

Oster™



MODELO / MODEL **CKSTSCMC6**

MANUAL DE INSTRUCCIONES
SISTEMA DE COCINA 5 EN 1

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
5 IN 1 COOKING SYSTEM

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
SISTEMA PARA COZINHAR 5 EM 1

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar artefactos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, inclusive las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL SISTEMA DE COCINA 5 EN 1 OSTER®.

1. **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas o lesiones, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe por completo antes de colocar o sacar accesorios y antes de limpiar el electrodoméstico.
4. Enchufe la unidad en un tomacorriente. Para desconectarla, oprima el botón ① para apagarla y seguidamente desenchúfela del tomacorriente.
5. **NO** coloque el electrodoméstico directamente debajo de un tomacorriente.
6. **NO** haga funcionar el electrodoméstico si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o si el artefacto presenta fallas, se cae o sufre cualquier otro desperfecto. Llévelo al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación y ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. **NO** utilice al aire libre.
9. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la mesada ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. **NO** lo coloque cerca o sobre una estufa caliente, ya sea de gas o eléctrica, dentro de un horno caliente ni cerca de materiales inflamables.
11. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los riesgos de enredos o tropiezos que provocan los cables largos.
12. **NO** utilice este artefacto para otros fines distintos a los recomendados.
13. Para mover el electrodoméstico **NO** lo sujete por la tapa o por las asas de la fuente; cerciórese de usar las asas del electrodoméstico.
14. Debe emplearse extrema precaución al mover el sistema de cocina 5 en 1 si contiene líquidos calientes.
15. **NO** use abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos o de hornos para limpiar este electrodoméstico.
16. Evite los cambios bruscos de temperatura, como por ejemplo, añadir alimentos refrigerados o líquidos fríos a la fuente caliente.
17. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
18. Deje que el electrodoméstico se enfríe antes de limpiarlo y guardarlo.
19. Al utilizar este electrodoméstico, cerciórese de que haya un espacio libre

adecuado en todos los costados para que el aire pueda circular. Mientras esté en uso **NO** permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, papel tapiz, telas, trapos de cocina u otros materiales inflamables. Se requiere **PRECAUCIÓN** al colocarlo sobre superficies susceptibles al calor. Se recomienda usar una base o un tapete aislante.

20. Para impedir que el recubrimiento antiadherente se raye, no introduzca paletas o espátulas metálicas en la fuente. La fuente no es apta para calentarla sobre una estufa o en un horno. **NO** cubra la tapa con un trapo de cocina.
21. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (lo que incluye niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones para usar este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que **NO** jueguen con el electrodoméstico.
22. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
23. Las instrucciones deben indicar que los electrodomésticos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.

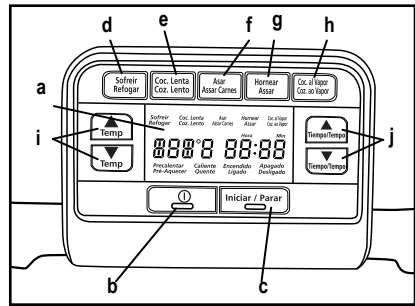
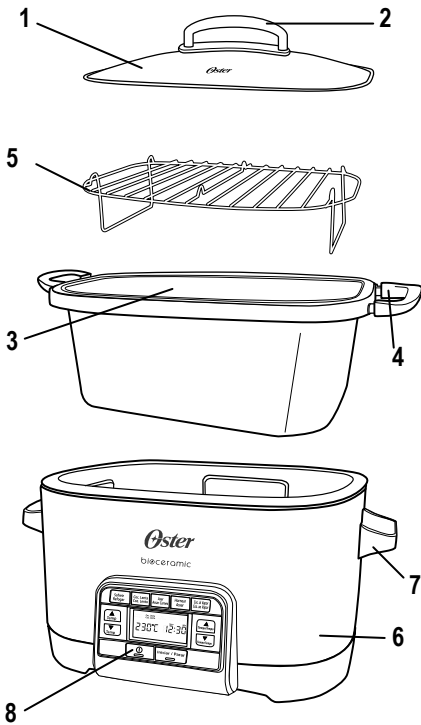
ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.







CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los peligros originados por enredos o tropiezos con cables largos.
2. Se puede utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en ella debe ser igual a la del electrodoméstico. La extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropiezos.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Tapa
2. Agarradera de la tapa
3. Fuente con recubrimiento de cerámica antiadherente
4. Asas de la fuente
5. Rejilla para asar/cocinar al vapor
6. Base/carcasa
7. Asas laterales del electrodoméstico
8. Panel de control
 - a. Pantalla LCD
 - b. Botón de encendido/apagado  con luz indicadora
 - c. Botón Iniciar/Parar con luz indicadora 
 - d. Botón de sofreír
 - e. Botón de cocción lenta
 - f. Botón de asar
 - g. Botón de hornear
 - h. Botón de cocinar al vapor
 - i. Botones para aumentar/disminuir () la temperatura
 - j. Botones para aumentar/disminuir () el tiempo

CONOZCA SU SISTEMA DE COCINA 5 EN 1

1. La tapa de vidrio le permite controlar el proceso de cocción sin necesidad de levantarla.
NOTA: Al levantar la tapa el calor se escapa y cada vez que esto sucede se incrementa el tiempo de cocción hasta 15 minutos.
2. Rejilla que ofrece gran versatilidad gracias a sus dos posiciones para cocinar al vapor.
3. Fuente de cerámica con recubrimiento antiadherente y capacidad para 5,6 litros. Recubrimiento antiadherente natural para cocinar más saludablemente; es cuatro veces más duradero y resistente a raspaduras y cocina 20% más rápido que los recubrimientos comunes.
4. Carcasa metálica exterior con asas plásticas frías al tacto en color negro.
5. El diseño de las patas de la base ofrece estabilidad y mantiene el electrodoméstico firme sobre el mostrador.
6. Panel de control digital multifunción fácil de usar con pantalla LCD fácil de leer.

ANTES DE USAR EL SISTEMA DE COCINA 5 EN 1

Antes de utilizar el sistema de cocina 5 en 1 Oster® por primera vez, siga las instrucciones que se describen a continuación:


1. Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje del producto. Retire la película plástica del panel de control.
2. **NO SUMERJA LA BASE/CARCASA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.**
3. Limpie y acondicione la superficie antiadherente de la fuente de la siguiente forma:
 - Lave la fuente y la tapa con una esponja suave y agua caliente jabonosa. Enjuague y séquelas bien.
 - Vuelva a colocar la fuente sobre la base.
 - Para acondicionar la superficie de cocción, enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente de pared adecuado. Presione el botón de encendido/apagado para encender el sistema de cocina 5 en 1. Oprima el botón de sofreír y seguidamente presione el botón iniciar/parar. Deje que la unidad se precaliente; "precalentar" parpadeará en la pantalla hasta que la unidad esté totalmente caliente.



- Cuando haya terminado el ciclo de precalentado, “precalentar” desaparecerá de la pantalla LCD. Unte una pequeña cantidad de mantequilla o margarina sobre la superficie de cocción y elimine lo que sobre.





NOTA: Al utilizar la unidad por primera vez quizás observe una fina bruma de humo proveniente del artefacto. Esto es normal. Se debe al calentamiento inicial de los componentes internos. El sistema de cocina Oster® ya está listo para usar y no será necesario acondicionarlo nuevamente.

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

CÓMO USAR EL PANEL DE CONTROL Y LEER LA PANTALLA LCD



1. Oprima el botón de encendido/apagado  para encender el sistema de cocina 5 en 1. La luz roja se mantiene encendida hasta que se oprime el botón para detener cualquier función.
2. Botones de funciones de cocción- presione el botón correspondiente a la función de cocción deseada:
 - Sofreír
 - Cocción lenta
 - Asar
 - Hornear
 - Cocinar al vapor





3. Los botones de tiempo   se usan para fijar el tiempo de cocción, de la siguiente forma:

Para avanzar lentamente, presione y suelte el botón AUMENTAR  o DISMINUIR . Para avanzar rápidamente, oprima y mantenga presionado el botón AUMENTAR  o DISMINUIR . Si se pasó del tiempo deseado, presione el botón contrario para aumentar o disminuir el tiempo.

NOTA: En todas las funciones se puede escoger el tiempo y se puede modificar en cualquier momento durante el proceso de cocción.

NOTA: Al usar las funciones de sofreír o cocinar al vapor aparecerá en la pantalla “ON icon” sin un tiempo específico. Si prefiere fijar un tiempo específico presione los botones para aumentarlo o disminuirlo.

4. Los botones de temperatura   se usan para seleccionar la temperatura de cocción, de la siguiente forma:

Para avanzar lentamente, presione y suelte el botón AUMENTAR  o DISMINUIR . Para avanzar rápidamente, oprima y mantenga presionado el botón AUMENTAR  o DISMINUIR .

NOTA: Puede elegir la temperatura deseada al sofreír, asar y hornear.


5. El botón iniciar/parar activa y suspende las funciones de cocción y debe presionarlo para cambiar de una función de cocción a otra.

6. La pantalla LCD muestra:
- la función de cocción en uso;
 - el tiempo de cocción restante en horas y minutos, calculado a partir del momento en el que el artefacto terminó el ciclo de precalentado;
 - el ajuste de temperatura seleccionado;
 - la función de precalentado.

Para cambiar un ajuste:

Cambiar la función durante la cocción es muy fácil.

Presione el botón iniciar/parar (parpadeará) y a continuación seleccione la nueva función de cocción deseada. La nueva función se mostrará en la pantalla LCD. Elija el tiempo y la temperatura deseados. Presione el botón iniciar/parar (la luz indicadora se mantendrá fija) para que comience el ciclo de precalentado de la nueva función.

No oprima el botón de encendido/apagado  ya que esto apagará el artefacto.

Cómo cambiar el tiempo y la temperatura:

En cualquier momento durante el proceso de cocción puede modificar el tiempo y la temperatura con solo presionar los botones para aumentar ▲ o disminuir ▼, de cualquiera de los dos ajustes. Presione y suelte para cambiar el ajuste lentamente. Oprima y mantenga presionado para cambiar el ajuste rápidamente. Si se pasa del tiempo o de la temperatura deseado, presione el botón contrario.

Para cocinar sin temporizador:

Al usar las funciones de sofreír o cocinar al vapor no es necesario seleccionar un tiempo pues normalmente estos procesos requieren atención constante.

Guía de cocción:

Función de cocción	Ajuste predeterminado	Rango de temperatura	Rango de tiempo
Sofreír	Alto/Encendido	Bajo-Alto	5 minutos - 1 ½ horas
Cocción lenta	Bajo/6 horas	Bajo, Caliente, Alto	30 minutos - 12 horas
Asar	150 °C/2 horas	65 °C - 230 °C	5 minutos - 6 horas
Hornear	175 °C/1 hora	65 °C - 230 °C	5 minutos - 4 horas
Cocinar al vapor	Alto/Encendido	Alto	5 minutos - 1 hora

USO DE LAS FUNCIONES DE COCINAR

FUNCIÓN DE SOFREÍR

1. Presione el botón de encendido/apagado ①.
2. Presione el botón de sofreír. En la pantalla LCD se mostrará “AL” (alto) e “I” (encendido).
3. Para cambiar la temperatura, presione el botón disminuir ▼. El rango de opciones va de alto “AL”, a bajo “BA”. Si está usando esta función por primera vez recomendamos que use la temperatura media alta “M AL”.
4. Para seleccionar el tiempo presione el botón para aumentar el tiempo ▲. El ajuste de tiempo va desde 5 minutos hasta 1-½ horas. No es necesario usar un tiempo predeterminado para esta función.
5. Presione el botón iniciar/parar.
6. “Precalentar” parpadeará en la pantalla hasta que el artefacto haya calentado por completo y entonces desaparecerá. Si se escogió un tiempo este volverá a aparecer y comenzará la cuenta regresiva. Se escuchará un sonido.
7. Agregue los ingredientes teniendo cuidado de no llenar en exceso.
8. Cuando termine el proceso de cocción, presione el botón de encendido/apagado ① y saque los alimentos (si usó el temporizador).
9. Para cambiar a otra función presione el botón iniciar/parar; todas las funciones parpadearán en la pantalla LCD.
10. Seleccione el botón de la función deseada; en la pantalla LCD aparecerá el tiempo y la temperatura predeterminados para dicha función. Para modificarlos, presione los botones incrementar ▲ y disminuir ▼ del tiempo y de la temperatura.
11. Tape el electrodoméstico.
12. Presione el botón iniciar/parar.
13. Si necesita agregar más ingredientes, hágalo ahora.
14. El electrodoméstico se precalentará y seguirá cocinando según el tiempo y la temperatura que haya seleccionado ahora.
15. Cuando el proceso de cocción termine se escuchará un sonido. Para suspender una función de cocción, presione el botón iniciar/parar.
16. Para apagar el electrodoméstico, presione el botón de encendido/apagado ①.

ADVERTENCIA: No toque con las manos desprotegidas la carcasa metálica del artefacto mientras esté en uso o hasta que no se haya enfriado por completo.

Para cocinar sin temporizador:

Al usar la función de sofreír no es necesario seleccionar un tiempo pues normalmente este proceso requiere atención constante.

Consejos prácticos para sofreír:

- No tiene que usar un sartén para dorar los alimentos antes de usar otra función; puede dorarlos directamente en el sistema de cocina 5 en 1 con la función de sofreír.
- Gracias a que la fuente tiene un recubrimiento de cerámica antiadherente no es necesario agregar aceite ni grasa. Si lo desea, puede añadir una pequeña cantidad.
- No use aerosoles para cocinar ya que crean una película en la superficie antiadherente que inhibe la propiedad de que los alimentos no se peguen.
- El ajuste de temperatura ideal para sofreír es medio alto "M AL". La superficie de cocción se calienta uniforme y eficientemente.
- Si se queman alimentos en el fondo de la fuente, remójela en agua caliente jabonosa y use un limpiador no abrasivo o un estropajo de nailon.
- Si aparecen puntos blancos, remójela con una solución de vinagre o jugo de limón y agua.

FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

1. Coloque los ingredientes en la fuente. Para evitar que los alimentos queden crudos o que se cocinen en exceso, llene la olla a la mitad o a $\frac{3}{4}$ de su capacidad. (No la llene a más de $\frac{3}{4}$ de la capacidad para evitar derrames.)
2. Tápela.
3. Presione el botón de encendido/apagado ①.
4. Presione el botón de cocción lenta.
5. Elija el ajuste de temperatura bajo "BA", alto "AL" o "Caliente" (refiérase a la tabla de cocción o siga las indicaciones de su receta).
6. Ajuste el tiempo de cocción deseado.
7. Para comenzar el proceso, presione el botón iniciar/parar. Se mostrará la temperatura y el tiempo.


NOTA: Si usó la función de sofreír antes de esta función, recuerde que el electrodoméstico estará caliente.

8. Cuando el proceso de cocción termine se escuchará un sonido. El electrodoméstico cambiará automáticamente a la función de mantener caliente y permanecerá encendido hasta que presione el botón de encendido/apagado ①.
9. Para apagar el electrodoméstico manualmente en cualquier momento, presione el botón de encendido/apagado ①.

ADVERTENCIA: No toque con las manos desprotegidas la carcasa metálica del artefacto mientras esté en uso o hasta que no se haya enfriado por completo.

Tabla para cocción lenta

El sistema de cocina 5 en 1 es la forma perfecta para cocinar alimentos que se benefician de procesos de cocción lentos y prolongados, tales como cortes de carne económicos, sopas, guisos, caldos y frijoles secos.

Cuando los alimentos se hayan cocinado durante el tiempo predeterminado, el artefacto cambiará automáticamente a la función de mantener caliente y permanecerá encendido hasta que presione el botón de encendido/apagado . Al usar el ajuste de temperatura baja "BA" los alimentos se cocinarán durante aproximadamente el doble de tiempo que en la temperatura alta "AL".

Ajuste	Sugerencias	Ideas de recetas
Alto	Use este ajuste cuando disponga de un tiempo limitado.	Ideal para salsas, chile con carne, platos con papas, platos con queso, alitas de pollo y albóndigas en salsa.
Bajo	Use este ajuste para recetas que se cocinarán durante todo el día. Perfecto para cortes de carne más duros.	Ideal para cortes de carne más duros, carne para estofado, frijoles secos, sopas y guisos.

Consejos prácticos para la cocción lenta:

- Dorar la carne antes de cocinarla lentamente le añade sabor y consistencia a la salsa. Puede hacer todo el proceso en el electrodoméstico. Recorte la grasa de la carne y séquela con papel absorbente antes de dorarla.
- La carne molida siempre debe dorarse antes de la cocción lenta.
- Cerciórese de que la fuente esté llena por lo menos hasta la mitad, pero a no más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
- Las carnes cocinadas con el hueso tardan más en cocinarse que las deshuesadas.
- La carne de res tarda más en cocinarse que la de pollo o cerdo debido a los tejidos conjuntivos.
- Es mejor añadir ingredientes tales como pescado, lácteos y hierbas frescas hacia el final del proceso de cocción.
- Al usar pasta, cocínela la mitad del tiempo de cocción sugerido en el empaque antes de incorporarla a una receta en el sistema de cocina 5 en 1.
- Al utilizar la función de cocción lenta las modificaciones de tiempo se realizan en incrementos de 30 minutos solamente.

FUNCIÓN DE ASAR

1. Coloque la rejilla en la fuente.
2. Presione el botón de encendido/apagado ①.
3. Presione el botón de asar.
4. En la pantalla LCD aparecerá el ajuste automático de 150 °C y 2 horas.
5. Para modificarlos, presione los botones aumentar ▲ y disminuir ▼ del tiempo y de la temperatura.
6. Para comenzar el proceso, presione el botón iniciar/parar.
7. En la pantalla parpadeará “precalentar” hasta que el electrodoméstico esté totalmente caliente; entonces se apagará y comenzará la cuenta regresiva de tiempo. Se escuchará un sonido.
8. Levante con cuidado la tapa en dirección opuesta a usted y, valiéndose de agarra ollas y espátulas, agregue los ingredientes que va a asar.
9. Tápela.
10. Cuando se cumpla el tiempo seleccionado se escuchará un sonido y la pantalla LCD parpadeará.
11. Oprima el botón de encendido/apagado ① para apagar el sistema de cocina.

ADVERTENCIA: No toque con las manos desprotegidas la carcasa metálica del artefacto mientras esté en uso o hasta que no se haya enfriado por completo.

Consejos prácticos para asar:

- Dorar la carne antes de asarla le añade sabor.
- Debido a que el calor se mantiene concentrado las carnes se asan rápidamente.
- Si va a asar vegetales, colóquelos en el fondo de la rejilla, antes de agregar la carne.
- Añadir hierbas secas y especias a la carne realza el sabor y el color. Agréguelas antes de dorar la carne.

Para asar aves:

- Si desea que la piel quede más dorada, comience el ciclo de asado con la pechuga hacia abajo durante los primeros 30 minutos; luego, voltéela hacia arriba.
- Unte la piel con mantequilla derretida y sazone con abundantes hierbas secas y especias, tales como romero, tomillo, pimienta de cayena, ajo y condimento de limón.
- Si no va a usar mezcla de relleno, coloque en el interior de la cavidad del pollo o de la gallineta una cebolla picada en cuartos, 2 o 3 dientes de ajo y varios tallos de apio.
- Puede usar limones y naranjas picados en cuartos con un trozo de 2,5 cm de jengibre para añadir un toque cítrico y el aroma del jengibre.

FUNCIÓN DE HORNEADO

1. Si va a usar la rejilla, colóquela dentro de la fuente.
2. Presione el botón de encendido/apagado ①.
3. Presione el botón de hornear.
4. Tápela.
5. La pantalla LCD mostrará 175 °C y 1 hora.
6. Para modificar el ajuste, presione los botones aumentar ▲ y disminuir ▼ del tiempo y de la temperatura.
7. Para comenzar el proceso, presione el botón iniciar/parar.
8. En la pantalla parpadeará “precalentar” hasta que el electrodoméstico esté totalmente caliente; entonces se apagará y comenzará la cuenta regresiva de tiempo. Se escuchará un sonido.
9. Levante con cuidado la tapa en dirección opuesta a usted y, valiéndose de agarra ollas y espátulas, agregue los ingredientes que va a hornear.
10. Cuando se cumpla el tiempo seleccionado se escuchará un sonido y la pantalla LCD parpadeará.
11. La luz del botón iniciar/parar se apagará.
12. Oprima el botón de encendido/apagado ① para apagar el sistema de cocina.

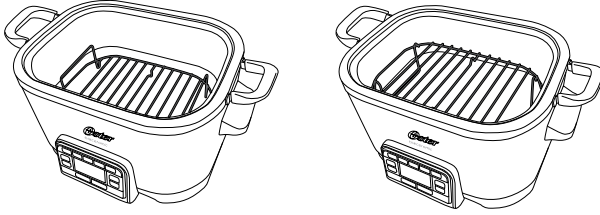
ADVERTENCIA: No toque con las manos desprotegidas la carcasa metálica del artefacto mientras esté en uso o hasta que no se haya enfriado por completo.

Consejos prácticos para hornear:

- Debido a que la fuente es oscura, si va a hornear alimentos directamente en esta, sugerimos que disminuya 15°C a la temperatura de la receta.
- Dentro de la fuente caben cómodamente moldes para hornear de hasta 19 cm.
- Si la receta que va a preparar en el sistema de cocina 5 en 1 lleva pasta, cocínela la mitad del tiempo de cocción sugerido en el empaque.
- Al usar licores en los pasteles el alcohol se evapora y deja solamente el delicioso sabor.

FUNCIÓN DE COCINAR AL VAPOR

1. Añada desde 1-½ tazas de agua a la fuente, si coloca la rejilla en la posición inferior, hasta 1,4 litros si la coloca en la posición superior.



2. Presione el botón de encendido/apagado ①.
3. Presione el botón de cocinar al vapor.
4. Seleccione el tiempo de cocción deseado. La temperatura viene predeterminada.
5. Tápela.
6. Para comenzar el proceso, presione el botón iniciar/parar.
7. “Precalear” parpadeará en la pantalla hasta que el artefacto haya calentado por completo y entonces desaparecerá. Se escuchará un sonido.
8. Levante con cuidado la tapa en dirección opuesta a usted y, valiéndose de tenazas y espátulas, añada a la rejilla los ingredientes que va a cocinar.
9. Tápela.
10. Cuando se cumpla el tiempo seleccionado se escuchará un sonido y en la pantalla parpadeará “Apagado”.
11. Oprima el botón de encendido/apagado ① para apagar el sistema de cocina.

ADVERTENCIA: No toque con las manos desprotegidas la carcasa metálica del artefacto mientras esté en uso o hasta que no se haya enfriado por completo.

Para cocinar sin temporizador:

Al usar las funciones de cocinar al vapor no es necesario seleccionar un tiempo pues normalmente este proceso requiere atención constante.

Tabla para cocinar al vapor

Cocinar alimentos al vapor es un método de cocción sano ya que no requiere grasas o aceites y se pierden menos nutrientes. Coloque la rejilla en la posición superior o inferior, dependiendo de la cantidad de agua que vaya a usar. Mantenga los alimentos sobre la rejilla por encima del agua.

	Alimento	Cantidad	Cantidad de agua	Preparación	Tiempo de cocción
Vegetables	Alcachofas	4 a 6	1 litro	Enteras/sin tallos	40 a 50 minutos
	Espárragos	0,5 kg	2 ½ tazas	Enteros/sin tallos	4 a 7 minutos
	Brócoli	1 pella	3 tazas	Cogollitos de 5 cm (2 pulgadas)	8 a 10 minutos
	Zanahorias tiernas o trozos de 4cm (1 ½ pulgadas)	0,5 kg	3 tazas	Peladas y sin tallo	9 a 11 minutos
	Coliflor	1 pella mediana	3 tazas	Cogollitos de 5 cm (2 pulgadas)	10 a 12 minutos
	Mazorca de maíz	4	3 tazas	15 cm (6 pulgadas)	13 a 15 minutos
	Habichuelas o judías	0,5 kg	2 ½ tazas	Enteras/sin tallos	8 a 10 minutos
	Tirabeques	0,5 kg	2 ½ tazas	Enteros/sin tallos	3 a 4 minutos
	Papas pequeñas y tiernas	0,5 kg	3 tazas	Enteras	17 a 20 minutos
	Papas blancas o Yukon	350 g	3 tazas	En cuartos	18 a 22 minutos
	Boniato o camote	350 g	3 tazas	Cortado en trozos de 4 cm (1 ½ pulgadas)	10 a 15 minutos
	Calabacín o zapallo amarillo o verde	0,5 kg	2 ½ tazas	En rodajas gruesas	7 a 9 minutos
Poultry	Pechuga de pollo	700 g	3 ½ tazas	Entera	16 a 20 minutos
	Huevos	8	3 tazas	Enteros con cáscara	25 minutos
Fish	Colas de langosta	Grandes	2 ½ tazas	Con caparazón	6 a 9 minutos
	Camarones grandes	0,5 kg	2 ½ tazas	Pelados y desvenados	4 a 5 minutos
	Salmón	0,5 kg	2 ½ tazas	Cortado en porciones individuales	8 a 12 minutos

Consejos prácticos para aprovechar al máximo el sistema de cocina 5 en 1:

1. Lea y siga las instrucciones incluidas en este manual.
2. Para evitar cocinar en exceso o muy poco, llene la fuente hasta la mitad o a $\frac{3}{4}$ de su capacidad y observe los tiempos de cocción recomendados.
3. Para evitar que se derrame, no llene la fuente a más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
4. El ciclo de mantener caliente permanecerá encendido hasta que presione el botón de encendido/apagado y desenchufe el electrodoméstico.
5. No deje el sistema de cocina enchufado cuando no lo esté usando.
6. Cerciórese de que el electrodoméstico esté alejado de gabinetes y paredes cuando esté funcionando.
7. La fuente ha sido diseñada para usarse solamente con este electrodoméstico. No la use en una estufa, horno, horno de microondas u otros electrodomésticos.
8. Cerciórese de que la tapa esté correctamente colocada en la fuente para evitar descompensar el tiempo de cocción.
9. La rejilla para cocinar al vapor ha sido diseñada para usarla únicamente con este electrodoméstico ya que no dañará la superficie de la fuente.
10. Al quitar la tapa use un agarra ollas para sujetarla y levántela orientada en dirección opuesta a usted para que el vapor se escape.
11. Si va a sacar la fuente de la carcasa, coloque un portaollas o una base debajo.
12. Al levantar la tapa el calor se escapa y esto incrementa el tiempo de cocción aproximadamente 15 minutos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Cada vez que termine de usar el sistema de cocina desconéctelo y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
2. Jamás sumerja la carcasa del electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Para limpiar la carcasa use un paño húmedo y séquela con un paño suave.
4. Lave la fuente, la rejilla y la tapa con agua caliente jabonosa. Enjuáguelas y séquelas con un paño suave.
5. Aunque la fuente es apta para usarla en el lavaplatos automático, recomendamos lavarla a mano.
6. La rejilla y la tapa son aptas para el lavaplatos automático.
7. Si en la superficie de la fuente aparecen puntos blancos, remójela en una solución de vinagre o jugo de limón y agua tibia. Enjuáguela y séquela.
8. Si se pegan o se queman alimentos en la superficie de la fuente, llénela con agua caliente jabonosa y déjela remojando antes de lavarla. Use una espátula de goma o de nailon para eliminar los residuos más difíciles. Si necesita frotar la fuente, use un limpiador no abrasivo y un estropajo de nailon o un cepillo.

LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE FALLAS

El sistema de cocina 5 en 1 Oster® ha sido cuidadosamente diseñado para proporcionarle muchos años de servicio sin que ocasione problemas. En el caso poco probable de que su nuevo sistema de cocina 5 en 1 no funcione satisfactoriamente, sírvase revisar la siguiente lista de posibles problemas e intente seguir los pasos recomendados ANTES de llamar o dirigirse a un Centro de Servicio Autorizado de Oster®.

CATEGORÍA	PREGUNTA	SOLUCIÓN
No tiene alimentación.	El electrodoméstico no se enciende.	Cerciórese de que el tomacorriente funcione.
		Cerciórese de que el electrodoméstico esté enchufado.
		La fuente debe estar colocada correctamente en el electrodoméstico para que este funcione.
Grado de cocción de los alimentos.	La comida no estaba bien cocinada.	Cerciórese de haber seleccionado la función adecuada.
		Cerciórese de que la tapa esté debidamente colocada y no la levante durante el proceso de cocción.
		Cerciórese de precalentar por completo el electrodoméstico antes de colocar los ingredientes en la fuente.
		Compruebe que haya escogido el ajuste de temperatura y de tiempo adecuados.
		Cerciórese de que no haya habido una interrupción del servicio eléctrico.
		Debido a que la fuente es oscura es necesario disminuir 15°C a la temperatura de horneado recomendada.
		Cerciórese de que la fuente no haya estado llena a más de $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
	La comida estaba excesivamente cocinada.	Cerciórese de que la fuente haya estado llena por lo menos a la mitad de su capacidad.
Cerciórese de haber seleccionado el ajuste de temperatura y de tiempo adecuados.		
El sistema de cocina 5 en 1 se apagó.	El sistema de cocina se apagó antes del tiempo seleccionado.	Es posible que la fuente se haya secado. El electrodoméstico tiene una función de protección contra cocción en seco. Añada agua y comience el ciclo nuevamente.
		En cualquier función, excepto en cocción lenta, si ha transcurrido el tiempo seleccionado, el artefacto se apagará.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR OSTER® 5-IN-1 COOKING SYSTEM.

1. **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against fire, electric shock or injuries, **DO NOT** immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
3. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool completely before putting on or taking off accessories and before cleaning.
4. Plug it into the electrical outlet. To disconnect, press the Power Ⓞ Button to turn unit off, then remove plug from electric outlet.
5. **DO NOT** position this appliance directly under an electrical socket.
6. **DO NOT** operate this appliance if power cord or plug are damaged or if the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Take it to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair, electric or mechanical adjustment.
7. The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injuries.
8. **DO NOT** use outdoors.
9. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven, or flammable material.
11. A short power cord has been provided in order to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
12. **DO NOT** use appliance for other than its intended use.
13. When moving the product, **DO NOT** hold it by the lid or inner pot handles; please ensure to use the appliance handles.
14. Extreme caution must be used when moving the 5-in-1 Cooking System containing hot liquids.
15. **DO NOT** use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
16. Avoid sudden temperature changes such as adding refrigerated foods into a heated pot.
17. Always unplug the appliance from the electrical socket when not in use and before cleaning.
18. Allow the appliance to cool before cleaning and storing.

19. When using this appliance, allow adequate air space above and on all sides for air circulation. **DO NOT** allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. **CAUTION** is required when touching heated surfaces. An insulated heat pad is recommended.
20. Do not use metal paddle/spatula on the inner pot in order to keep the non-stick finish from scratches. The inner pot cannot be heated in a stove or oven. **DO NOT** block up the lid with a dishcloth.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they **DO NOT** play with the appliance.
22. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
23. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

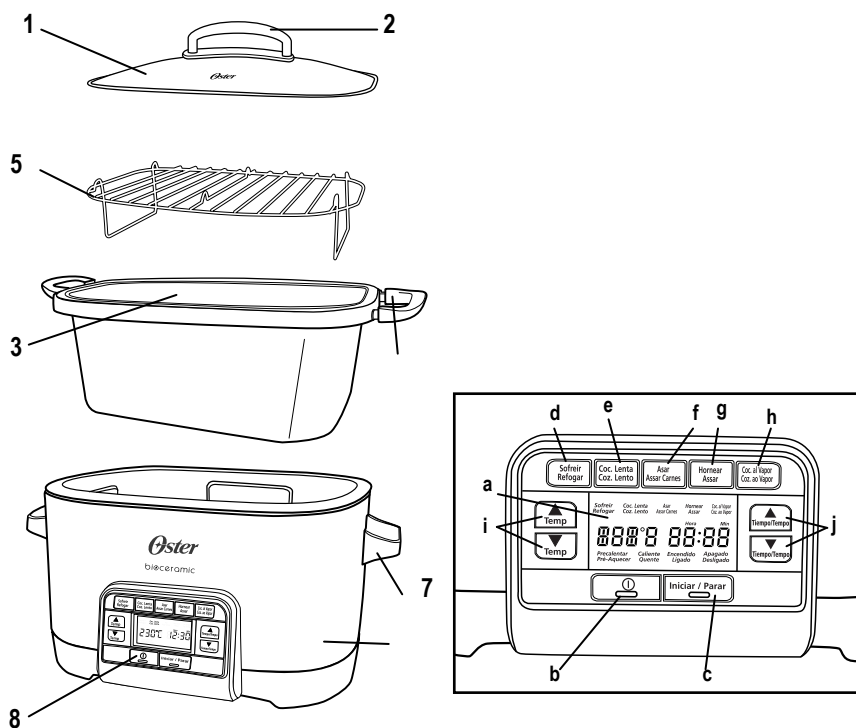
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Lid
2. Lid Handles
3. Inner Pot with Ceramic Non-Stick Coating
4. Inner Pot Handles
5. Roast/Steam Rack
6. Base/Housing
7. Unit Side Handles
8. Control Panel
 - a. LCD Display
 - b. Power Ⓜ Button with Indicator Light
 - c. Start/Stop "Iniciar/Parar" Button with Indicator Light
 - d. Sauté Button "Sofreír"
 - e. Slow Cook Button "Coc. Lenta"
 - f. Roast Button "Asar"
 - g. Bake Button "Hornear"
 - h. Steam Button "Coc. al Vapor"
 - i. Up/Down (▲▼) Temperature "Temp" Control Buttons
 - j. Up/Down (▲▼) Time "Tiempo" Control Buttons

LEARNING ABOUT YOUR 5-IN-1 COOKING SYSTEM


1. Glass lid allows you to monitor the progress of the cooking without having to remove the lid.

NOTE: Lifting the lid allows heat to escape and may require as much as an added 15 minutes to cooking time each time the lid is removed.

2. Two-position steaming rack for added versatility.
3. 5.6-liter inner pot with ceramic non-stick coating. Natural non-stick coating for healthier cooking, it is 4 times more durable/scratch-resistant and cooks 20% faster than standard coatings.
4. Outer metal housing with black plastic stay cool handles.
5. Stable base feet design that keeps the appliance in place on the counter.
6. Easy to use multi-functional digital control panel with easy to read LCD display.

BEFORE USING YOUR 5-IN-1 COOKING SYSTEM




Before using your Oster® 5-IN-1 Cooking System for the first time, please follow the instructions below:





1. Remove any stickers and packaging materials from the product. Remove static cling from control panel.
2. **DO NOT IMMERSE BASE/HOUSING IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
3. Clean and condition the non-stick surface of the inner pot:
 - Wash the inner pot and lid with a soft sponge with hot, soapy water. Rinse and dry them well.
 - Place the inner pot back in the base.
 - To condition the cooking surface, plug the appliance into the appropriate electrical outlet. Press the Power  Button to turn it on. Press the Sauté Button “Sofreir” and then press the Start/Stop Button “Iniciar/Parar”. Allow the unit to preheat; preheating “precalentar” will flash until it is fully heated.
 - Once preheating is completed, preheating “precalentar” will disappear from the LCD display.
 - Wipe a small amount of butter or margarine onto the cooking surface, spread slightly and wipe away any excess.

NOTE: When using the unit for the first time, you may notice a fine smoke haze coming out from the unit. This is normal. It is due to the initial heating of internal components. Your Oster® 5-IN-1 Cooking System is now ready to use and it will not be necessary to condition it again.





OPERATING INSTRUCTIONS





HOW TO USE THE CONTROL PANEL AND READ THE LCD DISPLAY

1. Press the Power  Button to turn the 5-IN-1 Cooking System on. The red light remains on until this is pressed to stop any function.
2. Cooking Function Buttons- press to select desired cooking function:
 - Sauté “Sofreír”
 - Slow Cook “Coc. Lenta”
 - Roast “Asar”
 - Bake “Hornear”
 - Steam “Coc. al Vapor”
3. The Time “Tiempo” Buttons   are used to set the cooking time as follows:

To advance slowly simply press UP  or DOWN  Button and release. To advance quickly press and hold the UP  or DOWN  Button. If you have passed the desired time, simply press the opposite button to return to the desired time.

NOTE: The time can be selected for all functions and can be changed at any time during cooking.

NOTE: When using Sauté or Steam functions, On “Encendido” will appear on the screen without a specific time. If you prefer to set a specific time, simply press the UP  or DOWN  Button to do so.
4. The Temperature “Temp” Buttons   are used to select desired cooking temperature as follows:

To advance slowly simply press UP  or DOWN  Button and release. To advance quickly press and hold the UP  or DOWN  Button.

NOTE: You can select a desired temperature when Sautéing, Roasting and Baking.
5. The Start/Stop “Iniciar/Parar” Button starts and stops a cooking function. It must be pressed to change from one cooking function to another.
6. The LCD display shows:
 - the cooking function being used
 - how much longer the food needs to cook from the selected time in hours and minutes once the appliance is preheated
 - the temperature setting selected
 - the preheating function

To Change a Setting:

It's easy to switch functions during cooking.

Press the Start/Stop "Iniciar/Parar" Button (it will flash) and then select the desired new cooking function. The new function will be displayed on the LCD. Select the desired time and temperature. Press the Start/Stop "Iniciar/Parar" Button (the indicator light will be solid on) and the new function will begin preheating.

Do not press the Power ⓪ Button. This will turn the appliance OFF.

Changing the Time and Temperature:

You can change both the Time and Temperature at any time during cooking by pressing the Up ▲ and Down ▼ Buttons for either. Press and release to change slowly. Press and hold to change time quickly. If you pass the desired temperature or time, press the reverse button.

Cooking Without the Timer:

When using the Sauté or Steam functions it is not necessary to select a time. Since this is usually a hands-on process, setting a time is not usually necessary.

Cooking Guide:

Cooking Function	Auto Setting	Temperature Range	Time Range
Sauté	Hi/On	Lo-Hi	5 minutes - 1 ½ hours
Slow Cook	Lo/6 hours	Lo, Warm, Hi	30 minutes – 12 hours
Roast	150°C/2 hours	65°C - 230°C	5 minutes – 6 hours
Bake	175°C /1 hour	65°C - 230°C	5 minutes – 4 hours
Steam	Hi/On	Hi	5 minutes – 1 hour

USING THE COOKING FUNCTIONS

SAUTÉ FUNCTION

1. Press the Power \odot Button.
2. Press Sauté “Sofreír” Button. High “AL” and On “Encendido” will be displayed on the LCD.
3. To change the temperature, press the Down \blacktriangledown Button. Selection ranges from High “AL” to Low “BA”. If you are using this function for the first time, we recommend that you use Medium High “M AL” temperature.
4. To select time press Time “Tiempo” Button UP \blacktriangle . The time available ranges from 5 minutes to 1-½ hours. It is not necessary to use a preset time for this function.
5. Press Start/Stop “Iniciar/Parar” Button.
6. Preheating will flash on LCD until appliance is fully heated – then will disappear. If a time has been selected, it will re-appear and start counting down. There will be an audible signal.
7. Add ingredients, being careful to not overfill.
8. If cooking is complete, press Power \odot Button and remove food (If the timer has been used).
9. To change to another function press Start/Stop “Iniciar/Parar” Button; all functions will flash on the LCD.
10. Select the desired function button; a preselected time and temperature will appear on the LCD. To change, press the Up \blacktriangle and Down \blacktriangledown Buttons on time “Tiempo” and temperature “Temp”.
11. Place the lid on the appliance.
12. Press the Start/Stop “Iniciar/Parar” Button.
13. If additional ingredients are required, add them.
14. Appliance will preheat and continue cooking according to the newly selected time and temperature.
15. When cooking is complete, there is an audible signal. To end a cooking function, press the Start/Stop “Iniciar/Parar” Button.
16. To turn off the appliance, press the Power \odot Button.

WARNING: Do not touch the metal housing of the appliance with unprotected hands while in use or until it has cooled completely.

Cooking without the timer:

When using the sauté function, it is not necessary to select a time. Since this is usually a hands-on process, setting a time is not usually necessary.

Tips for sautéing:

- There is no need to use a skillet to brown foods before using another function. They can be browned using this function right in the 5-in-1 Cooking System.
- Because the inner pot has a ceramic non-stick coating, it is not necessary to use oils or fats. If desired, add a small amount.

- Do not use aerosol-cooking sprays; they form a film on the non-stick surface and eliminate the ability of foods not to stick.
- Medium High “M AL” is the ideal setting for sautéing. The cooking surface heats evenly and efficiently.
- If foods burn on the bottom of the inner pot, soak with hot soapy water and use a non-abrasive cleaner or nylon-scrubbing pad.
- If white spots appear, soak a solution of vinegar or lemon juice and water in the inner pot.

SLOW COOK FUNCTION

1. Place ingredients in inner pot. To avoid under- and over-cooking, fill inner pot $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full. (Do not fill over $\frac{3}{4}$ full to avoid spillovers.)
2. Cover with glass lid.
3. Press Power \odot Button.
4. Press Slow Cook “Coc. Lenta” Button.
5. Choose Low “BA”, High “AL” or Warm “Caliente” (please refer to the “Cooking Chart” or follow your recipe directions).
6. Set desired cooking time.
7. Press Start/Stop “Iniciar/Parar” Button to begin. Temperature and time will be displayed.

NOTE: If the sauté function was used before this function, remember the appliance is hot.

8. When cooking is complete, there is an audible signal. The appliance will automatically switch to Warm “Caliente” and remain on until the Power \odot Button is pressed
9. To manually turn the appliance off at any time, press the Power \odot Button.

WARNING: Do not touch the metal housing of the appliance with unprotected hands while in use or until it has cooled completely.

Slow Cooking Chart

The 5-in-1 Cooking System is the perfect way to cook foods that are enhanced by long, slow simmering, such as less expensive cuts of meat, soups, stews, stock and dried beans.

Once food has cooked to the preset time, the appliance will automatically switch to Warm and remain on until the Power \odot light is pressed. When using the Low “BA” setting, foods will cook about twice as long as when set on High “AL”.

Setting	Suggestions	Recipes Ideas
High	Use this setting when time is limited	Ideal for sauces, chili, potato dishes, cheese dishes, chicken wings and meatballs in sauce
Low	Use this setting for recipes that will cook all day. Perfect for less tender cuts of meats	Ideal for less tender cuts of meat, braised meats, dried beans, soups and stews

Tips for Slow Cooking:

- Browning meats before slow cooking adds flavor and depth to the sauces. This can be done in this appliance. Trim meat and pat dry before browning.
- Ground meat should always be browned before slow cooking.
- Make sure inner pot is filled no less than $\frac{1}{2}$ and no more than $\frac{3}{4}$.
- Meats cooked on the bone take longer than when bone is removed.
- Beef will take longer to cook than chicken and pork because of the connective tissue.
- Ingredients such as, fish, dairy products and fresh herbs are best added toward the end of cooking.
- When using pasta, cook the pasta $\frac{1}{2}$ the suggested cooking time on the pasta package before adding to a recipe in the 5-in-1 Cooking System.
- Changing the time when using Slow Cooking will only happen in 30-minute increments.

ROAST FUNCTION

1. Place the rack in the inner pot.
2. Press Power \odot Button.
3. Press Roast "Asar" Button.
4. The automatic setting of 150°C and the time of 2 hours will appear on the LCD.
5. To change, press Up \blacktriangle and Down \blacktriangledown Buttons on time "Tiempo" and Temperature "Temp".
6. Press Start/Stop "Iniciar/Parar" Button to begin.
7. Preheating will flash on LCD until appliance is fully heated - then will disappear and the time will start counting down. There will be an audible signal.
8. Carefully lift lid away from you and add ingredients to be roasted using potholders and spatulas.
9. Cover with glass lid.
10. At end of selected time, there is an audible signal and the LCD will flash.
11. Press the Power \odot Button to turn off appliance.

WARNING: Do not touch the metal housing of the appliance with unprotected hands while in use or until it has cooled completely.

Tips for Roasting:

- Browning of meats before roasting adds flavor.
- Because the heat is well contained, the meats will roast quickly.
- If roasting with vegetables, place them on the bottom of the rack before adding the meat.
- Adding dried herbs and spices to meats increases flavor and color. Add them after browning the meat.

When roasting poultry:

- If a browner skin is desired, start the roasting cycle with the breast side down for the first 30 minutes; turn breast side up.
- Brush the skin with melted butter and season generously with a mixture of dry herbs and spices, such as rosemary, thyme, paprika, garlic and lemon seasoning.
- If not using stuffing, fill the cavity in the chicken or game hens with quartered onion, 2 to 3 cloves of garlic and several hearts of celery stalks.
- Quartered lemons and oranges with a 2.5 cm piece of fresh ginger can be used for a light citrus, ginger flavoring.

BAKE FUNCTION

1. If using the rack, place in inner pot.
2. Press Power Ⓛ Button.
3. Press Bake “Hornear” Button.
4. Cover with glass lid.
5. LCD displays 175°C and 1 hour.
6. To change, press Up ▲ and Down ▼ Buttons on Time “Tiempo” and Temperature “Temp”.
7. Press Start/Stop “Iniciar/Parar” Button to begin.
8. Preheating will flash on LCD until appliance is fully heated- then will disappear and the time will start counting down. There will be an audible signal.
9. Carefully lift lid away from you and add ingredients to be baked using potholders and spatulas.
10. At end of selected time, there is an audible signal and the LCD will flash.
11. The Start/Stop “Iniciar/Parar” Button light is off.
12. Press Power Ⓛ Button to turn off appliance.

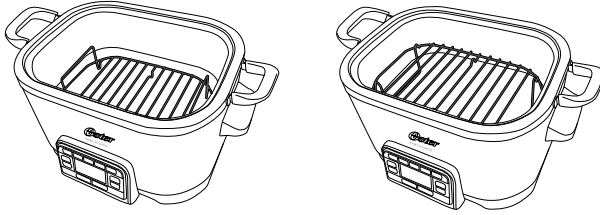
WARNING: Do not touch the metal housing of the appliance with unprotected hands while in use or until it has cooled completely.

Baking Tips:

- Because the inner pot is dark, we suggest that when baking food directly in the inner pot to lower the suggested temperature by 15°C.
- The largest baking pan that fits comfortably in the inner pot is 19 cm.
- Baking with a triple layer of paper towels just under the lid helps to absorb excess moisture.
- When using pasta in a recipe to be baked in the 5-in-1 Cooking System, cook the pasta for half the suggested cooking time on the pasta package.
- When using liqueurs in baked goods, the alcohol cooks away, leaving only the delicious flavor.

STEAM FUNCTION

1. Add from 1-½ cups, if placing the rack down, to 1.4 liters, if placing the rack up, of water to inner pot.



2. Press Power ① Button.
3. Press Steam “Coc. al Vapor” Button.
4. Select desired cooking time. The temperature is preset.
5. Cover with glass lid.
6. Press Start/Stop “Iniciar/Parar” Button to begin.
7. Preheating will flash on LCD until appliance is fully heated - then will disappear. There will be an audible signal.
8. Carefully lift lid away from you and add ingredients on rack to be cooked, using tongs or spatula.
9. Cover with glass lid.
10. At end of selected time, there is an audible signal and OFF “Apagado” will flash on the LCD.
11. Press Power ① Button to turn off appliance.

WARNING: Do not touch the metal housing of the appliance with unprotected hands while in use or until it has cooled completely.

Cooking without the timer:

When using the steam function, it is not necessary to select a time. Since this is usually a hands-on process, setting a time is not usually necessary.

Steaming Chart

Steaming foods is healthy. It requires no fats or oil and fewer nutrients are lost. Place rack Up or Down depending upon the amount of water used. Keep food on rack above the water.

	Food	Amount	Amount of water	Pre- prep	Cooking Time
Vegetables	Artichokes	4 to 6	1 liter	Whole/ trimmed	40 – 50 minutes
	Asparagus	0.5 Kg	2 ½ cups	Whole/ trimmed	4 to 7 minutes
	Broccoli	1 bunch	3 cups	5 cm (2-inch) florets	8 – 10 minutes
	Baby carrots or 4 cm (1 ½ inch) pieces	0.5 Kg	3 cups	Peeled and trimmed	9 – 11 minutes
	Cauliflower	1 medium head	3 cups	5 cm (2-inch) pieces	10 - 12 minutes
	Corn on the cob	4	3 cups	15 cm (6-inches)	13 – 15 minutes
	Green beans	0.5 Kg	2-½ cups	Whole/ trimmed	8 – 10 minutes
	Snow peas	0.5 Kg	2-½ cups	Whole/ trimmed	3 – 4 minutes
	Small new Potatoes	0.5 Kg	3 cups	Whole	17 – 20 minutes
	White or Yukon Gold potatoes	350 g	3 cups	Quartered	18 – 22 minutes
	Sweet Potatoes	350 g	3 cups	Cut in 4 cm (1 ½-inch) pieces	10 – 15 minutes
	Yellow squash or zucchini	0.5 Kg	2-½ cups	Thickly sliced	7 – 9 minutes
Poultry	Chicken breasts	700 g	3-½ cups	Whole	16 – 20 minutes
	Eggs	8	3 cups	Whole in shell	25 minutes
Fish	Lobster tails	Large	2-½ cups	In shell	6 – 9 minutes
	Large Shrimp	0.5 Kg	2-½ cups	Peeled and deveined	4 – 5 minutes
	Salmon	0.5 Kg	2 ½ cups	Cut in serving size pieces	8 – 12 minutes

TIPS AND HINTS TO GET THE BEST USE OF YOUR 5-IN-1 COOKING SYSTEM:

1. Please read and follow the instructions included in this manual.
2. To avoid over and under cooking, always fill the inner pot $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full and refer to recommended cook time.
3. To avoid spillover, do not fill inner pot more than $\frac{3}{4}$ full.
4. The Warm cycle will stay on until the Power $\text{\textcircled{D}}$ Button is pressed and the appliance is unplugged.
5. Do not leave appliance plugged in when not in use.
6. Make sure appliance is kept away from cabinets and walls when in use.
7. The inner pot has been designed to be used only in this appliance. Do not use on stovetop, oven, microwave oven or with other appliances.
8. Make sure lid is placed correctly on inner pot to avoid improper cooking time.
9. The steaming rack has been designed only to be used in this appliance. It will not damage the surface of the inner pot.
10. When removing the lid, use a potholder to grasp the lid handle and lift away from your body to allow steam to escape.
11. Always place a trivet or potholder under the cooking pot if it is removed from the outer housing.
12. Lifting the lid allows much of the heat to escape; it increases the cooking time by about 15 minutes.

CARE AND CLEANING

1. At end of each use, unplug appliance and allow to fully cool before cleaning.
2. Never immerse outer section of appliance in water or any other liquid.
3. To clean outer section, use a damp cloth and wipe dry with a soft cloth.
4. Wash inner pot, rack and lid in hot soapy water. Rinse and dry with soft cloth.
5. Although inner pot is dishwasher safe, we recommend hand washing.
6. Rack and lid are dishwasher safe.
7. If white spots form on surface of inner pot, soak in a solution of vinegar or lemon juice and warm water. Rinse and dry
8. If food sticks or burns on the surface of the inner pot, fill with hot soapy water and let 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.

TROUBLESHOOTING

Your Oster® 5-in-1 Cooking System has been carefully designed to give you many years of trouble free service. In the unlikely event that your new 5-in-1 Cooking System does not operate satisfactorily, please review the following potential problems and try the steps recommended BEFORE you call or take it to an Authorized Oster® Service Center.

SUBJECT	QUESTION	SOLUTION
No power.	My appliance will not turn on.	Make sure outlet is functioning.
		Check that the appliance is plugged in.
		To operate, the inner pot must be properly placed in the appliance.
Doneness of food.	My food was undercooked.	Make sure you selected the proper function.
		Make sure the lid is properly placed and not removed during cooking.
		Be sure to fully preheat the appliance before placing the ingredients in the inner pot.
		Check the recipe to see that the proper heat and time selection was made.
		Be sure the power was not interrupted.
		Because the inner pot is dark, it may be necessary to reduce the baking temperature by 15°C.
	Makes sure the inner pot was not filled over $\frac{3}{4}$ full.	
	My food was overcooked.	Make sure the inner pot was at least $\frac{1}{2}$ full.
Check that the proper temperature and time were selected.		
5-in-1 Cooking System turned off.	The cooker turned OFF before the selected time.	The inner pot may have cooked dry. There is a safety boil dry feature. Add water and start again.
		On any function other than Slow Cooking, if the selected time has elapsed the appliance will turn off.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR SEU SISTEMA PARA COZINHAR 5 EM 1 OSTER®.

1. **NÃO** toque nas superfícies quentes ①. Use as alças ou botões.
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, **NÃO** se deve submergir o aparelho, o fio ou o plugue na água ou qualquer outro líquido.
3. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixe-o esfriar completamente antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar.
4. Certifique-se de que o fio esteja encaixado no aparelho antes de ligá-lo na tomada elétrica. Para desconectar da tomada, pressione o botão para “Ligar/Desligar” ① para desligar e em seguida retire o plugue da tomada.
5. **NÃO** coloque o aparelho diretamente embaixo de uma tomada elétrica.
6. **NÃO** use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar incêndios, choques elétricos ou lesões.
8. **NÃO** usar ao ar livre.
9. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.
10. **NÃO** coloque o aparelho próximo ou sobre uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
11. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
12. **NÃO** utilize este aparelho para fins distintos daqueles para os quais o mesmo foi desenvolvido.
13. Ao mover o aparelho, **NÃO** segure pela alça da tampa ou pelas alças da panela interior, certifique-se de usar as alças da base do aparelho.
14. Tome o máximo de cuidado quando mover o sistema para cozinhar 5 em 1 contendo líquidos quentes.
15. **NÃO** use produtos de limpeza abrasivos, ou ácidos ou produtos para limpeza de fornos quando for limpar o eletrodoméstico.
16. Evite mudanças súbitas de temperatura tais como adicionar alimentos refrigerados no aparelho quente.
17. Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica quando o mesmo não estiver sendo usado ou antes de limpá-lo.
18. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpá-lo e guardá-lo.

19. Ao usar este aparelho, deixe suficiente espaço acima e ao redor do mesmo para que o ar possa circular. **NÃO** deixe que o aparelho toque cortinas, tapeçarias, roupas, panos de prato ou outros materiais inflamáveis durante o uso. Tome **CUIDADO** ao manusear superfícies que tenham sido expostas ao calor. Recomenda-se o uso de uma luva térmica de proteção.
20. Use apenas espátulas/colheres de plástico na panela interior para não riscar o revestimento antiaderente. A panela interior não pode ser usada em um fogão ou forno. **NÃO** obstrua a tampa com um pano de prato.
21. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho.
22. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
23. As instruções estipulam que o aparelho não deve ser usado com auxílio de um timer externo ou sistema de controle remoto.

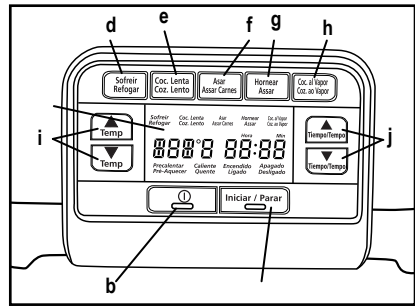
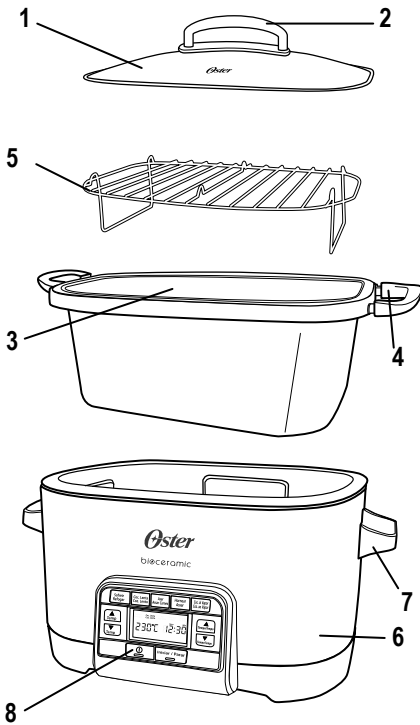
ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.






GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

24. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
25. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
26. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Tampa
2. Alça da tampa
3. Panela interior com revestimento de cerâmica antiaderente
4. Alças da panela interior
5. Grade para assar/cozinhar ao vapor
6. Base
7. Alças laterais da base
8. Painel de controle
 - a. Visor de LCD
 - b. Botão para “Ligar/Desligar”  com luz indicadora
 - c. Botão para “Iniciar/Parar” com luz indicadora
 - d. Botão para “Refogar”
 - e. Botão para cozimento lento “Coz. Lento”
 - f. Botão para “Assar Carnes”
 - g. Botão para “Assar”
 - h. Botão para cozinhar ao vapor “Coz. ao Vapor”
 - i. Botões para Aumentar/Diminuir ( ) a temperatura “Temp”
 - j. Botões para Aumentar/Diminuir ( ) o “Tempo”

CONHECENDO SEU SISTEMA PARA COZINHAR 5 EM 1

1. A tampa de vidro possibilita monitorar o cozimento sem ter que retirar a tampa.
OBSERVAÇÃO: Levantar a tampa faz com que o calor saia e pode requerer um aumento de 15 minutos no tempo de cozimento cada vez que a tampa for retirada.
2. Grade que pode ser colocada em duas posições para maior versatilidade.
3. Panela interior com capacidade para 5,6 litros e com revestimento de cerâmica antiaderente. Tem uma superfície antiaderente natural para cozinhar de forma mais saudável, é 4 vezes mais durável e resistente a riscos e cozinha 20% mais rápido que as superfícies antiaderentes comuns.
4. Base com superfície de metal externa com alças laterais de material plástico que não esquentam.
5. Os pés da base mantém o aparelho estável sobre a superfície.
6. Painel de controle digital fácil de usar para selecionar as funções com visor de LCD fácil de ler.

ANTES DE USAR SEU SISTEMA PARA COZINHAR 5 EM 1

Leia as seguintes instruções antes de usar seu Sistema para Cozinhar 5 em 1 Oster® pela primeira vez:

1. Retire todos os adesivos e materiais de embalagem do produto. Retire o adesivo transparente do painel de controle.
2. **NÃO SUBMERGIR A BASE NA ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.**
3. Limpe e prepare a superfície antiaderente da panela interior para o primeiro uso:
 - Lave a panela interior e a tampa com uma esponja macia com água quente e detergente para louças. Enxágue e seque bem.
 - Coloque a panela interior de volta na base.
 - Para preparar a superfície de cozimento pela primeira vez, ligue o aparelho na tomada elétrica certificando-se de que a voltagem da tomada seja a mesma do seu aparelho. Pressione o botão para “Ligar/Desligar” ① o aparelho. Pressione o botão para “Refogar” e em seguida pressione o botão para “Iniciar/Parar”. Deixe o aparelho pré-aquecer; “pré-aquecer” aparecerá piscando no visor de LCD até que o aparelho esteja totalmente pré-aquecido.
 - Quando a mensagem “pré-aquecer desaparecer do visor de LCD, o aparelho estará pronto. Unte a superfície de cozimento da panela interior com um pouco de manteiga espalhando bem e limpando o excesso.

OBSERVAÇÃO: Quando usar o aparelho pela primeira vez, um pouco de fumaça poderá sair do aparelho. Isso é normal e deve-se ao processo de aquecimento inicial dos componentes internos do aparelho. Agora seu Sistema para Cozinhar 5 em 1 Oster® está pronto para ser usado e a preparação da superfície de cozimento descrita acima não será mais necessária.

INSTRUÇÕES DE USO

COMO USAR O PAINEL DE CONTROLE E COMO LER O VISOR DE LCD

1. Pressione o botão para “Ligar/Desligar” ① para ligar o aparelho. A luz vermelha permanecerá ligada até que este botão seja pressionado para parar qualquer função.
2. Botões das funções - pressione para selecionar a função desejada:
 - “Refogar”
 - Cozimento Lento “Coz. Lento”
 - “Assar Carnes”
 - “Assar”
 - Cozinhar ao Vapor “Coz. ao Vapor”
3. Os botões para ajuste do tempo são usados para selecionar o tempo de cozimento da seguinte maneira:

Para ajustar lentamente, pressione e solte o botão com toques pausados para Aumentar ▲ ou Diminuir ▼ o tempo. Para ajustar rapidamente, pressione e mantenha pressionado o botão para Aumentar ▲ ou Diminuir ▼ o tempo. Caso tenha ultrapassado o tempo desejado, basta pressionar o botão oposto para voltar ao tempo desejado.

OBSERVAÇÃO: O tempo pode ser selecionado para todas as funções e pode ser alterado em qualquer momento durante o cozimento.

OBSERVAÇÃO: Quando usar as funções para “Refogar” ou Cozinhar ao Vapor, o ícone “Ligado” aparecerá no visor sem um tempo específico. Caso você prefira ajustar o tempo, basta pressionar os botões para Aumentar ▲ ou Diminuir ▼.

4. Os botões para ajuste da temperatura “Temp” ICON são usados da seguinte maneira para selecionar a temperatura de cozimento:

Para ajustar lentamente, pressione e solte o botão com toques pausados para Aumentar ▲ ou Diminuir ▼ a temperatura. Para ajustar rapidamente, pressione e mantenha pressionado o botão para Aumentar ▲ ou Diminuir ▼ a temperatura.

OBSERVAÇÃO: A temperatura poderá ser selecionada para as funções “Refogar”, “Assar” Carnes e Assar.

5. O botão para “Iniciar/Parar” inicia ou interrompe a função. Deve ser pressionado para mudar de uma função para a outra.
6. O visor de LCD mostrará:
 - a função sendo usada
 - quando tempo a mais os alimentos precisam cozinhar desde o tempo selecionado, em horas e minutos, uma vez que o eletrodoméstico esteja pré-aquecido
 - o ajuste de temperatura selecionado
 - a função de pré-aquecimento

Para mudar um ajuste:

É fácil trocar de funções durante o cozimento.

Pressione o botão para “Iniciar/Parar” (que começará a piscar) e em seguida selecione a nova função desejada. A nova função aparecerá no visor de LCD. Selecione o tempo e a temperatura desejados. Pressione o botão para “Iniciar/Parar” (a luz indicadora permanecerá ligada sem piscar) e o aparelho começará a pré-aquecer para a nova função.

Não pressione o botão para “Ligar/Desligar” ①. Isso desligará o aparelho.

Ajustando o tempo e a temperatura:

Tanto o tempo quanto a temperatura poderão ser ajustados a qualquer momento durante o cozimento, basta pressionar os botões para Aumentar ▲ e Diminuir ▼ para ambos ou um deles. Pressione e solte com toques pausados para ajustar lentamente ou pressione e mantenha pressionado para ajustar rapidamente. Caso ultrapasse a temperatura ou o tempo desejado, pressione o botão oposto.

Cozinhando sem o tempo:

Quando usar as funções para “Refogar” ou Cozinhar ao Vapor “Coz. ao Vapor”, não é necessário selecionar o tempo. Como esta função é geralmente controlada pelo usuário, não é necessário ajustar o tempo.

Guia de Cozimento:

Função	Ajuste Automático	Guia de Temperatura	Intervalo de Tempo
Refogar	Alto/Ligado	Baixo-Alto	5 minutos - 1 hora e meia
Cozimento Lento	Baixo/6 horas	Baixo, Quente, Alto	30 minutos - 12 horas
Assar Carnes	150 °C/2 horas	65 °C - 230 °C	5 minutos - 6 horas
Assar	175 °C/1 hora	65 °C - 230 °C	5 minutos - 4 horas
Cozinhar ao Vapor	Alto/Ligado	Alto	5 minutos - 1 hora

USANDO AS FUNÇÕES

FUNÇÃO PARA REFOGAR

1. Pressione o botão para “Ligar/Desligar” ①.
2. Pressione o botão para “Refogar”. Alto “AL” e “Ligado” aparecerão no visor de LCD.
3. Pressione o botão para Diminuir ▼ a temperatura “Temp”. Os ajustes são entre Alto “AL” e Baixa “BA”. Caso estiver usando esta função pela primeira vez, é recomendável usar a temperatura Média Alta “M AL”.
4. Pressione o botão para Aumentar ▲ o “Tempo” para selecionar o tempo desejado. O intervalo de tempo disponível é de 5 minutos a 1 hora e meia. Não é necessário selecionar tempo para esta função.
5. Pressione o botão para “Iniciar/Parar”.
6. “Pré-aquecer” piscará no visor de LCD até que o aparelho esteja pré-aquecido - e em seguida desaparecerá. Caso um tempo tenha sido selecionado, esse tempo irá re-aparecer e começará a contar regressivamente. O aparelho emitirá um sinal sonoro.
7. Adicione ingredientes tomando cuidado para não encher demais.
8. Quando terminar de cozinhar, pressione o botão para “Ligar/Desligar” ① e retire a comida (caso o timer tenha sido usado).
9. Para trocar funções, pressione o botão para “Iniciar/Parar”; as luzes indicadoras de todas as funções irão piscar no visor de LCD.
10. Seleccione o botão da função desejada; o tempo e a temperatura pré-selecionadas aparecerão no visor de LCD. Para ajustar, pressione os botões para Aumentar ▲ e Diminuir ▼ o tempo “Tempo” e temperatura “Temp”.
11. Coloque a tampa no aparelho.
12. Pressione o botão para “Iniciar/Parar”.
13. Adicione ingredientes adicionais conforme desejar.
14. O aparelho pré-aquecerá e continuará cozinhando de acordo com o novo tempo e temperatura selecionados.
15. Quando o cozimento terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro. Para terminar uma função, pressione o botão para “Iniciar/Parar”.
16. Para desligar o aparelho, pressione o botão para “Ligar/Desligar” ①.

CUIDADO: Não toque na superfície externa de metal do aparelho sem proteção nas mãos enquanto o aparelho estiver sendo usado ou até que o mesmo tenha esfriado completamente.

Cozinhando sem o tempo:

Quando usar a função para “Refogar”, não é necessário selecionar o tempo. Como esta função é geralmente controlada pelo usuário, não é necessário ajustar o tempo.

Dicas para refogar:

- Não é necessário usar uma frigideira para dourar os alimentos antes de usar uma das outras funções. Eles podem ser dourados usando-se a função para “Refogar” no próprio Sistema para Cozinhar 5 em 1 Oster®.
- Como a panela interior tem um revestimento antiaderente de cerâmica, não é necessário o uso de óleos ou gorduras. Mas caso desejar, use um pouco.
- Não use óleos em aerosol; eles formam uma película na superfície antiaderente que fazem com que os alimentos grudem.
- A temperatura Média Alta “M AL” é ideal para refogar. A superfície de cozimento aquece de forma homogênea e eficiente.
- Caso os alimentos queimem no fundo da panela interior, deixe a panela de molho com água quente ensaboada e use um produto de limpeza não abrasivo ou uma esponja de náilon.
- Caso manchas brancas apareçam, deixe a panela de molho com a panela interior com uma solução de vinagre ou suco de limão com água.

FUNÇÃO DE COZIMENTO LENTO

1. Coloque os ingredientes na panela interior. Para evitar cozinhar pouco ou demais, encha a panela interior entre $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ do nível máximo. (Não encha acima de $\frac{3}{4}$ do nível máximo para evitar transbordamento).
2. Coloque a tampa de vidro.
3. Pressione o botão para “Ligar/Desligar” $\text{\textcircled{1}}$.
4. Pressione o botão para Cozimento Lento “Coz. Lento”.
5. Selecione Baixo “BA”, Alto “AL” ou “Quente” (consulte o “Guia de Cozimento” ou siga as instruções de sua receita).
6. Ajuste o tempo de cozimento desejado.
7. Pressione o botão para “Iniciar/Parar” para começar o cozimento lento. O visor mostrará a temperatura e o tempo.

OBSERVAÇÃO: Se a função para refogar foi usada antes desta função, lembre-se que o aparelho estará quente.

8. Quando o cozimento terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro. O aparelho automaticamente muda para “Quente” no visor, mantendo-o assim até que o botão para “Ligar/Desligar” $\text{\textcircled{1}}$ seja pressionado.
9. Para desligar o aparelho manualmente, pressione o botão para “Ligar/Desligar” $\text{\textcircled{1}}$ a qualquer momento.

CUIDADO: Não toque na superfície externa de metal do aparelho sem proteção nas mãos enquanto o aparelho estiver sendo usado ou até que o mesmo tenha esfriado completamente.

Guia para Cozimento Lento

A função para cozimento lento do Sistema para Cozinhar 5 em 1 Oster® é ideal para intensificar o sabor dos alimentos através do cozimento por um período prolongado, cozinhar em fogo baixo, tais como cortes de carnes para guarnição, sopas, ensopados e feijão.

Assim que os alimentos estejam cozidos no tempo pré-definido, o aparelho mudará automaticamente o visor para “Quente” mantendo-o assim até que o botão para “Ligar/Desligar” ⓘ seja pressionado. Quando usar o ajuste Baixo “BA”, os alimentos irão cozinhar aproximadamente pelo dobro do tempo em comparação com o ajuste Alto “AL”.

Ajustes	Sugestões	Receitas
Alto	Use este ajuste quando o tempo for limitado	Ideal para molhos, receitas com batatas, receitas com queijo, asas de frango e almôndegas com molho.
Baixo	Use este ajuste para receitas que irão cozinhar o dia inteiro. Ideal para cortes de carnes menos macias	Ideal para cortes de carnes menos macias, carnes assadas, feijão, sopas e ensopados

Dicas para Cozimento Lento:

- Dourar carnes antes do cozimento lento complementam o sabor dos molhos. Isso pode ser feito neste próprio eletrodoméstico. Corte a carne e dê umas palmadas para secar antes de dourar.
- Carne moída deve sempre ser dourada antes de cozinhar.
- Certifique-se de que a panela interior esteja cheia com pelo menos $\frac{1}{2}$ do limite máximo e não mais do que $\frac{3}{4}$.
- Carnes cozidas com o osso poderão levar mais tempo do que carnes desossadas.
- Carne de vaca levará mais tempo para cozinhar do que frango e carne de porco por causa das fibras.
- Ingredientes tais como peixe, laticínios e ervas frescas devem ser adicionadas próximo ao final do cozimento.
- Quando usar massas, cozinhe a massa até a metade do tempo recomendado na embalagem antes de ser adicionada a uma receita no Sistema para Cozinhar 5 em 1 Oster®.
- Mudar o tempo enquanto estiver usando o cozimento lento irá aumentar o tempo em 30 minutos.

FUNÇÃO PARA ASSAR CARNES

1. Coloque a grade na panela interior.
2. Pressione o botão para “Ligar/Desligar” ①.
3. Pressione o botão para “Assar Carnes”.
4. O ajuste automático de 150°C e o tempo de 2 horas aparecerão no visor de LCD.
5. Para mudar, pressione os botões para Aumentar ▲ ou Diminuir ▼ o tempo “Tempo” e temperatura “Temp”.
6. Pressione o botão para “Iniciar/Parar” para começar a assar.
7. “Pré-Aquecer” aparecerá piscando no visor de LCD até que o aparelho tenha completado o pré-aquecimento - e em seguida desaparecerá do visor. O aparelho emitirá um sinal sonoro.
8. Levante a tampa com cuidado virando-a para o lado oposto ao seu e com o auxílio de luvas protetoras e espátulas, adicione os ingredientes que deseja assar.
9. Coloque a tampa de vidro.
10. No final do tempo selecionado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e o visor de LCD piscará.
11. Para desligar o aparelho, pressione o botão para “Ligar/Desligar” ①.

CUIDADO: Não toque na superfície externa de metal do aparelho sem proteção nas mãos enquanto o aparelho estiver sendo usado ou até que o mesmo tenha esfriado completamente.

Dicas para assar carnes:

- Dourar carnes antes de assar complementa o sabor.
- Como o calor fica bem confinado dentro do aparelho, as carnes irão assar rapidamente.
- Se estiver assando junto com legumes, coloque-os no fundo da grade antes de adicionar a carne.
- Adicione ervas secas e temperos nas carnes para complementar o sabor e a aparência. Adicione-os após dourar a carne.

Quando assar aves:

- Se desejar uma pele mais dourada, comece a assar com o lado do peito para baixo nos primeiros 30 minutos; em seguida vire o lado do peito para cima.
- Pincele a pele com manteiga derretida e tempere bem com uma mistura de ervas secas e temperos, tais como alecrim, tomilho, páprica, alho e limão.
- Se não estiver usando recheios, encha a cavidade do frango com uma cebola cortada em quatro, 2 ou 3 dentes de alho e vários talos de aipo.
- Limões e laranjas cortados em 4 com um pedaço de 2,5 cm de gengibre pode ser usado para dar um leve sabor cítrico com gengibre.

FUNÇÃO PARA ASSAR

1. Se for usar a grade, coloque-a na panela interior.
2. Pressione o botão para “Ligar/Desligar” ①.
3. Pressione o botão para “Assar”.
4. Coloque a tampa de vidro.
5. O visor de LCD mostrará 175°C e 1 hora.
6. Para mudar, pressione os botões para Aumentar ▲ ou Diminuir ▼ o tempo “Tempo” e temperatura “Temp”.
7. Pressione o botão para “Iniciar/Parar” para começar a assar.
8. “Pré-Aquecer” aparecerá piscando no visor de LCD até que o aparelho tenha completado o pré-aquecimento - e em seguida desaparecerá do visor. O aparelho emitirá um sinal sonoro.
9. Levante a tampa com cuidado inclinando-a para o lado oposto ao seu e com o auxílio de luvas e uma espátula adicione os ingredientes que desejar assar.
10. No final do tempo selecionado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e o visor de LCD piscará.
11. A luz indicadora do botão para “Iniciar/Parar” apagará.
12. Pressione o botão para “Ligar/Desligar” ① para desligar o aparelho

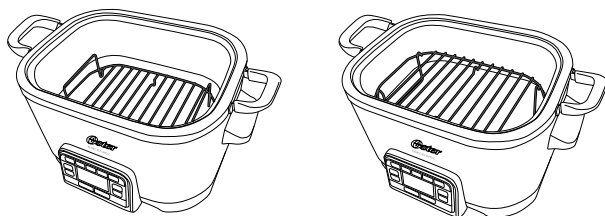
CUIDADO: Não toque na superfície externa de metal do aparelho sem proteção nas mãos enquanto o aparelho estiver sendo usado ou até que o mesmo tenha esfriado completamente.

Dicas para assar:

- Como a panela interna é escura, recomenda-se abaixar a temperatura usada em 15°C quando for assar colocando os ingredientes diretamente na panela interna.
- A maior fôrma que cabe dentro da panela interna é de 19 cm.
- Quando usar massas em uma receita para ser assada no Sistema para Cozinhar 5 em 1 Oster®, cozinhe a massa até a metade do tempo recomendado na embalagem antes de ser adicionada.
- Quando utilizar bebidas alcoólicas ao assar, o álcool irá evaporar, deixando apenas o sabor.

FUNÇÃO PARA COZINHAR AO VAPOR

1. Adicione na panela interior 1 xícara e meia de água, se for usar a grade virada para baixo, ou até 1,4 litros, se for usar a grade virada para cima.



2. Pressione o botão para “Ligar/Desligar” ①.
3. Pressione o botão para cozinhar ao vapor “Coz. ao Vapor”
4. Selecione o tempo de cozimento desejado. A temperatura é pré-definida.
5. Coloque a tampa de vidro.
6. Pressione o botão para “Iniciar/Parar” para começar a cozinhar ao vapor.
7. “Pré-Aquecer” aparecerá piscando no visor de LCD até que o aparelho esteja pré-aquecido - e em seguida desaparecerá. O aparelho emitirá um sinal sonoro.
8. Levante a tampa com cuidado inclinando-a no sentido oposto ao seu e com o auxílio de uma espátula, adicione os ingredientes a serem cozidos.
9. Coloque a tampa de vidro.
10. No final do tempo selecionado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e o visor de LCD mostrará “Desligado” piscando.
11. Pressione o botão para “Ligar/Desligar” ① para desligar o aparelho.

CUIDADO: Não toque na superfície externa de metal do aparelho sem proteção nas mãos enquanto o aparelho estiver sendo usado ou até que o mesmo tenha esfriado completamente.

Cozinhando sem o timer:

Quando usar as função para cozinhar ao vapor, não é necessário selecionar o tempo. Como esta função é geralmente controlada pelo usuário, não é necessário ajustar o tempo.

Guia para Cozinhar ao Vapor

Cozinhar ao vapor é saudável. Não requer gorduras ou óleos e há menos perda de nutrientes. Coloque a grade para cima ou para baixo, dependendo da quantidade de água que deseje usar. Mantenha os alimentos na grade, acima da água.

	Alimento	Quantidade	Quantidade de água	Preparo	Tempo de Cozimento
Legumes	Alcachofras	4 a 6	1 litro	Inteiros/ cortados	40 a 50 minutos
	Aspargos	0,5 kg	2 xícaras e meia	Inteiros/ cortados	4 a 7 minutos
	Brócolis	1 maço	3 xícaras	Flores de brócoli/ talos de 5 cm	8 a 10 minutos
	Mini-cenouras ou pedaços de cenouras regular de 4 cm	0,5 kg	3 xícaras	Descascadas e cortadas	9 a 11 minutos
	Couve-flor	1 cabeça média	3 xícaras	Pedaços de 5 cm	10 a 12 minutos
	Espiga de milho	4	3 xícaras	15 cm	13 a 15 minutos
	Vagem	0,5 kg	2 xícaras e meia	Inteiras/ cortadas	8 a 10 minutos
	Vagem plana	0,5 kg	2 ½ tazas	Inteiras/ cortadas	3 a 4 minutos
	Batatinhas	0,5 kg	3 xícaras	Inteiros	17 a 20 minutos
	Batatas	350 g	3 xícaras	Cortada em 4	18 a 22 minutos
	Batatas Doce	350 g	3 xícaras	Cortadas em pedaços de 4 cm	10 a 15 minutos
	Abobrinhas	0,5 kg	2 xícaras e meia	Cortadas em fatias grossas	7 a 9 minutos
Aves	Peitos de Frango	700 g	3 ½ tazas	Inteiros	16 a 20 minutos
	Ovos	8	3 xícaras	Inteiros na casca	25 minutos
Peixes	Caudas de Lagosta	Grande	2 xícaras e meia	Na casca	6 a 9 minutos
	Camarões Grandes	0,5 kg	2 xícaras e meia	Sem casca	4 a 5 minutos
	Salmão	0,5 kg	2 xícaras e meia	Cortado em pedaços prontos para servir	8 a 12 minutos

Dicas e sugestões para obter os melhores resultados com Sistema para Cozinhar 5 em 1 Oster®

1. Leia atentamente e siga as instruções incluídas neste manual.
2. Para evitar cozinhar pouco ou demais, encha a panela interna entre $\frac{1}{2}$ e $\frac{3}{4}$ da capacidade máxima e siga o tempo de cozimento recomendado.
3. Para evitar transbordamentos, não encha a panela interna acima de $\frac{3}{4}$ da capacidade máxima.
4. O ciclo de manter “Quente” ficará ligado até que o botão para “Ligar/Desligar” ① seja pressionado e o aparelho seja desligado da tomada.
5. Não deixe o aparelho ligado na tomada quando o mesmo não estiver sendo usado.
6. Certifique-se de que o eletrodoméstico esteja colocado longe de gabinetes, armários e paredes enquanto estiver sendo usado.
7. A panela interna foi feita para ser usada apenas com este aparelho. Não use-a no fogão, forno, micro-ondas ou com outros eletrodomésticos.
8. Certifique-se de que a tampa esteja bem colocada sobre a panela interna para evitar erros no tempo de cozimento.
9. A grade foi feita para ser usada apenas com este eletrodoméstico. Não irá danificar a superfície da panela interna.
10. Quando for retirar a tampa, use um protetor para segurar a alça da tampa e levante-a virando-a para o lado oposto ao seu para que o vapor quente saia.
11. Coloque sempre um descanso para mesa ou protetor embaixo da panela interna quando a mesma for retirada da base.
12. Levantar a tampa faz com que boa parte do calor saia da panela interna; isso aumenta o tempo de cozimento em aproximadamente 15 minutos.

CUIDADO E LIMPEZA

1. Ao término de cada uso, desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar completamente antes de limpá-lo.
2. Nunca se deve submergir a base do aparelho na água ou qualquer outro líquido.
3. Para limpar a superfície externa da base, use um pano úmido e em seguida seque-a com um pano seco e macio.
4. Lave a panela interna, a grade e a tampa com água quente e detergente para louças. Enxágue e seque bem com um pano seco e macio.
5. Embora a panela interna possa ser lavada na lava-louças, recomenda-se lavá-la na mão.
6. A grade e a tampa podem ser lavadas na lava-louças.
7. Se aparecerem manchas brancas na superfícies da panela interna, deixe-a de molho em uma solução de vinagre ou suco de limão e água quente. Enxágue e seque.
8. Se a comida grudar ou queimar na superfícies da panela interna, encha com água ensaboada e deixe de molho antes de lavar. Use uma espátula de náilon ou borracha para remover resíduos persistentes. Se for necessário esfregar, use um produto de limpeza não abrasivo com uma esponja ou escova de náilon.

IDENTIFICAÇÃO DE PROBLEMAS

Seu Sistema para Cozinhar 5 em 1 Oster® foi desenvolvido para proporcionar vários anos de funcionamento sem requerer reparos. Caso seu novo Sistema para Cozinhar 5 em 1 Oster® não funcione de forma satisfatória, revise os possíveis problemas e tente os passos recomendados ANTES de ligar ou levá-lo a uma Assistência Técnica Credenciada Oster®.

TEMA	PREGUNTA	POSSÍVEL SOLUÇÃO
Sem energia.	Meu eletrodoméstico não está ligando.	Certifique-se de que a tomada esteja funcionando.
		Certifique-se de que o aparelho está ligado na tomada.
		Para funcionar, a panela interna tem que estar bem acomodada dentro da base do aparelho.
Cozimento dos alimentos.	A comida não cozinhou bem.	Certifique-se de que a função correta foi selecionada.
		Certifique-se de que a tampa esteja bem colocada e que não tenha sido levantada durante o cozimento.
		Certifique-se de que o aparelho tenha pré-aquecido antes de colocar os ingredientes na panela interna.
		Verifique a receita para confirmar se a temperatura e o tempo selecionados estão corretos.
		Verifique se a energia elétrica não sofreu interrupções.
		Como a panela interna é escura, recomenda-se abaixar a temperatura usada em 25 graus quando for assar colocando os alimentos diretamente na panela.
		Certifique-se de que não tenha sido colocado mais do que $\frac{3}{4}$ da capacidade da panela interna.
	A comida cozinhou demais.	Certifique-se de que tenha sido colocado ingredientes em pelo menos $\frac{1}{2}$ da capacidade da panela interna.
Verifique se a temperatura e o tempo corretos foram selecionados.		
O aparelho está desligado.	O aparelho desligou antes do tempo selecionado.	A panela interna pode ter cozinhado até secar. O aparelho tem um dispositivo de segurança para quando evaporar até secar. Adicione água e inicie novamente.
		Em qualquer função, exceto para Cozimento Lento, quando o tempo selecionado terminar, o aparelho irá desligar.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características eléctricas dos modelos da série:		CKSTSCMC6 -XXX
Voltaje/Voltage/ Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/ Potência
127 V	60 Hz	1200 W
220 V	50/60 Hz	1200 W
220 V	50 Hz	1200 W
220 V	60 Hz	1200 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.
XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para o México.

SISTEMA DE COCINA 5 EN 1®
MODELOS: CKSTSCMC6, CKSTSCMC6-013,
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V_N 1200 W



© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China

PN 165175 Rev. A
CBA -082613