover esta pestaña. Vea la sección de LIBERACIÓN DE PRESIÓN en la página 10.
8. La función de cocción a presión requiere líquido en el interior de la olla de cocción para funcionar. Si el interior de la olla de cocción no tiene suficiente líquido, aparecerá un código de error en la pantalla. Vea la sección de CÓDIGOS DE ERROR en la página 18.
9. Al final del ciclo de cocción, la tapa no puede ser abierta hasta que toda la presión de la olla sea liberada. Esto puede ser hecho usando el método de liberación de presión natural o el método de liberación de presión rápida, explicados en la página 10.
10. Los botones de selección de tiempo (+ y -) son usados para programar el tiempo de cocción. Para avanzar lentamente en esta selección simplemente presione y suelte el botón + o -. Para avanzar de manera más rápida en la selección del tiempo, mantenga presionado el botón + o -. Si es que el selector supera el tiempo deseado, simplemente presione la flecha de selección en la dirección opuesta para regresar a la selección de tiempo deseada.

**NOTA:** La selección de tiempo puede ser seleccionada para todos los programas y puede ser cambiado en cualquier momento durante el ciclo de cocción presionando el botón de INICIAR DETENER y seleccionando nuevamente la función.

11. El botón de AJUSTE DE PRESIÓN es utilizado para seleccionar la presión deseada cuando se cocina a presión (ALTA o BAJA). Cada función pre-programada automáticamente selecciona las condiciones de presión óptimas para esa selección, pero puede ser manualmente modificada con este botón (vea la sección GUÍA DE COCCIÓN en la página 21 para ver los ajustes disponibles).
12. El AJUSTE DE TEMPERATURA es utilizado para seleccionar la temperatura deseada (ALTA o BAJA). La temperatura puede ser ajustada solamente en las funciones de COCCIÓN LENTA, YOGURT, y SALTEADO / SOFRITO (vea la sección GUÍA DE COCCIÓN en la página 20 para ver los ajustes disponibles).
13. El botón de INICIAR DETENER puede comenzar o detener el ciclo de cocción. Debe ser presionado para cambiar de una función de cocción a otra.
14. La pantalla muestra cuanto tiempo de cocción queda en horas y minutos una vez que la multi-olla completa su precalentamiento. Mientras la multi-olla se está precalentando, la pantalla mostrará el mensaje "HEAT".

## PRIMEROS PASOS

**(NOTA: La multi-olla pita cuando se pulsa cada botón.)**

1. Añada los ingredientes deseados a la olla de cocción. Coloque la tapa encima de la multi-olla y alinee ▼ con ■. Para bloquearla, gire en sentido antihorario, alineando ▼ con ■.
2. Conecte el cable de alimentación proporcionado al puerto para cable de alimentación de la multi-olla.
3. Conecte el otro extremo del cable de alimentación a una toma eléctrica.
4. Seleccione la función de cocción que desea utilizar.
5. El botón INICIAR DETENER y la hora de la pantalla parpadearán.
6. Seleccione el tiempo de cocción deseado empleando los botones + y -. Seleccione la temperatura deseada utilizando el botón AJUSTE DE TEMPERATURA (si resulta aplicable). Seleccione la presión deseada utilizando el botón AJUSTE DE PRESIÓN. (Consulte la tabla de Guía de cocción de la página 21 para obtener recomendaciones de tiempo y temperatura.)
7. Pulse el botón INICIAR DETENER. Para las funciones de cocción a presión, aparecerá la palabra «HEAT» en la pantalla durante el tiempo de precalentamiento. Una vez precalentada la multi-olla, se mostrará el tiempo de cocción seleccionado en la pantalla.



- Nota:** Para las funciones de cocción a presión, el tiempo medio aproximado de precalentamiento es de 13-14 minutos. Si se trata de una gran cantidad de comida o si esta está muy fría, el tiempo de precalentamiento puede tardar un poco más.
- Esta multi-olla le permite retrasar el inicio de la cocción para que esta termine cuando usted lo necesite. A continuación podrá obtener instrucciones de utilización de la función INICIO DIFERIDO.
  - Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-olla pitará de nuevo y cambiará automáticamente al ajuste MANTENER CALIENTE. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón INICIAR DETENER. Tras 4 horas en el ajuste MANTENER CALIENTE, la multi-olla se apagará.
  - Para finalizar una función de cocción en cualquier momento, pulse el botón INICIAR DETENER.
  - Cuando termine, desenchufe la multi-olla y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarla.

**PRECAUCIÓN:** La olla de cocción y la base de calentamiento estarán muy calientes durante la utilización de la multi-olla. No toque las superficies calientes. Utilice siempre sujeciones de olla o guantes de horno cuando utilice esta multi-olla. Levante siempre la tapa inclinándola hacia el lado contrario a usted para evitar que le alcance el vapor.

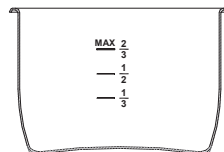
## COMO UTILIZAR EL INICIO DIFERIDO

Esta multi-olla le permite retrasar el inicio de la cocción para que esta termine cuando usted lo necesite.

**Nota:** La función INICIO DIFERIDO no está disponible con los ajustes SALTEADO/SOFRITO, MANTENER CALIENTE o YOGURT.

**Nota:** No utilice la función INICIO DIFERIDO si la receta incluye alimentos perecederos como carne, pescado, huevos o lácteos, ya que estos podrían quedar en mal estado.

- Seleccione la función de la multi-olla que desee utilizando las instrucciones de las funciones comprendidas entre las páginas 9-14 de este manual.
- Tras ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón INICIO DIFERIDO. Los botones INICIO DIFERIDO e INICIAR DETENER parpadearán y se mostrará intermitentemente "0:30" en la pantalla para indicar que se está programando la multi-olla con ajuste de inicio diferido.
- Pulse los botones + y - hasta llegar al número de horas y minutos que desee retrasar el proceso de cocción (es decir, ajuste el tiempo que desee retrasar el ciclo de cocción).
- Pulse el botón INICIAR DETENER para iniciar la función de inicio diferido. El temporizador y el botón INICIO DIFERIDO dejarán de parpadear, mientras que el botón INICIAR DETENER seguirá parpadeando. Esto indica que la multi-olla se ha establecido con el ajuste INICIO DIFERIDO. En la pantalla se mostrará la cuenta atrás de tiempo hasta llegar a 0:00. Al llegar a 0:00, la luz de INICIO DIFERIDO se apagará y la luz de INICIAR DETENER dejará de parpadear para indicar que el inicio diferido ha finalizado. Se mostrará en la pantalla la palabra «HEAT» hasta que la multi-olla esté totalmente presurizada. Cuando se haya alcanzado la presión seleccionada, comenzará la cuenta atrás del temporizador.



### Ejemplo:

Son las 4PM y usted quiere tener una sopa lista en 1 hora para la hora de la cena a las 6PM. Quiere dejar la multi-olla programada ahora para poder quedar libre y hacer otras cosas. La función pre-programada (si es que no se ha cambiado) va a cocinar por 30 minutos a ALTA presión. El tiempo requerido para ganar presión dentro del electrodoméstico depende de la humedad y la temperatura del agua, pero podemos

asumir que se necesitan 15 minutos para aumentar presión. Por lo tanto, el tiempo total de cocción necesario es de 45 minutos. Para tener la sopa listo a las 6PM, usted va a necesitar programar el inicio diferido de su plato 1 hora y 15 minutos.

1. Seleccione la función SOPAS
2. La pantalla estará parpadeando con el numero "0:30"
3. Presione el botón INICIO DIFERIDO y programe el tiempo a "1:15"
4. Presione INICIAR DETENER

## MARCAS DE LA OLLA DE COCCIÓN

Dentro de la olla de cocción removible hay marcas para indicar el llenado máximo de ingredientes en la olla de cocción. La palabra MAX indica la línea de llenado máximo a al que se puede llegar con ingredientes.

Las marcas 1/3, 1/2 and 2/3 son guías útiles para usar en tus recetas.

**PRECAUCIÓN:** Nunca llene la olla de cocción con ingredientes por sobre el nivel máximo de llenado marcado (MAX) en el interior de la olla de cocción. Las comidas que se expanden durante la cocción (ejemplo: arroz) nunca se deben llenar sobre la marca de 1/2.

**Nota:** La multi-olla no puede cocinar a presión sin líquido. Asegure que se use en el interior de la olla de cocción al menos 250ml de líquido.

## COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión es una manera ideal de crear rápidamente sabrosas comidas. La cocción a presión es un método de cocción en líquido (agua, caldo, vino, etc.) en una olla de cocción sellada. La Multi-Olla sellada retienen el vapor e incrementa la presión, aumentando la temperatura del líquido dentro de la olla de cocción sobre el punto de ebullición del líquido. La temperatura aumentada del líquido y el vapor reducen el tiempo de cocción.

La configuración de ALTA PRESIÓN es 6.5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). Es apropiada para una amplia gama de comidas.

La configuración de BAJA PRESIÓN es 3.3 - 6.5 PSI (23 - 45 kPa). Es más apropiada para comidas más delicadas como filetes de pollo, pescado y algunos vegetales.

Configuración de MANTENER CALIENTE: Cuando el tiempo de cocción está completo, la Multi-Olla automáticamente cambia a la configuración de MANTENER CALIENTE para prevenir sobre cocinar la comida y para mantener la comida cocinada caliente hasta que se sirva – perfecto para familias atareadas y gente que necesita mayor flexibilidad en las horas en las que se sirven las comidas. Esta configuración no es lo suficientemente caliente para cocinar y debe ser usada solamente para mantener la comida caliente hasta el momento de servir.


Comidas ideales para cocer a presión: Sopas, caldos, cazuelas, salsas (ejemplo: salsa para pasta), carne, arroz, vegetales firmes (papas, betarraga) y postres (ejemplo: pudín).

Capacidad: Nunca llene la olla de cocción sobre la línea de Máximo. Los alimentos que se expanden en el proceso de cocción nunca deben llenarse sobre la marca de la mitad de la olla (marca de 1/2). La Multi-Olla no puede cocinar a presión sin líquido. Asegure que un mínimo de 250ml de líquido es utilizado dentro de la olla de cocción removible.

## UTILIZACIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

Coloque la multi-olla en una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-olla a la toma eléctrica. La multi-olla emitirá una alarma sonora y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Coloque los alimentos y el líquido en la olla de cocción extraíble.
2. Coloque la tapa encima de la multi-olla y alinee ▼ con ▲. Para bloquearla, gire en sentido antihorario hasta la posición LOCKED 🔒.

3. Sirviéndose de la pestaña para dedo, gire la válvula de liberación del vapor a la posición "Cerrada" .
4. Seleccione la función de cocción deseada.
5. Ajuste el tiempo de cocción y la presión si es preciso.  
**Nota:** Consulte la Guía de cocción de la página 21 para encontrar posibles ajustes de tiempo y presión.
6. Una vez realizados los ajustes deseados, pulse INICIAR DETENER.
7. La multi-olla debe adquirir presión para que pueda iniciarse la cocción a presión. Mientras la multi-olla esté adquiriendo presión, aparecerá "HEAT" en la pantalla y no comenzará la cuenta atrás. Aunque el tiempo que tarda la multi-olla en adquirir presión varía dependiendo de la humedad y de la temperatura del agua, el tiempo medio de presurización es de 13-15 minutos. Cuando se alcance la presión requerida, desaparecerá "HEAT" de la pantalla y comenzará la cuenta atrás.
8. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-olla emitirá una alarma sonora y cambiará automáticamente al ajuste MANTENER CALIENTE. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón INICIAR DETENER. Tras 4 horas en el ajuste MANTENER CALIENTE, la multi-olla entrará en modo en espera y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (----).



### CONSEJO:

1. La configuración de cocción a presión están disponibles en la Tabla de guía de cocina en la página 21.
2. Si la tapa no está correctamente cerrada o si la válvula de liberación de vapor no está en la posición de "Sellado", la Multi-Olla no puede ganar presión interna y un código de ERROR aparecerá en la pantalla. Asegúrese que el sello esta puesto de manera uniforme en la tapa. Vea la sección de CÓDIGOS DE ERROR en la página 18.
3. Es común que algo del vapor salga a través de la válvula de escape durante el ciclo de cocción. Esto es parte del ciclo de cocción normal de la unidad.

**Nota:** La multi-olla no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de que hay un mínimo de 250 ml de líquido en la olla de cocción extraíble.

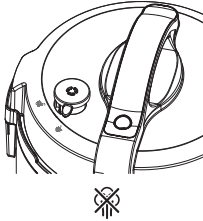
**PRECAUCIÓN:** Durante la cocción se acumulará vapor en la multi-olla, por lo que al levantar la tapa deberá utilizar un guante de cocina para proteger sus manos.

## LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN AL FINALIZAR LA COCCIÓN

- A. **Método de liberación natural de la presión:** Tras finalizar el ciclo de cocción, deje que la presión de la multi-olla se libere de forma natural a través de la válvula flotante. La unidad se enfriará gradualmente por sí sola. Espere al menos 10 minutos después de finalizar la cocción y, seguidamente, empleando un utensilio de cocina, levante la pestaña de la válvula de liberación del vapor hacia la posición "Abierta"  (observe la Figura 2). No coloque la mano ni ninguna parte de su cuerpo sobre la salida de vapor situada encima de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemarle la piel. La presión se habrá liberado cuando deje de salir vapor por la válvula y la tapa se levante sin dificultad. Solo entonces podrá retirar la tapa y servir la comida de forma segura.
- B. **Método de liberación rápida de la presión:** Empleando un utensilio de cocina, levante la pestaña de la válvula de liberación del vapor hacia el ajuste "Abierta"  (observe la Figura 2). Se liberará vapor rápidamente a través de la válvula de liberación del vapor. No coloque la mano ni ninguna parte de su cuerpo sobre la salida de vapor situada encima de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemarle la piel. No utilice nunca este método al cocinar ingredientes líquidos como cocidos, estofados, caldos y sopas. No utilice nunca este método al cocinar arroz, ya que este

tiende a ser muy delicado. La presión se habrá liberado cuando deje de salir vapor por la válvula y la tapa se levante sin dificultad. Solo entonces podrá retirar la tapa y servir la comida de forma segura.

Válvula de liberación de la presión  
Válvula CERRADA ("Seal")



Válvula ABIERTA  
("Release")

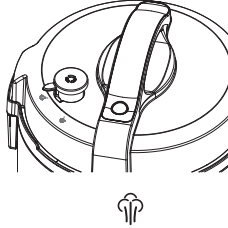
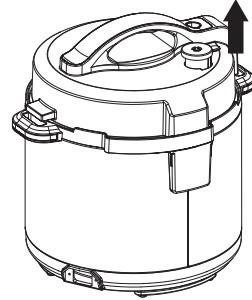


Figura 2

Válvula EXTRAÍDA



### PRECAUCIÓN:

1. No fuerce la tapa para abrirla. Si no se abre fácilmente, ello indica que continúa habiendo presión en el interior de la multi-olla.
2. Durante la cocción se acumulará vapor en la multi-olla, por lo que al levantar la tapa deberá utilizar un guante de cocina para protegerse la mano.

## COCCIÓN LENTA

**Ajuste de temperatura BAJA:** Es adecuado para hervir a fuego lento y para cocción lenta. Los tiempos de cocción recomendados con el ajuste BAJA son de 6 a 8 horas.


**Ajuste de temperatura ALTA:** Este ajuste se utiliza para cocinar de manera más rápida. Los tiempos de cocción recomendados con el ajuste ALTA son de 4 a 6 horas.

**Opción para MANTENER CALIENTE:** Cuando se alcanza el tiempo de cocción, la Multi-Olla automáticamente pasa a la opción de MANTENER CALIENTE para que la comida se mantenga caliente hasta servir, pero evitando que esta se cocine más allá del punto deseado – pensado para personas ocupadas, con poco tiempo y que necesitan opciones de preparación de comidas con horarios flexibles. El nivel de temperatura alcanzado con esta opción no es lo suficientemente caliente para cocinar y solo debería ser utilizado para mantener las preparaciones calientes antes de servir.

**Nota:** Cuando se utiliza la función de cocción lenta, el nivel ideal de llenado de los ingredientes es entre las marcas de  $\frac{1}{2}$  y  $\frac{2}{3}$ . Nunca llene la olla de cocción sobre la línea de máximo.

Debido a la multifuncionalidad de la MULTI-OLLA RÁPIDA OSTER®, las recetas de cocción lenta que se obtengan de otras ollas de cocción lenta pueden requerir un poco más de tiempo.

## UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN DE OLLA DE COCCIÓN LENTA

La función COCCIÓN LENTA (Cocción lenta) no utiliza presión durante el proceso de cocción, aunque puede acumularse algo de presión en el interior de la unidad durante la cocción. Al utilizar esta función, asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Abierta" . Esta función cuece de forma similar a una olla de cocción lenta estándar, empleando baja temperatura y tiempos de cocción más largos para lograr comidas más tiernas y sabrosas.

Coloque la multi-olla sobre una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-olla a la toma eléctrica. La multi-olla emitirá una alarma sonora y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (----).

1. Coloque los alimentos y el líquido en la olla de cocción extraíble.
2. Coloque la tapa encima de la multi-olla y alinee la marca ▼ con ■. Para bloquearla, gire en sentido anti-horario hasta la posición LOCKED ■.
3. Gire la válvula de liberación del vapor a la posición "Abierta" ☞.

**Nota:** Aunque este ajuste no utiliza presión durante el proceso de cocción, es posible que se acumule algo de presión en el interior de la unidad durante la cocción. Por eso es importante mantener la válvula de liberación del vapor en la posición "Abierta" ☞.

4. Pulse el botón COCCIÓN LENTA y ajuste el tiempo y la temperatura requeridos.  
**Nota:** Consulte la Guía de cocción de la página 21 para encontrar posibles ajustes de tiempo y temperatura.
5. Pulse INICIAR DETENER. Se iniciará la cuenta atrás de tiempo.
6. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-olla alarma sonora y cambiará automáticamente al ajuste MANTENER CALIENTE. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón INICIAR DETENER. Tras 4 horas en el ajuste MANTENER CALIENTE, la multi-olla se apagará.

**CONSEJO:** Las opciones recomendadas para la función de COCCIÓN LENTA se encuentran en más detalle en la Guía de Cocción Lenta en la página 20 y las posibles configuraciones de temperatura y tiempo se encuentran en la guía de cocción en la página 21.

**PRECAUCIÓN:** Durante la función de cocción lenta, vapor puede concentrarse en la Multi-Olla, así que al momento de levantar la tapa utilice un guante de cocina para proteger su mano.

## COCCION AL VAPOR

La función de VAPORERA es perfecta para cocinar al vapor pescados y vegetales. Está pre-programada para usar la opción de cocción de ALTA PRESIÓN. Cuando utilice la vaporera, use la rejilla para cocinar al vapor incluida en el empaque.

**Capacidad:** Cuando use la Multi-Olla con la función de VAPORERA, la capacidad máxima de líquido debe ser tal que el líquido quede bajo la rejilla para cocinar al vapor, para que el líquido no esté tocando la comida.

**Nota:** La unidad no puede realizar cocción a vapor sin líquido. Asegure un nivel mínimo de líquido. de 250ml en el interior de la olla de cocción interna.

## UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN DE VAPORERA

Coloque la multi-olla sobre una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-olla a la toma eléctrica. La multi-olla emitirá una alarma sonora y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (----).

1. Añada 250 ml de agua al fondo de la olla de cocción extraíble e introduzca la rejilla de cocción. Asegúrese de que el agua quede justo por debajo del metal de la rejilla, de forma que los alimentos no toquen el agua.
2. Coloque los alimentos en la rejilla de cocción.
3. Coloque la tapa y bloquéela girando en sentido anti-horario a la posición LOCKED ■.
4. Utilizando la pestaña de la válvula de liberación de vapor a la posición "Cerrada" ✕.
5. Pulse el botón VAPORERA y ajuste el tiempo y la presión requeridos.  
**Nota:** Vea la guía de cocción en la página 21 para encontrar los ajustes disponibles de tiempo y presión para la función de VAPORERA.
6. Una vez realizados los ajustes deseados, pulse INICIAR DETENER.
7. La multi-olla debe adquirir presión para que pueda iniciar la cocción a vapor.

Mientras la multi-olla esté adquiriendo presión, mostrará "HEAT" en la pantalla y no comenzará la cuenta atrás. Cuando se alcance la presión requerida, desaparecerá "HEAT" de la pantalla y comenzará la cuenta atrás.

- Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-olla emitirá una alarma sonora y cambiará automáticamente al ajuste MANTENER CALIENTE. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón INICIAR DETENER. Tras 4 horas en el ajuste MANTENER CALIENTE, la multi-olla se apagará.

**CONSEJO:** Consulte la tabla de cocción al vapor de la página 22.

**PRECAUCIÓN:** Durante la cocción se acumulará vapor en la multi-olla, por lo que al levantar la tapa deberá utilizar un guante de cocina para protegerse la mano.

## UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SALTEADO/SOFRITO (BROWN/SAUTE)

No utilice la tapa con esta función. Coloque la multi-olla sobre una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-olla a la toma eléctrica. La multi-olla emitirá una alarma sonora y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (----).

- Seleccione la función SALTEADO/SOFRITO y, si es preciso, ajuste el tiempo y la temperatura empleando los botones + y -.
- Pulse INICIAR DETENER.
- Cuando la multi-olla se está precalentando, la pantalla muestra la palabra "HEAT". Cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada, comenzará la cuenta atrás del temporizador. Empleando pinzas de plástico, añada con cuidado los alimentos a la olla caliente.

La función de SALTEADO/SOFRITO puede ser utilizada para los siguientes casos:

- Saltear carnes para hacer guisos y sopas. Saltear la carne antes de prepararla con cocción lenta o a presión le da un color apetitoso y además sella los jugos y sabores de la carne manteniéndola tierna en su interior.
- Sofreír cebollas y mezclas de estas con otros vegetales. Es comúnmente utilizado para preparaciones en ollas a presión y en ollas de cocción lenta. Saltear cebollas hasta caramelizarlas contribuye al sabor y color del plato.

**Capacidad:** Cuando la Multi-Olla es utilizada para saltear o sofreír puede ser mejor cocinarla en pequeñas cantidades para asegurar que la comida quede cocinada de manera pareja.

## COCCIÓN DE ARROZ

Al cocer arroz, utilice la función ARROZ/RISOTTO. Esta es adecuada para todo tipo de arroces, incluidos el blanco y el integral.

La función ARROZ/RISOTTO cocina a presión para lograr una cocción más rápida.

**Capacidad:** Puesto que el arroz aumenta su volumen al cocerse, no llene la olla de cocción por encima de la marca 1/2 al utilizar la función ARROZ/RISOTTO.



## UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN ARROZ/RISOTTO

Coloque la multi-olla sobre una superficie plana y horizontal. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la multi-olla a la toma eléctrica. La multi-olla emitirá una alarma sonora y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (----).

- Mida la cantidad de arroz deseada.  
**Nota:** 1 taza de arroz blanco crudo produce 2 tazas de arroz blanco cocido aproximadamente. 1 taza de arroz integral crudo produce 2 tazas de arroz integral cocido aproximadamente.
- En caso de que sea necesario coloque el arroz ya medido en un colador y lave el arroz bajo agua fría. Lave hasta que el agua salga limpia. Esto remueve el exceso de almidón ayudando a lograr arroz más esponjoso. Lavar el arroz previene la



generación de agua con almidón y burbujas que algunas veces se generan en la válvula de salida de vapor en la tapa, lo que puede causar descargas de líquido de la válvula de salida de vapor.

3. Asegúrese que la olla de cocción esté limpia y seca antes de ponerla dentro de la base calefactora.
4. Coloque el arroz lavado en la olla de cocción. Añada la cantidad de agua necesaria para su receta (radio estándar es 1 una taza de arroz crudo por 1 taza y media de agua). Asegúrese que se consiga un mínimo de 250ml de líquido dentro de la olla de cocción removible.
5. Coloque la tapa y bloquéela girando en sentido anti-horario a la posición LOCKED .
6. Sirviéndose de la pestaña para dedo, empuje la Válvula de liberación del vapor a la posición "Cerrada" .
7. Pulse el botón ARROZ/RISOTTO y ajuste el tiempo y la presión requeridos.  
**Nota:** Consulte la Guía de cocción de la página 21 para encontrar posibles ajustes de tiempo y presión.
8. Una vez realizados los ajustes deseados, pulse INICIAR DETENER.
9. La multi-olla debe adquirir presión para que pueda iniciarse la cocción a presión. Mientras la multi-olla esté adquiriendo presión, aparecerá "HEAT" en la pantalla y no comenzará la cuenta atrás. Cuando se alcance la presión requerida, desaparecerá "HEAT" de la pantalla y comenzará la cuenta atrás.
10. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multi-olla emitirá una alarma sonora y cambiará automáticamente al ajuste MANTENER CALIENTE. La pantalla cambiará entonces del tiempo de cocción a un nuevo temporizador de hasta 4 horas o hasta que pulse el botón INICIAR DETENER. Tras 4 horas en el ajuste MANTENER CALIENTE, la multi-olla se apagará.

#### CONSEJO:

1. Recuerde no mantener arroz en la olla de cocción por periodos de tiempo muy largos en la función de MANTENER CALIENTE, esto debido a que el arroz se secará demasiado y la calidad del plato se deteriorará. Utilice la cuchara plástica provista para servir el arroz. No utilice utensilios de metal, debido a que pueden producir ralladuras en la superficie antiadherente de la olla de cocción.
2. Como los granos de arroz pueden ser delicados, al finalizar la cocción espere a que la presión se libere naturalmente. Trate de evitar de utilizar el método de liberación de presión rápida (vea pagina 10 para instrucciones del método de liberación de presión natural).
3. La proporción estándar para cocinar arroz es - 1 taza de arroz crudo por 1 taza y media de agua.

**PRECAUCIÓN:** Durante el ciclo de cocción, vapor se generará y acumulará en la Multi-Olla, así que cuando se levante la tapa asegúrese de usar guantes de cocina para proteger sus manos.

## PARA CAMBIAR UN AJUSTE

Pulse el botón INICIAR DETENER y después seleccione la nueva función de cocción deseada. En la pantalla parpadeará un nuevo valor de temporizador y la función seleccionada también parpadeará. Seleccione el tiempo, la presión y/o la temperatura deseados. Pulse el botón INICIAR DETENER y la nueva función comenzará a precalentar.

#### Para cambiar el tiempo de cocción:

Puede cambiar el tiempo de cocción antes de que se inicie la cocción pulsando los botones + y - antes de pulsar INICIAR DETENER. Pulse y suelte para cambiar lentamente. Mantenga pulsado para cambiar el tiempo rápidamente. Si se pasa el valor de temperatura o tiempo deseado, pulse el botón contrario.

### Para cambiar la presión:

Puede cambiar la presión de determinadas funciones pre-ajustadas antes de que se inicie la cocción pulsando el botón AJUSTE DE PRESIÓN antes de pulsar INICIAR DETENER.

### Para cambiar la temperatura:

Puede cambiar la temperatura de determinadas funciones antes de que se inicie la cocción pulsando el botón AJUSTE DE TEMPERATURA antes de pulsar INICIAR DETENER.

## CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Limpiar la unidad debería realizarse solamente cuando la Multi-Olla Rápida de Oster® esta fría y desenchufada. Deje que la Multi-Olla se enfríe completamente antes de limpiar. No utilice la olla removible de cocción sobre una cocina de llama o eléctrica, dentro del horno microondas o dentro de un horno a gas o eléctrico. Use la olla de cocción removible dentro de la base calefactora de la unidad. Limpie el sello de la tapa con agua tibia y con jabón o detergente no abrasivo. Seque todas las partes.

### Olla de cocción interna:

Cuando se remueve la olla de cocción interna de la base calefactora, siempre use ambas manos y levante verticalmente, de removerla de otra forma se pueden generar ralladuras en la parte exterior de la olla de cocción interna (ver figura 3).

Si hay comida pegada en la olla de cocción removible, llénela con agua con detergente no abrasivo y déjela reposar antes de limpiar. Use una espátula de goma o de plástico para remover los residuos difíciles de retirar. Si fregar es necesario, utilice una esponja no abrasiva o un cepillo con cerdas de nylon.

Aunque la olla de cocción interna es segura para usar en el lavaplatos, recomendamos lavarla a mano para proteger el recubrimiento antiadherente.

Si se detectan puntos blancos en la superficie de la olla de cocción removible, luego remoje en una solución de vinagre o limón y agua caliente por 30 minutos. Enjuague y seque.

**Nota:** Nunca use utensilios de metal o aparatos de limpieza en la olla de cocción interna removible, ya que esto puede resultar en daño a el recubrimiento antiadherente.

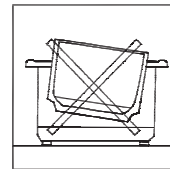
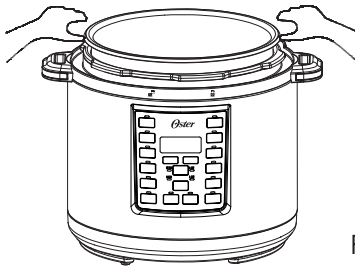


Figura 3

### Exterior

Limpie el exterior de la base calefactora con una toalla húmeda y luego seque. No use limpiadores abrasivos, virutillas o químicos, estos pueden dañar la superficie de la unidad. Para prevenir daño a la Multi-Olla no use limpiadores alcalinos. Solo use una toalla suave y un detergente suave. Nunca sumerja la base calefactora, cable de poder ni enchufe en agua o cualquier otro líquido.

### Colector de condensación

Vacíe toda el agua recolectada por el colector de condensación después de cada uso. Lave con agua tibia y con jabón/detergente.

### Tapa y sello de la tapa

Siempre examine el sello después de cada uso. El sello de silicona dentro de la tapa de su Multi-Olla puede deteriorarse con el tiempo. Retire el sello para limpieza como sea



necesario. Limpie a mano usando agua tibia y jabón, seque bien and y vuelva a colocar el sello en la tapa antes de usar. Deje la tapa con el sello hacia arriba para extender el tiempo de vida del sello. El sello puede necesitar ser reemplazado anualmente o cada 2 años dependiendo de cuanto sea el uso de la Multi-Olla. Contacte su servicio técnico autorizado de Oster® en caso de necesitar piezas de refacción.

#### **Válvula de salida de vapor**

Asegúrese de que la válvula de salida de vapor esté limpia de restos de comida antes de utilizar la Multi- Olla. Remueva la válvula y limpie suavemente. Asegúrese que esté completamente seca antes de volver a colocar.

#### **Cubierta de la válvula de salida de vapor**

La cubierta de la válvula de liberación de vapor está en la parte interior de la tapa. Asegúrese de que esté limpia de residuos antes que comience a utilizar la Multi-Olla. Para limpiar, cuidadosamente retire la cubierta de la válvula y límpiela utilizando agua tibia y jabón/detergente. Coloque la cubierta de vuelta en el espacio de la válvula de salida de vapor después de que la limpieza esté completa.

#### **VISTA INFERIOR DE LA TAPA**

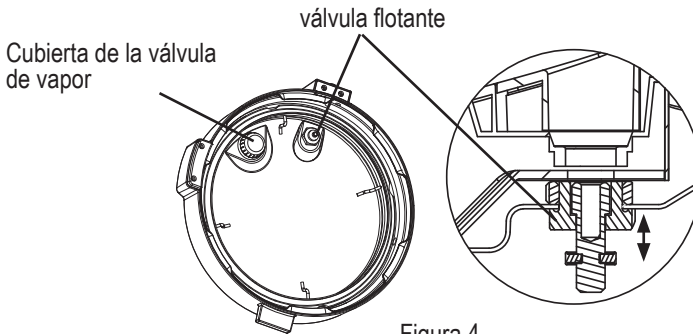


Figura 4

#### **Válvula flotante**

Cuidadosamente presione la válvula hacia arriba y hacia abajo 2 a 3 veces y asegúrese de que esté libre de residuos antes de que comience a utilizar la Multi-Olla.

#### **Seguro de cerrado de la tapa**


Suavemente presione el seguro y asegúrese que esté libre de residuos de comida antes de empezar a usar la Multi- Olla.

#### **Nota:**

1. Humedad puede ser acumulada dentro de la base calefactora bajo la olla de cocción removible. Esto es normal. Deje que la unidad se enfríe y luego seque utilizando una toalla de cocina.
2. Asegúrese siempre que cada componente (olla, válvulas, sello, etc.) estén completamente secos antes de colocarlos nuevamente en sus posiciones en la Multi-Olla.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS










| Tema                          | Pregunta  | Solución  |
|-------------------------------|---|---|
| Encendido                     | Mi Multi-olla no se enciende  | Asegúrese que la salida de electricidad está funcionando adecuadamente  |
|                               |   | Asegúrese que la Multi-olla esta enchufada  |
|                               |   | Llame a su centro de atención al cliente (revise la tarjeta de garantía adjunta en el empaque)  |
| Punto de cocción de la comida | Mi comida quedo cruda   | Asegúrese de que seleccionó la función de cocción correcta  |
|                               |   | Asegúrese de que la tapa esté colocada de acuerdo a la función seleccionada y que la válvula de salida de vapor esté de acuerdo a la función seleccionada.  |
|                               |   | Revise la receta para ver que se seleccionó la presión y temperatura correcta.  |
|                               |   | Asegúrese que no se interrumpió el suministro de energía eléctrica para la multi-olla   |
|                               |   | Asegúrese que la olla de cocción tiene suficiente líquido para crear el vapor y presión deseados. Como mínimo debe usar 250ml de líquido cuando está utilizando la función de cocción a presión. Nunca llene la olla de cocción más allá de la línea de MAX.  |
| Mi comida quedo sobre cocida  | Asegúrese que la olla de cocción esté al menos llena hasta la mitad   |   |
|                               | Asegúrese de que la correcta presión, temperatura y tiempo fueron seleccionados.                                  |   |
| Programación                  | Puedo setear tiempo para la función de SALTEADO/SOFRITO   | Como salteado es una función que generalmente requiere toda su atención, esta programación no debería ser necesaria. Sin embargo, si es deseado un tiempo puede ser seleccionado.   |
|                               | ¿Puedo cambiar la función de cocción, tiempo o temperatura una vez que la comida ya se está cocinando?            | Sí, para cambiar las funciones de cocina, presione INICIAR DETENER y seleccione una nueva función de cocción. Cambie el tiempo y temperatura como sea requerido por comida. Presione INICIAR DETENER nuevamente. El tiempo y temperatura puede ser cambiado en cualquier momento de la cocción.             |
| Cocinar                       | ¿Puedo utilizar la olla de cocción y/o tapa en un horno, o en una cocina a gas o eléctrica tradicional?           | La olla de cocción y/o tapa de la multi-olla no pueden ser utilizados ni en el horno ni en una cocina de estufa tradicional o eléctrica.  |
|                               | Detuve el proceso de cocción y cambié la selección de presión, ahora la Multi-olla está precalentando nuevamente. | Si un ciclo de cocción es interrumpido y uno nuevo es iniciado la Multi-olla puede mostrar "HEAT" en la pantalla de la unidad hasta que la nueva presión es alcanzada.  |
| Vapor                         | Vapor está saliendo de la Multi-olla  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es normal que una pequeña cantidad de vapor salga por la válvula de escape antes que la Multi-olla llegue a la presión deseada.</li> <li>• Si el vapor está saliendo por el perímetro de la tapa, la tapa no ha sido cerrada y asegurada completamente.</li> </ul> |

|      |                           |  |
|------|---------------------------|--|
| Tapa | No puedo retirar la tapa. | Hay una función de seguridad que previene que se abra la unidad si es que existe presión acumulada dentro de la unidad. Por favor asegúrese de liberar la presión de dentro de la unidad girando la válvula de escape de vapor a la posición de "Abierto"  . Revise a la sección de liberar presión para mayor detalle e instrucciones. |
|------|---------------------------|--|

## CÓDIGOS DE ERROR

### Todo respecto a las notificaciones "E" y como resolverlos:

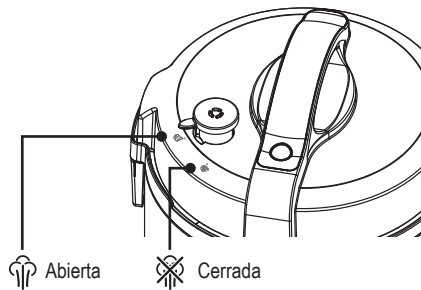
Tu Multi-Olla Rápida ha sido diseñada para ayudarte a lograr los resultados perfectos para cada comida. Si la Multi-Olla Rápida detecta que algo en la receta o ciclo de cocción necesita ser mejorado en algún punto, detendrá el ciclo de cocción y mostrará un código de notificación "E" en la pantalla. Estos códigos de notificación "E" en la pantalla son muy fáciles de resolver y aseguran que tu comida se cocine a la perfección.

| Error                     | Solución   |
|---------------------------|--|
| "CLOSE LID"<br>Se muestra | Asegúrese de que la tapa está correctamente cerrada y en la posición LOCKED  , alinee  con  .   |
| Se muestra<br>"E1" o "E2" | Desenchufe la multi-olla y póngase en contacto con el centro de servicio.  |
| Se muestra<br>"E3"        | Desenchufe la multi-olla y deje que se enfríe por completo. Una vez que se haya enfriado la multi-olla, compruebe todas las piezas de la tapa. Gire la tapa a la posición LOCKED  . Asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Cerrada"  . Si vuelve a aparecer este código de error, desenchufe la multi-olla y póngase en contacto con el centro de servicio.   |
| Se muestra<br>"E4"        | Desenchufe la multi-olla y deje que se enfríe por completo. Una vez que la multi-olla se haya enfriado por completo, compruebe que haya suficiente líquido en la olla de cocción. Añada más líquido si es preciso (340 ml como mínimo). Asegúrese de que no sale vapor de la olla de cocción antes de volver a colocar la tapa en la multi-olla. Gire la tapa a la posición LOCKED  . Asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Cerrada"  . Seleccione una función de cocción a presión y luego pulse INICIAR DETENER. |
| Se muestra<br>"E5"        | La multi-olla detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la multi-olla y deje que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, retire la tapa y compruebe la olla de cocción. No ponga la tapa al utilizar la función SALTEADO/SOFRITO. Cuando utilice la función COCCIÓN LENTA, asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Abierta"  antes de iniciar el ciclo de cocción.   |
| Se muestra<br>"E6"        | Desenchufe la multi-olla y deje que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, retire la tapa y compruebe la olla de cocción. Añada líquido si es preciso. Asegúrese de que hay un mínimo de 340 ml de líquido en la olla de cocción extraíble. Si utiliza una función de cocción a presión, asegúrese de que la válvula de liberación del vapor está en la posición "Cerrada"  .   |

## DETALLE DE FUNCIONES

A CONTINUACIÓN, HAY UN DETALLE DE UN CUADRO QUE LE AYUDARÁ A DETERMINAR COMO USAR LA TAPA Y LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR CORRECTAMENTE PARA TODAS LAS FUNCIONES DE LA MULTI-OLLA RÁPIDA:

| FUNCIÓN          | COCCIÓN A PRESIÓN | REQUERIMIENTO DE LIQUIDO | VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN |
|------------------|-------------------|--------------------------|----------------------------------|
| CARNE / ESTOFADO | SI                | SI                       | Cerrada                          |
| FRIJOLES/POROTOS | SI                | SI                       | Cerrada                          |
| ARROZ/RISOTTO    | SI                | SI                       | Cerrada                          |
| YOGURT           | NO                | SI (en algunos pasos)    | Abierta                          |
| POLLO/PAVO       | SI                | SI                       | Cerrada                          |
| POSTRES          | SI                | SI                       | Cerrada                          |
| SOPAS            | SI                | SI                       | Cerrada                          |
| MULTIGRANOS      | SI                | SI                       | Cerrada                          |
| COCCIÓN LENTA    | NO                | SI                       | Abierta                          |
| SALTEADO/SOFRITO | NO                | NO                       | Quitar tapa                      |
| VAPORERA         | SI                | SI                       | Cerrada                          |



## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

**Consejos y recomendaciones para obtener el mejor uso de su Multi-Olla Rápida Oster®:** diríjase al website de Oster® [www.oster.com](http://www.oster.com) para recetas adicionales, consejos, recomendaciones y mucho más.

Con tu Multi-Olla Rápida Oster® puedes crear una gran variedad de deliciosas comidas, tentempiés y postres. Distintas comidas toman distinta cantidad de tiempo para cocinarse de manera adecuada, en ocasiones puede requerir más de un intento el lograr el punto exacto que de cocción que quieres lograr.

1. Consulta este Manual de instrucciones cuando uses tu Multi-Olla Rápida Oster®.
2. Nunca llenes la olla de cocción removible sobre la línea MAX.
3. No dejes la Multi-Olla enchufada cuando no la estés usando.
4. Asegúrate que la Multi-Olla se mantenga a distancia de muebles, gabinetes y murallas cuando está en uso.
5. La olla de cocción interna está diseñada para ser usada solamente con la Multi-Olla. No la use en la cocina a gas o eléctrica, no la use en el horno eléctrico, a gas o microondas.

6. La rejilla para cocer al vapor provista está diseñada para ser usada en esta Multi-Olla. No debería dañar la superficie antiadherente de la olla de cocción interna.
7. Cuando retire la tapa, use un guante de cocina para agarrar la manilla de la tapa y levantar en la dirección contraria a su cuerpo, permitiendo que el vapor salga.
8. Siempre coloque una superficie apta para el calor bajo la olla de cocción interna si es que la va a sacar de la base calefactora.

## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES PARA LA COCCIÓN LENTA

- Si estas usando la opción de COCCIÓN LENTA, puedes usar la función de SALTEADO/SOFRITO antes, con lo que podrás sellar carnes y vegetales al comienzo de la preparación, pero también te permite hacer que las salsas logren tener más cuerpo y sean más espesas.
- Para espesar un guiso, después de terminar de cocinar, use la función SALTEADO/SOFRITO y agregue una pequeña cantidad de maicena. Deje que hierva hasta que espese.
- Cuando use la función de COCCIÓN LENTA, asegúrese que la válvula de liberación de vapor este en la posición de liberación "Abierta".
- Cuando use la opción de COCCIÓN LENTA, la Multi-Olla no recupera calor rápidamente, por lo que se recomienda solo levantar la tapa si es que es necesario o es requerido por la receta. Es una buena idea monitorear los resultados de su cocción lenta a través del ciclo de cocción quitando la tapa rápidamente, chequeando y luego volviendo a taparla rápidamente. Distintos cortes y espesores de carnes y vegetales pueden hacer que varíen los tiempos de cocción.
- Es común que las carnes se cocinen más rápidamente que vegetales de raíz. Por esta razón recomendamos cortar los vegetales a un tamaño similar entre ellos, mientras que la carne puede cortarse en trozos más grandes para que una vez cocida no se desarme.
- La cocción lenta reduce la evaporación, resultando en que los sabores y los jugos se mantienen. Cuando este creando sus propias recetas tenga en mente que es posible que no necesite tanto liquido como con otros métodos de cocción.

| Temperatura | Sugerencias de Temperatura   | Ideas de recetas  |
|-------------|--|---|
| Alta        | Utilice esta temperatura para recetas que requieren tiempos de cocción más cortos, en general 4-6 horas.   | Ideal para salsas, platos de papas o queso, alitas de pollo y albóndigas en salsa |
| Baja        | Use esta función para recetas que requieran tiempos de cocción más largos. Esta función es usada para recetas que usualmente requieren cocinarse por más de 8 horas. | Ideal para cortes de carnes menos tiernos, frijoles secos, sopas y estofados.     |

# GUÍA DE COCCIÓN

| Funcion de Coccion | Default                       | Ajustes de presión | Ajustes de temperatura | Rango de tiempo seleccionable |
|--------------------|-------------------------------|--------------------|------------------------|-------------------------------|
| COCCION LENTA      | Alta temperatura / 4 horas    | N/A                | Baja - Alta            | 30 minutos – 20 horas         |
| VAPORERA           | Alta presión / 10 minutos     | Baja – Alta        | N/A                    | 3 minutos - 1 hora            |
| SALTEADO/ SOFRITO  | Alta temperatura / 30 minutos | N/A                | Baja – Alta            | 5 minutos - 30 minutos        |
| MANTENER CALIENTE  | Mantener caliente / 4 horas   | N/A                | Mantener caliente      | 30 minutos – 4 horas          |
| CARNE / ESTOFADO   | Alta presión / 35 minutos     | Baja – Alta        | N/A                    | 15 minutos - 2 horas          |
| FRIJOLES / POROTOS | Alta presión / 20 minutos     | Baja – Alta        | N/A                    | 5 minutos - 2 horas           |
| ARROZ / RISOTTO    | Baja presión / 12 minutos     | Baja – Alta        | N/A                    | 6 minutos - 30 minutos        |
| YOGURT             | Baja temperatura / 8 horas    | N/A                | Baja – Alta            | 6 horas - 12 horas            |
| POLLO / PAVO       | Alta presión / 15 minutos     | Baja – Alta        | N/A                    | 15 minutos – 2 horas          |
| POSTRE             | Alta presión / 10 minutos     | Baja – Alta        | N/A                    | 5 minutos – 2 horas           |
| SOPA               | Alta presión / 30 minutos     | Baja – Alta        | N/A                    | 5 minutos – 2 horas           |
| MULTIGRANOS        | Alta presión / 40 minutos     | Baja - Alta        | N/A                    | 10 minutos - 2 horas          |

## Usar la Multi-Olla Rápida de manera “Manual” para cocción a presión:

A pesar de que ninguno de los botones en la Multi-Olla Rápida están etiquetados como función “Manual”, es muy fácil hacerlo. Si tienes una receta que quieres cocinar a presión seleccionando de manera “manual” tiempo y presión – selecciona la función FRIJOLES/ POROTOS y configura la presión y tiempo de cocción deseados.

## TABLA PARA VAPORERA

| Comida              | Cantidad         | Cantidad de agua | Preparación previa                         | Tiempo de cocción (minutos) |
|---------------------|------------------|------------------|--|-----------------------------|
| Esparrago           | 250g             | 400ml            | Corte los bordes                           | 2                           |
| Brocoli             | 300g             | 400ml            | Corte el tallo principal                   | 2                           |
| Coles de Bruselas   | 400g             | 400ml            | Pele las hojas exteriores, dejen entero    | 4                           |
| Zanahorias          | 500g             | 400ml            | Corte en rodajas de 1 cm de grosor         | 5                           |
| Coliflor            | 500g             | 400ml            | Corte en ramas de 5 cms                    | 3                           |
| Maiz                | 2                | 400ml            | Quite las hojas exteriores                 | 3                           |
| Vegetales           | 500g             | 400ml            | Cocinar de congelado                       | 3                           |
| Col (repollo) verde | 1 entero         | 400ml            | Cortar en cuatro                           | 4                           |
| Puerros             | 500g             | 400ml            | Corte los bordes y deje en rodajas de 2 cm | 4                           |
| Papas pequeñas      | 750g             | 400ml            | Entero                                     | 8                           |
| Camote              | 900g - 1kg       | 400ml            | Pele y corte en trozos grandes             | 5                           |
| Papas               | 900g - 1kg       | 400ml            | Pele y corte en trozos grandes             | 9                           |
| Arroz Basmati       | 400g<br>(2 cups) | 600ml            | Lave antes de cocinar                      | 6                           |
| Arroz integral      | 400g<br>(2 cups) | 400ml            | Lave antes de cocinar                      | 22                          |
| Huevos              | 6                | 400ml            | Enteros con cascara                        | 7                           |
| Filetes de pollo    | 2-4 Filetes      | 400ml            | Sazone antes de cocinar                    | 8                           |

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## IMPORTANT SAFETY NOTICE:

**When releasing pressure from the unit, ensure an oven glove is worn and a kitchen utensil is used to gradually open the valve and release pressure. Beware of escaping steam.**

**NEVER immerse the heating base, power cord or plug into water or any other liquid.**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. If the supply cord is damaged it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
4. Do not use outdoors or for commercial purposes.
5. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
6. This appliance cooks under pressure when using pressure cooking functions. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See Operating Instructions.
7. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
8. Do not fill the unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit beyond the recommended level at 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.
9. Always check the pressure release devices for clogging before use. Clean as necessary.
10. Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body.
11. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
12. Do not operate the Multi-Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
13. To prevent risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
14. Do not use the Lid to carry the Multi-Cooker.
15. Do not move or cover the Multi-Cooker while it is in operation.
16. After pressure cooking, do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the Lid is difficult to remove, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See Releasing Pressure Instructions.



17. Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always to using oven glove tilt the Lid away from you as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Multi-Cooker.
18. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
19. To protect against electric shock, do not place or immerse power cord, plugs or heating base in water or other liquid.
20. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
21. To prevent damage to the Multi-Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.
22. Always plug Power Cord fully into Multi-Cooker first, then plug cord into the wall outlet.
23. Unplug from the outlet when not in use, Always unplug and allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning. To disconnect, ensure that the Multi-Cooker is OFF, then unplug Power Cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
24. Do not let Power Cord hang over edge of table or counter or come into contact with hot surfaces.
25. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
26. Never use any accessory or attachment not recommended by the manufacturer.
27. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
28. CAUTION: To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the Heating Base. Cook only in the removable Cooking Pot provided.
29. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
30. Do not plug in or turn on the Multi-Cooker without having the Cooking Pot inside the Multi-Cooker.
31. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
32. This appliance is destined to be used ONLY for household applications, for guest usage in motels and hotels, for big country houses, for dining or housing environments and the kitchen area in stores, offices or other working environments.
33. Be wary not to let fluids drip over the power cord connection in the pot or on the wall.
34. Be mindful that the heating plate and all the unit might still be extremely hot after turning the unit off or unplugging it.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### HOUSEHOLD USE ONLY

#### POWER CORD INSTRUCTIONS:

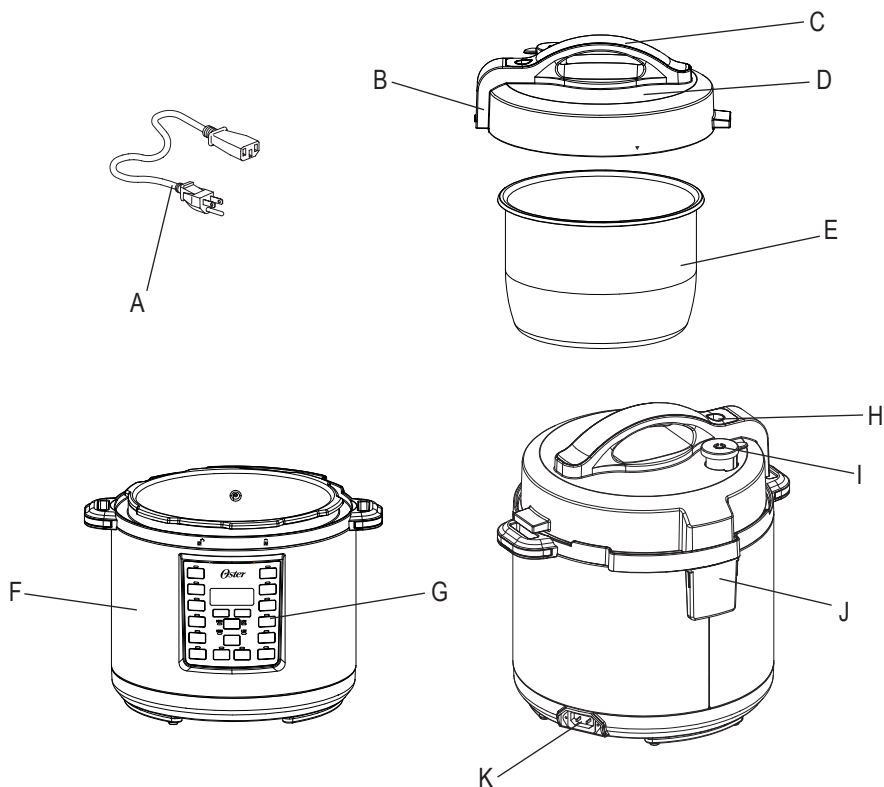
A short Power Cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled with it, or tripping over a longer cord.

#### NOTICES:

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Multi-Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Multi-

- Cooker to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
  3. Please use caution when placing your Cooking Pot on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table or other surface. It may scratch some surfaces if caution is not used. Always place heat resistant protective padding under the Cooking Pot before setting on a table, countertop or other surface.

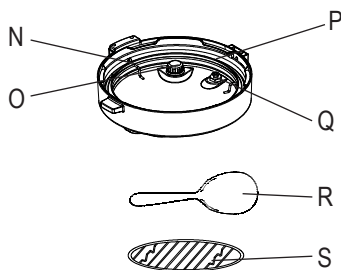
## OSTER® RAPID MULTI-COOKER COMPONENTS



- A Power Cord
- B Lid Lock Pin
- C Lid Handle
- D Lid
- E Cooking Pot
- F Heating Base

- G Control Panel
- H Bobber Valve
- I Steam Release Valve
- J Condensation Collector
- K Power Cord Port

# OSTER® RAPID MULTI-COOKER COMPONENTS



## CONTROL PANEL

- L Display Screen
- M Time Selection Buttons

## UNDERSIDE OF LID

- N Gasket Fixing Ring
- O Steam Release Valve Cover
- P Sealing Gasket
- Q Bobber Valve
- R Plastic Spoon
- S Steaming Rack

# HOW TO USE YOUR OSTER® RAPID MULTI-COOKER

## Getting started:

Remove all packaging, paper, and cardboard (including any located between the Cooking Pot and Heating Base).

Read and save the literature and be sure to read the service and warranty information.

## Assembly:

- Place Cooking Pot into the Heating Base
- Place Lid upon Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with ■. To unlock, twist Lid clockwise and align ▼ with ■.

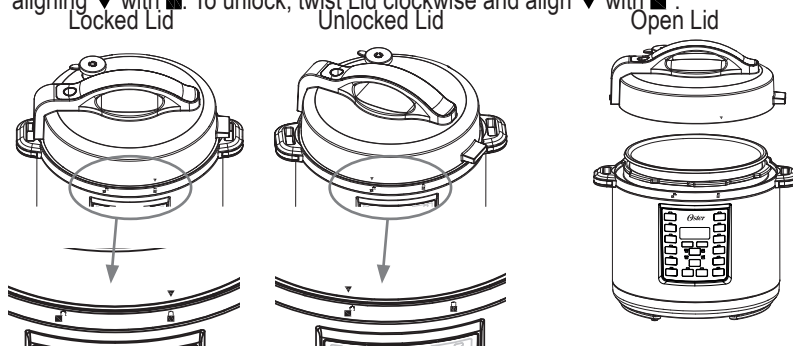


Figure 1

## GETTING TO KNOW YOUR OSTER® RAPID MULTI-COOKER

1. Remove the Lid by turning clockwise to unlock, aligning ▼ with ■. Remove the Sealing Gasket from the Lid and wash the gasket and the Lid in warm soapy water. Dry the Sealing Gasket and Lid thoroughly before reattaching the Sealing Gasket to the Lid. Ensure the Sealing Gasket is smoothly and securely in place in the gasket holder. If the Sealing Gasket is not in the correct position the Lid will not be able to form a seal and will not be able to gain pressure.
2. Remove the Cooking Pot and the Condensation Collector and wash in warm, soapy water. Dry thoroughly before replacing back in the Multi-Cooker.

The Oster® Rapid Multi-Cooker has been designed with safety in mind and has various safety measures.

1. Pressure will not build if the Lid is not shut correctly and has not sealed.
2. Ensure Lid is in the completely locked position and the ▼ is aligned with ■.
3. Pressure will not build if the Steam Release Valve has not been switched to the Seal "☒" position.
4. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.
5. The gasket and the valves can be removed for cleaning. (See page 14).
6. Once the pressure increases, the Lid cannot be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range.

7. The Steam Release Valve has an extended finger tab, designed to keep the hand away from the top of the valve. Always use a kitchen utensil when operating this tab. See **RELEASING PRESSURE** Instructions on page 9.
8. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the Cooking Pot does not have enough liquid, an error will appear in the Display Screen. See **ERROR CODES** chart on page 16.
9. At the end of cooking, the Lid cannot be unlocked until all the pressure is released. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method, explained on page 9. Be mindful that the heating plate and all the unit might still be extremely hot after turning the unit off or unplugging it.
10. The Time Selection Buttons (+ and -) are used to set the cooking time. To advance slowly, simply press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the + or - button. If you have passed the desired time, simply press the opposite arrow button to return to the desired time.

**NOTE:** The timer can be selected for all programs and can be changed at any time during cooking by pressing **START/STOP** and selecting a new function.

11. The **PRESSURE ADJUST** button is used to select desired cooking pressure (HIGH or LOW). Each pre-set cooking setting automatically selects the optimum pressure for that selection, but it can be manually selected with this button (see the **Cooking Guide** on page 19 for available adjustments).
12. The **TEMP ADJUST** button is used to select desired temperature (HIGH or LOW). The temperature may only be adjusted on the **SLOW COOK**, **YOGURT**, and **BROWN/SAUTE** functions (see the **Cooking Guide** on page 19 for available adjustments).
13. The **START/STOP** button starts and stops a cooking function. It must be pressed to change from one cooking function to another after cooking has begun.
14. The Display Screen shows how much longer the food needs to cook from the selected time in hours and minutes once the Multi-Cooker is preheated. While the Multi-Cooker is preheating, the display screen will show, "HEAT".

## GETTING STARTED

**(NOTE: The Multi-Cooker beeps as each button is pressed.)**

1. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with ■.
2. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Multi-Cooker.
3. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.
4. Select the cooking function you would like to use.
5. The **START/STOP** button and the time on the screen will flash.
6. Select the desired cook time by using the + and - buttons. Select the desired temperature using the **TEMP ADJUST** button (if applicable). Select the desired pressure using the **PRESSURE ADJUST** button. (Please refer to the **Cooking Guide** chart on page 19 for time and temperature recommendations.)
7. Press the **START/STOP** button. For pressure cooking functions, the word "HEAT" will appear on the Display Screen during preheating time. Once the Multi-Cooker is preheated, the selected cooking time will appear on Display Screen.  
Note: For Pressure Cooking functions, the average pre-heat time can vary depending on the volume and temperature of the food being cooked. This can range from 5-30 minutes.
8. This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. See page 7 for instructions on the **DELAY TIMER** function.
9. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep again and will automatically switch to the **KEEP WARM** setting. The Display Screen will then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until

you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

10. To end a cooking function at any time, press the START/STOP button.
11. When finished, unplug the Multi-Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.

**CAUTION:** The Cooking Pot and Heating Base will get very hot while using this Multi-Cooker. Do not touch hot surfaces. Always use pot holders or oven-mitts when using this Multi-Cooker. Always lift the Lid by tilting away from you to avoid the steam.

## HOW TO USE THE TIME DELAY

This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it.

**Note:** The DELAY TIMER function is not available on the BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, or YOGURT settings.

**Note:** Do not use the DELAY TIMER function when the recipe has perishable ingredients such as meat, fish, eggs, or dairy, as these may spoil.

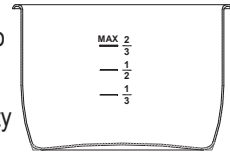
1. Adjust the Multi-Cooker settings using the instructions on pages 8-12.
2. After setting the cooking time, press the DELAY TIMER button. The DELAY TIMER and START/STOP buttons will flash, and “0:30” will flash on the Display Screen, to indicate the Multi-Cooker is being programmed on the delay setting.
3. Press the + and - buttons until you reach the number of hours and minutes you want the cooking process to be delayed (i.e., set the amount of time you wish to delay the cooking cycle).
4. Press START/STOP button to begin the delay feature. The timer and DELAY TIMER button will stop flashing, while the START/STOP button will continue flashing. This will indicate that the Multi-Cooker has been set on the DELAY TIMER setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the DELAY TIMER light will turn off and the START/STOP light will stop flashing to show that time delay has finished. The word “HEAT” will appear on the display screen until the Multi-Cooker is fully pressurized. When the selected pressure has been reached, the timer will start counting down.

### Example:

It's 4pm and you want to have a soup cooked and ready in 2 hours' time for dinner at 6pm. You want to set the machine now so you are free to do other things.

The pre-set function (if unchanged) will cook for 30 minutes at HIGH pressure. Time to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but let's assume it takes 15 minutes to gain pressure. Therefore total time is 45 minutes. To have the stew ready by 6pm, you will need to delay the start of your cooking by approximately 1 hour and 15 minutes.

1. Press SOUP
2. The Display Screen will flash “0:30”
3. Press the DELAY TIMER button and set for “1:15”
4. Press START/STOP



## COOKING POT MARKINGS

Inside the removable Cooking Pot are markings to guide the fill level of the Cooking Pot. The word MAX indicates the maximum fill line.

The 1/3, 1/2, and 2/3 markings are handy guides to use in your recipes.

**CAUTION:** Never load the Cooking Pot above the maximum ingredient level line marked MAX on the inside of the Cooking Pot.

Foods that expand during cooking (e.g. rice) should never go above the 1/2 mark.

**Note:** The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

# PRESSURE COOKING

Pressure cooking is an ideal way to create quick, flavorful meals. Pressure cooking is a method of cooking food in liquid (water, stock, wine, etc.) in a sealed Cooking Pot. The sealed Multi-Cooker retains steam and builds pressure, raising the temperature of the liquid inside the pot above boiling point. The increased temperature of the liquid and the steam results in reduced cooking times.

**HIGH Pressure Setting** is 6.5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). It is suitable for a wide range of foods.

**LOW Pressure Setting** is 3.3 - 6.5 PSI (23 - 45 kPa). It is more suited to delicate foods like chicken fillet, fish and some vegetables.

**KEEP WARM Setting:** When cooking time is completed, the Multi-Cooker automatically switches to the KEEP WARM setting to prevent overcooking and to keep your cooked food warm until serving - perfect for busy families, those on the run and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep warm, cooked food for serving.

**Ideal Meals to Pressure Cook:** Soups, stocks, casseroles, sauces (e.g. pasta sauces), meat, rice, firm vegetables (beetroot, potatoes) and desserts (e.g., pudding).

**Capacity:** Never fill the Cooking Pot above the MAX line. Foods that expand during cooking should never go above the 1/2 mark. The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

## USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED 🔒 position.
3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Seal" position.
4. Select the desired cooking function
5. Adjust the cooking time and pressure if necessary.  
**Note:** See the Cooking Guide on page 19 to find the possible time and pressure adjustments
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. The amount of time the Multi-Cooker takes to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but average pressurization time is 5-30 minutes. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will go into stand-by mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

### TIP:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table on page 19.
2. If the lid is not shut correctly or if the Steam Release Valve is not in the "Seal" position, the Multi-Cooker cannot gain pressure and an ERROR message will appear in the Display Screen. Ensure that the Sealing Gasket is placed evenly in the lid. See the ERROR CODES chart on page 16.

3. It is common for some steam to release through the Bobber Valve during the cooking cycle. This is part of normal operation of the unit.

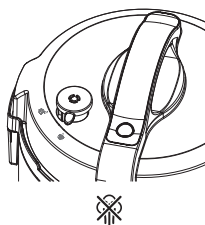
**Note:** The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

**Caution:** During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the lid use an oven glove to protect your hands.

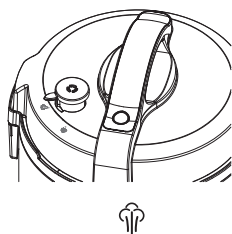
## RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

- A. Natural Pressure Release Method: After cooking cycle is complete, let Multi-Cooker naturally release pressure through the Bobber Valve. Unit will gradually cool down on its own. Wait at least 10 minutes after cooking has completed. If using a higher volume of food and liquid, this can take up to 20 minutes. And then, using a kitchen utensil, gradually flick the tab on the Steam Release Valve to the "Release" position (see Figure 2). Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the Lid opens freely with minimal force. Only then is it safe to remove the Lid and serve food.
- B. Quick Pressure release method should be used with caution: Using a kitchen utensil, gradually flick the tab on the Steam Release Valve to the "Release" setting (see Figure 2). Steam will release rapidly from the Steam Release Valve. Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on the top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. Use this method with caution when cooking liquid ingredients such as casseroles, soups, stocks, beans and pulses. Never use this method when cooking rice, as rice tends to be very delicate. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the Lid opens freely with minimal force. Only then is it safe to remove the Lid and serve food.

Pressure Release Valve  
Valve CLOSED ("Seal")



Valve OPEN ("Release")



Valve REMOVE

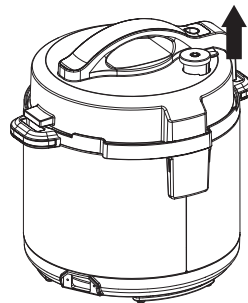


Figure 2

### CAUTION:

1. Do not force the Lid to open. If it does not open easily this means that the Multi-Cooker is still under pressure.
2. During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

## SLOW COOKING

**LOW Setting:** This is suitable for simmering and slow cooking. Recommended cooking times in LOW are from 6 to 8 hours.

**HIGH Setting:** This is for faster cooking. Recommended cooking times in HIGH are from 2 to 4 hours.

**KEEP WARM Setting:** When cooking time is completed, the Multi-Cooker automatically switches to the KEEP WARM setting to prevent overcooking and to keep your cooked food warm until serving - perfect for busy families, those on the run and those who need



flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep hot, cooked food warm for serving.

**Note:** When slow cooking, the ideal fill level for your ingredients is between the 1/2 and 2/3 marks. Never fill the Cooking Pot above the MAX line.

Due to the multi-functionality of the Multi-Cooker appliance, its slow cooking function works in a slightly different way to regular slow cookers. If using a recipe for a similar-sized slow cookers, you may need to increase the cooking time for use with the Multi-Cooker.

## USING THE SLOW COOK FUNCTION

The SLOW COOK function does not use pressure in the cooking process, but some pressure can build inside the unit during cooking. When using this function, ensure the Steam Release Valve is in the “Release” position. This function will cook similarly to standard slow cookers, using lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals.

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED position.
3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the “Release” position.  
**Note:** Although this setting will not use pressure in the cooking process, some pressure can build inside the unit during cooking. This is why it's important to keep the Steam Release Valve in the “Release” position.
4. Press the SLOW COOK button and adjust the time and temperature as needed.  
**Note:** See the Cooking Guide on page 19 to find the possible time and temperature adjustments.
5. Press START/STOP. The time will begin to count down.
6. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

**TIP:** The SLOW COOK settings are in the Cooking Guide on page 19.

**CAUTION:** During slow cooking, steam may build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

## STEAMING

The STEAM function is perfect for gently steaming fish and vegetables. It is pre-programmed to use the HIGH pressure cooking setting. When steaming, use the Steaming Rack.

**Capacity:** When the Multi-Cooker is used with the STEAM function, the maximum capacity of liquid should be just under the rack wires, so that the liquid is not touching the food.


**Note:** The unit cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

## USING THE STEAM FUNCTION

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Add 250ml of water to the bottom of the removable Cooking Pot and insert the cooking rack. Ensure water is just under the wires of the rack so that food is not touching water.

2. Place your food on the cooking rack.
3. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED  position.
4. Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the "Seal" position.
5. Press the STEAM button and adjust the time and pressure as needed.  
Note: See the Cooking Guide on page 18 to find the possible time and pressure adjustments.
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
7. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

**TIP:** See the Steaming Chart on page 20.

**CAUTION:** During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

## USING THE BROWN/SAUTÉ FUNCTION

This setting does not cook under pressure. It works similarly to standard cooking, requiring dry heat, and therefore does not need the Lid. Do not use the Lid with this function.

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Select the BROWN/SAUTÉ function and adjust the time and temperature if necessary, using the + and - buttons.
2. Press START/STOP.
3. When the Multi-Cooker is pre-heating, "HEAT" will appear on the Display Screen. When the temperature has been reached, the timer will start counting down. Using plastic tongs, carefully add your food to the hot pot.

BROWN/SAUTÉ can be used for each of the following:

- A. Brown (sear) meats for casseroles and soups. Browning meat prior to pressure cooking and slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the juices and flavors and keeps the meat tender.
- B. Sauté onions or mirepoix (mixture of chopped onion, carrot, and celery), among many other foods, often used in pressure cooker and slow cooker recipes. Sautéing onions allows caramelization which contributes to flavor and color in the end dish.

**Capacity:** When the Multi-Cooker is used to brown or sauté it may be best to cook in batches to ensure the food is evenly cooked.

## RICE COOKING

When cooking rice, use the RICE/RISOTTO function. This is suitable for all types of rice, including white and/or brown rice.


The RICE/RISOTTO function cooks under pressure for faster cooking.

**Capacity:** Since rice expands during cooking, do not fill Cooking Pot above the 1/2 mark when using the RICE/RISOTTO function.

## USING THE RICE/RISOTTO FUNCTION

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Measure the desired quantity of rice.  
**Note:** 1 cup uncooked white rice = 2 cups of cooked white rice (approximately). 1 cup uncooked brown rice = 2 cups cooked brown rice (approximately).
2. Place the measured rice in a strainer and wash rice thoroughly under cold water. Wash until the water runs clear. This removes excess starch which helps to achieve fluffier rice, and prevents rice grains sticking to the Cooking Pot. Rinsing the rice reduces the build-up of starchy water and bubbles that sometimes form around the Valve Cover and Lid, which can cause spitting from the Steam Release Valve.
3. Ensure the Cooking Pot is clean and dry before placing it inside the Heating Base.
4. Place the washed rice in the Cooking Pot. Add the quantity of water needed for your recipe (Standard ratio -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water). Ensure that a minimum of 250ml of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.
5. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED  position.
6. Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the "Seal" position.
7. Press the RICE/RISOTTO button and adjust the time and pressure as needed.  
**Note:** See the Cooking Guide on page 18 to find the possible time and pressure adjustments.
8. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
9. The Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
10. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

#### TIPS:

1. Do not keep rice in the pot for extended periods of time on the KEEP WARM setting, as the rice will become dry and the quality will deteriorate. Use the supplied plastic spoon to stir and serve the rice. Do not use metal utensils, as these will scratch the non-stick coating.
  2. As rice grains can be delicate, at the end of cooking wait until the pressure releases naturally. Do not use the Quick Pressure Release Method (see page 11 for instructions on the Natural Pressure Release Method).
  3. Standard ratio for cooking rice -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water
- CAUTION:** During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

## TO CHANGE A SETTING

It's easy to switch functions during cooking.

Press the START/STOP button and then select the new desired cooking function. A new timer will flash on the Display Screen, and the selected function will also flash. Select the desired time, pressure, and/or temperature. Press the START/STOP button and the new function will begin preheating.

#### To Change the Cooking Time:

You can change the cooking time before cooking begins by pressing the + and - buttons before pressing START/STOP. Press and release to change slowly. Press and hold to change time quickly. If you pass the desired temperature or time, press the opposite button.

#### To Change the Pressure:

You can change the pressure on certain pre-set functions before cooking begins by pressing the PRESSURE ADJUST button before pressing START/STOP.

### To Change the Temperature:

You can change the temperature on certain functions before cooking begins by pressing the TEMP ADJUST button before pressing START/STOP.

## CARE AND CLEANING

Cleaning should only be carried out when the the Oster® Rapid Multi-Cooker is cool and unplugged. Allow the Multi-Cooker to completely cool before cleaning. Do not use the removable Cooking Pot on the stovetop, inside a microwave oven or inside an oven. Use the pot only inside the Oster® Rapid Multi-Cooker Heating Base. Wash the Sealing Gasket and Lid by hand in warm, soapy water. Dry all parts thoroughly.

### Cooking Pot:

When removing the Cooking Pot from the Heating Base, always use two hands and lift directly upward. Failure to do so may result in scratching the outside of the Cooking Pot (see figure 3).

If food sticks or burns to the surface of the Cooking Pot, then fill it with hot soapy water and let it soak before cleaning. Use a rubber or nylon spatula to remove stubborn residue. If scouring is necessary, use a non-abrasive cleaner and a nylon scouring pad or brush.

Although the Cooking Pot is dishwasher safe, we recommend hand-washing to preserve the non-stick coating.

If white spots form on surface of Cooking Pot, then soak it in a solution of vinegar or lemon juice and warm water for 30 minutes. Rinse and dry.

**Note:** Never use metal utensils or cleaning devices on the Cooking Pot, as this may result in scratching and damaging the non-stick coating.

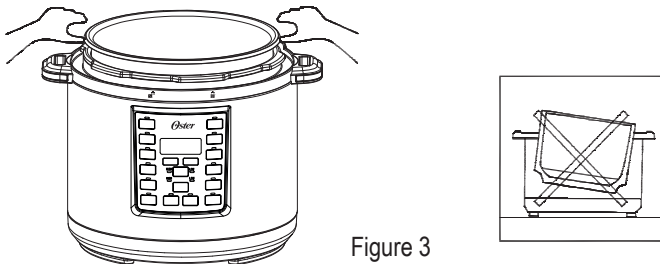


Figure 3

### Exterior

Wipe the exterior of the Heating Base with a damp cloth and polish dry. DO NOT use harsh abrasives, scourers or chemicals, as these will damage the surfaces. To prevent damage to the Multi-Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Only use a soft cloth and mild detergent. Never immerse the heating base, or power cord and plug in water or any other liquid.

### Condensation Collector

Empty any collected water from the Condensation Collector after each use. Wash in warm, soapy water.

### Lid and Sealing Gasket

Always examine the gasket before each use. The silicon Sealing Gasket on the inside of your Multi-Cooker Lid may deteriorate over time. Remove Sealing Gasket for cleaning as needed. Hand clean using warm, soapy water, dry thoroughly, and replace Sealing Gasket in Lid before use. Leave the Lid upturned for storage, as this will also extend the life of the gasket. Sealing Gasket may need to be replaced every 1 – 2 years depending on regular use. Contact Oster® customer service to order replacement parts.

### Steam Release Valve

Ensure the Steam Release Valve is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker. Remove the valve and gently clean. Ensure it is completely dry before replacing.

### Steam Release Valve Cover

The Steam Release Valve Cover is on the underside of the Lid. Ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker. To clean, carefully pull the cover off and clean using warm, soapy water. Press the cover back into its place after cleaning is complete.

### UNDERSIDE OF LID

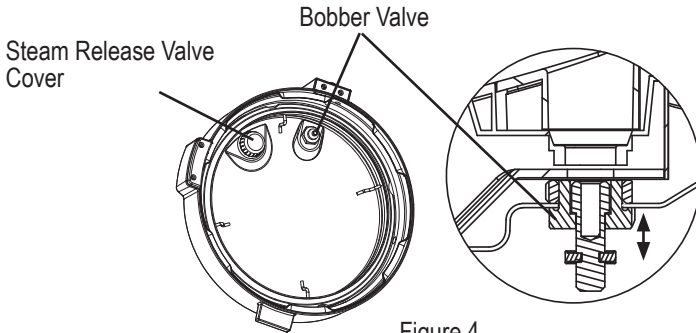


Figure 4

### Bobber Valve

Gently press the valve up and down 2-3 times and ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker.

### Lid Lock Pin

Gently press the pin and ensure it is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker.

### Note:

1. Condensation may collect inside the Heating Base under the removable Cooking Pot. This is normal. Allow to cool, and then dry using kitchen cloth.
2. Always make sure that each component (pot, valves, gasket, etc.) is completely dry before you put back into the Multi-Cooker.






# TROUBLESHOOTING

| Subject          | Question   | Solution   |
|------------------|--|--|
| Power            | My Multi-Cooker will not turn on   | Make sure outlet is functioning properly   |
|                  |  | Check that the Multi-Cooker is plugged in  |
|                  |  | Call Customer Service, details for your country in the Warranty Card.  |
| Doneness of food | My food was undercooked  | Make sure you selected the proper cooking setting  |
|                  |  | Make sure the Lid is properly placed and locked, and that Steam Release Valve in "Seal" (closed) position.   |
|                  |  | Check the recipe to see that the proper pressure, temperature, and time selection were made  |
|                  |  | Be sure the power was not interrupted  |
|                  | My food was overcooked   | Make sure the Cooking Pot was at least ½ full  |
|                  |  | Check that the proper pressure, temperature, and time were selected  |
| Programming      | Can I set a time for the Brown/Sauté program?  | Because sautéing is a function that generally requires your full attention this may not be necessary. However, if desired a time can be selected.  |
|                  | Can I change the cooking function, time or temperature once the food is cooking?                           | Yes, to change the cooking function, press START/STOP and select a new cooking function. Change the time and temperature as required for the food. Press START/STOP again. The time and temperature can be changed at any time.  |
| Cooking          | Can the Cooking Pot and Lid be used on top of the stove or in the oven?                                    | The Cooking Pot and Lid are not oven safe. Neither can be used on the stove or in the oven.  |
|                  | I stopped the cooking process and changed pressure settings, and now the Multi-Cooker is preheating again. | If a cooking cycle is stopped and a new one is started, the Multi-Cooker may display "HEAT" until the new pressure is achieved.  |
| Steam            | Steam is leaking out of the Multi-Cooker   | <ul style="list-style-type: none"> <li>It is normal for a small amount of steam to come out of the Bobber Valve before the Multi-Cooker is pressurized.</li> <li>If steam is coming out from the perimeter of the Lid, the Lid has not been closed and locked completely.</li> </ul> |
| Lid              | I am having trouble removing the Lid.  | There is a safety feature to keep Lid from being removed while the Multi-Cooker is under pressure. Please make sure to de-pressurize the unit by rotating the Steam Release Valve into the "Release" (open) position. Refer to Releasing Pressure section for further instructions.  |

# ERROR CODES

## All About “E” Notification Codes and How to Resolve Them:

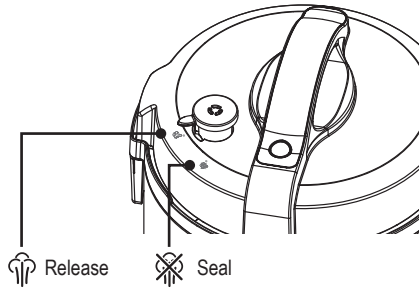
Your Rapid Multi-Cooker has been designed to help you achieve just the right results for every meal. If the Rapid Multi-Cooker notices that something in the recipe or cooking cycle needs to be optimized at any point, it will stop cooking and give you an “E” Notification Code on the display screen. These “E” Notification Codes are very easy to resolve, and ensure that your meal gets cooked to perfection.

| Error                      | Solution   |
|----------------------------|--|
| “CLOSE LID” blinking light | Ensure that the Lid is closed completely and in the LOCKED  position, aligning  with  .   |
| Display “E1”               | The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.  |
| Display “E2”               | The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.  |
| Display “E3”               | The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker, and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down, check all parts of the Lid (See page 16). Turn Lid to LOCKED  position. Ensure Steam Release Valve is in “Seal” (closed) position. If this error code occurs again, unplug Multi-Cooker and contact service center.  |
| Display “E4”               | The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker, and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down, check Cooking Pot to ensure there is enough liquid inside. Add more liquid if necessary (Minimum 250ml). Ensure no steam is coming out of Cooking Pot before placing Lid back on Multi-Cooker. Turn Lid to LOCKED  position. Ensure Steam Release Valve is in “Seal” (closed) position. Select a pressure cooking function, and then press START/STOP. |
| Display “E5”               | The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Do not use the Lid when using the BROWN/SAUTÉ function.<br>When using the SLOW COOK function, make sure that the Steam Release Valve is in the “Release” (open) position before starting the cooking cycle.   |
| Display “E6”               | The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Add liquid as necessary. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot. If using a pressure cooking function, ensure that the Steam Release Valve is in the “Seal” (closed) position.  |

# FUNCTION DETAILS

AND FINALLY, THIS HANDY CHART BELOW WILL HELP YOU DETERMINE HOW TO USE THE LID AND STEAM RELEASE VALVE CORRECTLY FOR ALL OF THE MULTI-COOKER COOK SETTINGS:

| FUNCTION     | PRESSURE COOK | LID REQUIRED        | STEAM RELEASE VALVE POSITION |
|--------------|---------------|---------------------|------------------------------|
| MEAT/STEW    | Yes           | Yes                 | Seal                         |
| BEANS/CHILI  | Yes           | Yes                 | Seal                         |
| RICE/RISOTTO | Yes           | Yes                 | Seal                         |
| YOGURT       | No            | Yes (in some steps) | Release                      |
| POULTRY      | Yes           | Yes                 | Seal                         |
| DESSERT      | Yes           | Yes                 | Seal                         |
| SOUP         | Yes           | Yes                 | Seal                         |
| MULTIGRAIN   | Yes           | Yes                 | Seal                         |
| SLOW COOK    | No            | Yes                 | Release                      |
| BROWN/SAUTE  | No            | No                  | Do Not Use Lid               |
| STEAM        | Yes           | Yes                 | Seal                         |





## HINTS AND TIPS

**Hints and Tips to get the best use of your Oster® Rapid Multi-Cooker:** Go to the Oster® website at [www.oster.com](http://www.oster.com) for additional recipes, hints, tips and much more. With your Oster® Rapid Multi-Cooker you can create a large variety of delicious meals, snacks and desserts. Various foods take different times to cook perfectly, so sometimes it may take some trial and error to get the cooking times right for you.

1. Please refer to your Oster® Rapid Multi-Cooker owner's manual when using your Multi-Cooker.
2. Never fill the Cooking Pot past the MAX line.
3. Do not leave Multi-Cooker plugged in when not in use.
4. Make sure Multi-Cooker is kept away from cabinets and walls when in use.
5. The Cooking Pot is designed to be used only in this Multi-Cooker. Do not use on stovetop, in microwave, or in oven.
6. The provided Steaming Rack is designed to be used in this Multi-Cooker. It should not damage the surface of the Cooking Pot.
7. When removing the Lid, use a pot holder to grasp the Lid Handle and lift away from your body to allow steam to escape.
8. Always place a trivet or pot holder under the Cooking Pot if it is removed from the Heating Base.

## HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING

- If you are slow cooking, you can use the BROWN/SAUTÉ function first, which allows you to sear meats and vegetables at the beginning but also allows you to thicken sauces and make gravies at the end. Browning meat prior to slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the juices and flavors and keeps the meat tender.
- To thicken a casserole at the end of cooking, use the BROWN/SAUTÉ function and stir a small amount of corn flour with water. Allow to simmer, stirring until thickened.
- When using the SLOW COOK function, make sure the Steam Release Valve is in the "Release" (open) position.
- When using the SLOW COOK function, the Multi-Cooker does not recover lost heat quickly, so only lift the Lid if necessary or if instructed to do so in the recipe. It's a good idea to monitor your slow cooking results throughout the cooking cycle by quickly removing the Lid and checking, then quickly replacing the Lid. Different cuts and thickness of meats and vegetables can vary cooking times.
- It is not uncommon for meat to cook faster than root vegetables. It is for this reason that we recommend chopping all vegetables to a similar small size. Meat can be cut into larger chunks because if it is cut too small, it will break up once cooked and tenderized.
- Slow Cooking reduces evaporation, resulting in the flavors and juices being maintained. Keep this in mind when creating your own recipes, as you may not require as much liquid as you would when using other cooking methods.

| Temperature | Temperature Suggestions   | Recipes Ideas   |
|-------------|---|---|
| High        | Use this setting for recipes that require shorter cooking times, generally 4-6 hours. | Ideal for sauces, chili, potato dishes, cheese dishes, chicken wings and meatballs in sauce |

|     |  |   |
|-----|--|---|
| Low | Use this setting for recipes that require longer cook times. This setting is used for recipes that usually require cooking for more than 8 hours. Perfect for less tender cuts of meats. | Ideal for less tender cuts of meat, braised meats, dried beans, soups and stews |
|-----|--|---|

## COOKING GUIDE

| Cooking Function     | Default Setting            | Pressure Adjustments | Temperature Adjustments | Cook Time Range                      |
|----------------------|----------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| <b>SLOW COOK</b>     | High temp / 4 hours        | N/A                  | Low-High                | 30 minutes – 20 hours                |
| <b>STEAM</b>         | High pressure / 10 minutes | Low-High             | N/A                     | 3 minutes - 1 hour                   |
| <b>BROWN/ SAUTÉ</b>  | High temp / 30 minutes     | N/A                  | Low-High                | 5 minutes - 30 minutes               |
| <b>KEEP WARM</b>     | Warm temp / 4 hours        | N/A                  | Warm                    | 30 minutes – 4 hours                 |
| <b>MEAT/STEW</b>     | High pressure / 35 minutes | Low-High             | N/A                     | 15 minutes - 2 hours                 |
| <b>BEANS/CHILI</b>   | High pressure / 20 minutes | Low-High             | N/A                     | 5 minutes – 2 hours                  |
| <b>RICE/ RISOTTO</b> | Low pressure / 12 minutes  | Low-High             | N/A                     | 6 minutes - 30 minutes               |
| <b>YOGURT</b>        | Low temp / 8 hours         | N/A                  | Low-High                | Low: 6 hours - 12 hours<br>High: N/A |
| <b>POULTRY</b>       | High pressure / 15 minutes | Low-High             | N/A                     | 15 minutes – 2 hours                 |
| <b>DESSERT</b>       | Low pressure / 10 minutes  | Low-High             | N/A                     | 5 minutes – 2 hours                  |
| <b>SOUP</b>          | High pressure / 30 minutes | Low-High             | N/A                     | 5 minutes – 2 hours                  |
| <b>MULTIGRAIN</b>    | High pressure / 40 minutes | Low-High             | N/A                     | 10 minutes - 2 hours                 |

### Using a “Manual” Setting While Pressure Cooking:

Although none of the buttons on the Multi-Cooker are labeled as “Manual” pressure, it

is very easy to do. If you have a pressure recipe that requires a manual setting – or if you simply want to pressure cook using your own pressure setting and cook time – then select BEANS/CHILI and adjust the pressure and cook time as desired.

## STEAMING CHART

| Food                           | Amount           | Amount of water | Pre-prep                           | Cooking Time, minutes |
|--------------------------------|------------------|-----------------|------------------------------------|-----------------------|
| Asparagus                      | 250g             | 400ml           | trim woody ends                    | 2                     |
| Broccoli                       | 300g             | 400ml           | trim stalks                        | 2                     |
| Brussel Sprouts                | 400g             | 400ml           | peel outer leaves, leave whole     | 4                     |
| Carrots                        | 500g             | 400ml           | sliced into 1 cm rounds            | 5                     |
| Cauliflower                    | 500g             | 400ml           | cut into 5cm florets               | 3                     |
| Corn on the Cob                | 2                | 400ml           | remove any outer leaves            | 3                     |
| Frozen Chunky Vegetables       | 500g             | 400ml           | cook from frozen                   | 3                     |
| Green cabbage                  | 1 whole          | 400ml           | cut into quarters                  | 4                     |
| Leeks                          | 500g             | 400ml           | trim ends and cut into 2 cm rounds | 4                     |
| New Potatoes                   | 750g             | 400ml           | leave whole                        | 8                     |
| Sweet Potatoes                 | 900g - 1kg       | 400ml           | peel and cut into large chunks     | 5                     |
| White potatoes, ideal for mash | 900g - 1kg       | 400ml           | peel and cut into large chunks     | 9                     |
| Basmati Rice                   | 400g<br>(2 cups) | 600ml           | rinse rice before use              | 6                     |
| Brown Rice                     | 400g<br>(2 cups) | 400ml           | rinse rice before use              | 22                    |
| Eggs                           | 6                | 400ml           | whole in shell                     | 7                     |
| Chicken fillet                 | 2-4 fillets      | 400ml           | season before cooking              | 8                     |



Características eléctricas de los modelos de la serie: CKSTPCEC6801-XXX  
Electric characteristics of series models:

| Voltaje/Voltage | Frecuencia/Frequency | Potencia/Power |
|-----------------|----------------------|----------------|
| 120 V           | 60 Hz                | 1 000 W        |
| 127 V           | 60 Hz                | 1 000 W        |
| 220 V           | 50/60 Hz             | 1 000 W        |
| 220 V           | 50 Hz                | 1 000 W        |

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.  
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

La siguiente información es para México solamente.  
The following information is intended for Mexico only.

MULTI-OLLA RAPIDA OSTER®  
MODELOS: CKSTPCEC6801, CKSTPCEC6801-013  
**LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:**  
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.  
AVE. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA 54050, ESTADO DE MÉXICO  
TEL: 5366-0800  
RFC SME570928G90  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS  
60 Hz    127 V ~    1 000 W  
CONTENIDO: 1 PIEZA

© 2019 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.  
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2019 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.  
One year limited warranty – please see insert for details.

[www.oster.com](http://www.oster.com)

Impreso en China

Printed in China

OSTERLATINO



P.N. 194431 Rev B  
GCDS-OST-JC