

# Oster®



MODELOS  
MODELS

CKSTPCEC57M-013  
CKSTPCEC57M-052  
CKSTPCEC57M-053

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**MULTI-OLLA RÁPIDA ELÉCTRICA OSTER®**  
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL  
**OSTER® RAPID MULTI-COOKER**  
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

# MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. Para evitar descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los conectores o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa cualquier aparato cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
4. 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 el aparato, asegúrese de que está apagada y luego desenchufe el cable de alimentación de la toma. No desconecte el cable tirando de él.
5. 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.
6. No enchufe ni encienda la Multi-Olla sin tener la Olla de Cocción dentro de la Multi-Olla.
7. Enchufe por completo el conector a la Multi-Olla en primer lugar (solo modelos con cable desmontable) y luego conecte el cable de corriente a la toma eléctrica.
8. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios, ya que puede causar lesiones.
9. No utilice el aparato en exteriores ni para fines comerciales.
10. No deje el cable de alimentación colgando del borde de una mesa y evite que entre en contacto con superficies calientes.
11. 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.
12. Extreme la precaución al mover el aparato si este contiene líquidos calientes.
13. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice asas o mangos.
14. 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.
15. No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.
16. 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.

17. **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.
18. **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.
19. 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.
20. 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.
21. Compruebe siempre los dispositivos de liberación de la presión para determinar si están atascados antes de su uso. Límpielos si es preciso.
22. No mueva ni cubra la multi-olla mientras esté en funcionamiento.
23. Para evitar el riesgo de lesiones debido a una presión excesiva, reemplace la Junta de Sellado de la tapa solo según lo recomendado por el fabricante. Consulte las instrucciones de Conservación y Limpieza.
24. No utilice la Multi-Olla sin comida ni líquido en la olla.
25. Coloque la Multi-Olla de forma que la válvula de liberación del vapor no quede orientada hacia el cuerpo. 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.
26. 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.
27. 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.
28. No utilice la tapa para trasladar la Multi-Olla de un sitio a otro.
29. No utilice la olla para almacenar alimentos ni la meta en el congelador.
30. Evite derramar sobre el conector del cable de alimentación.
31. La base de calentamiento está sujeta a calor residual después del uso. No toque la base de calentamiento después de un ciclo de cocción. Dejar enfriar antes de manipular.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## PRODUCTO PARA USO DOMÉSTICO EXCLUSIVAMENTE

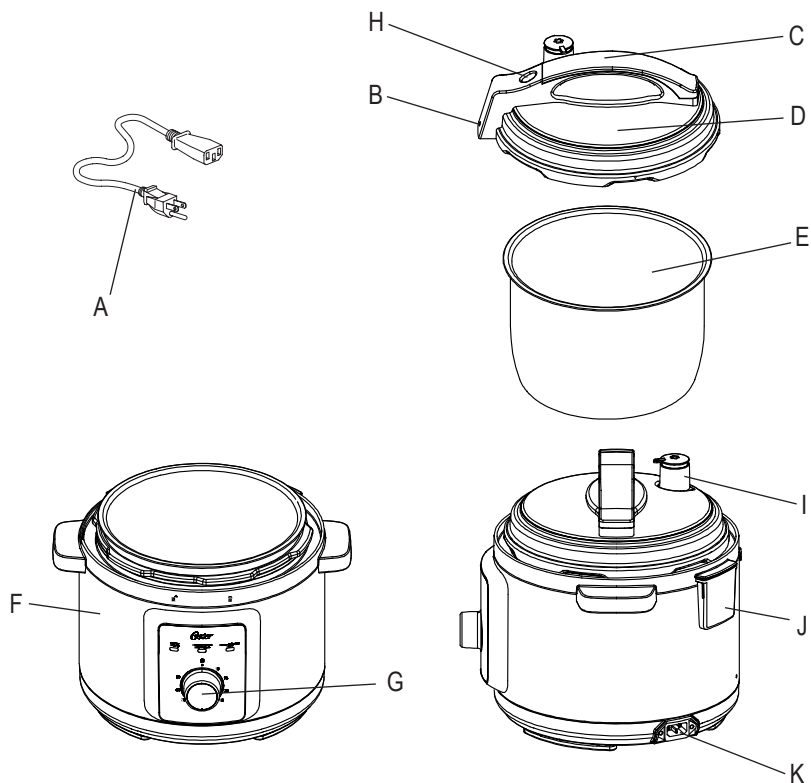
### INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ELECTRICIDAD:

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.

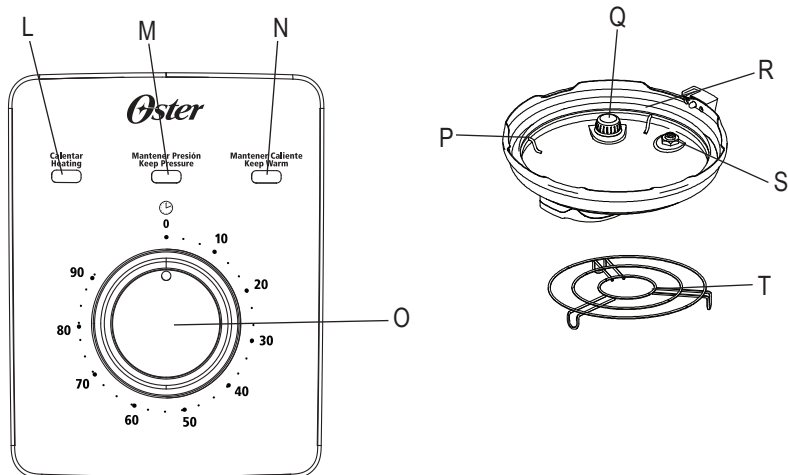
# COMPONENTES DE LA MULTI-OLLA RÁPIDA ELÉCTRICA OSTER®



- 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 Perilla de control de tiempo
- 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 ELÉCTRICA OSTER®



## PANEL DE CONTROL

- L Luz indicadora de Calentar (roja)
- M Luz indicadora de Mantener Presion (verde)
- N Luz indicadora de Mantener Caliente (amarillo)
- O Perilla de control de tiempo

## CARA INFERIOR DE LA TAPA

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

# COMO UTILIZAR LA MULTI-OLLA RÁPIDA ELÉCTRICA 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, alineando ▼ con ■. Para desbloquearla, gire la tapa en sentido horario y alinee ▼ con ■.

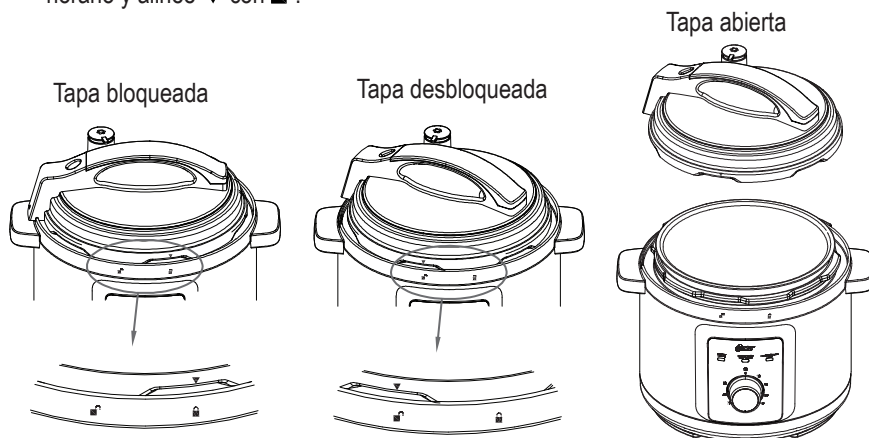


Figura 1

## CONOCIENDO TU MULTI-OLLA RÁPIDA ELÉCTRICA 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 Eléctrica 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 tapar la válvula de salida de vapor y por ende generar presión excesiva.
5. El sello y las válvulas pueden ser removidas para limpiar (vea páginas 10-11).
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 9.
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, la Multi-Olla no se presurizará. Se necesita al menos 550ml de líquido para presurizar adecuadamente.
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 9.
10. La Perilla de Control de Tiempo se usa para configurar el tiempo de cocción. Para avanzar, simplemente gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la cantidad de tiempo deseada.
11. Cuando el cable de alimentación está conectado a una toma de corriente, la luz indicadora (amarilla) de Mantener Caliente se encenderá. Para comenzar a calentar, gire la Perilla de Control de Tiempo hasta el tiempo de cocción deseado.
12. Los ajustes de presión y temperatura en la Multi-Olla Rápida Eléctrica Oster® están preestablecidos para funcionar en presión MEDIA. Cuando se establece el tiempo de cocción deseado y la unidad alcanza la presión óptima, la luz indicadora de Mantener Presión (verde) se encenderá para indicar que el ciclo de cocción a presión ha comenzado.
13. Cuando finaliza el ciclo de cocción a presión, la luz indicadora de Mantener Caliente (amarilla) se encenderá y la función de Mantener Caliente funcionará para mantener calientes los alimentos cocinados hasta que se desconecte la Multi-Olla.

## PREPARACIÓN PARA EL PRIMER USO

1. Antes de usar la multi-olla por primera vez, lave la olla de cocción con agua y jabón tibia y seque.
2. Cubra ligeramente la superficie de cocción con aceite de cocina (esparciéndola por toda la superficie de cocción).
3. Caliente, sin cubrir, hasta que alcance el máximo calor.
4. Apague y enfríe por completo.
5. Limpie el aceite en exceso con agua caliente sin frotar.
6. Seque la superficie con un paño seco. Ahora el aparato está listo para ser usado.

## PRIMEROS PASOS

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. Gire la Perilla de Control de Tiempo al tiempo de cocción deseado para comenzar a calentar. La luz indicadora de Calentar (roja) se encenderá. (Consulte la tabla de la guía de cocción en la página 14 para obtener recomendaciones sobre el tiempo de cocción).



5. Cuando la Multi-Olla alcanza la presión óptima, la luz indicadora de Mantener Presión (verde) se encenderá, la unidad comenzará a cocinar a presión y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
6. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multi-Olla emitirá un pitido y la luz indicadora de Mantener Caliente (amarilla) se encenderá para indicar que la unidad ha cambiado automáticamente a la configuración de Mantener Caliente.
7. La Multi-Olla permanecerá en la configuración de Mantener Caliente hasta que se haya desenchufado de la toma de corriente.
8. 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.

## 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 550ml 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.



El ajuste de presión MEDIA es 4.5 - 8 PSI (30-55 kPa). Es apropiada para una amplia gama de comidas.

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.

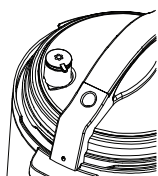
Comidas ideales para cocer a presión: Sopas, caldos, cazuelas, salsas (ejemplo: salsa para pasta), carne, arroz, vegetales firmes (papas, betarraga) y postres (ejemplo: pudín).

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 550ml de líquido es utilizado dentro de la olla de cocción removible.

# 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")

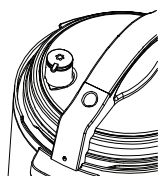
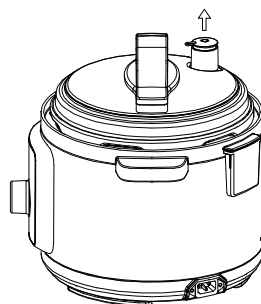


Figura 2

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.

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

Esta función no cocina usando presión. No utilice la tapa con esta función.

1. Coloque la Multi-Olla sobre una superficie plana y horizontal.
2. Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento.
3. Conecte la Multi-Olla a la toma eléctrica.
4. Gire la Perilla de Control de Tiempo hasta el tiempo de cocción deseado para comenzar a calentar. La luz indicadora De Calentar (roja) se encenderá.

**NOTA:** La luz indicadora de Calentar (roja) puede apagarse durante la cocción para mantener la temperatura. Usando pinzas de plástico, agregue cuidadosamente su comida a la olla caliente.

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

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

## CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Limpiar la unidad debería realizarse solamente cuando la Multi-Olla Rápida Eléctrica 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 refregar 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.

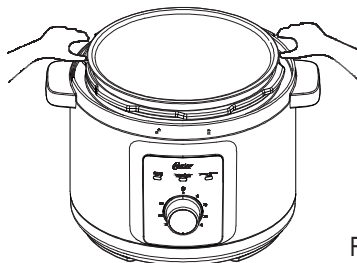
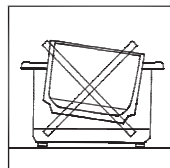


Figura 3



**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.

### **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

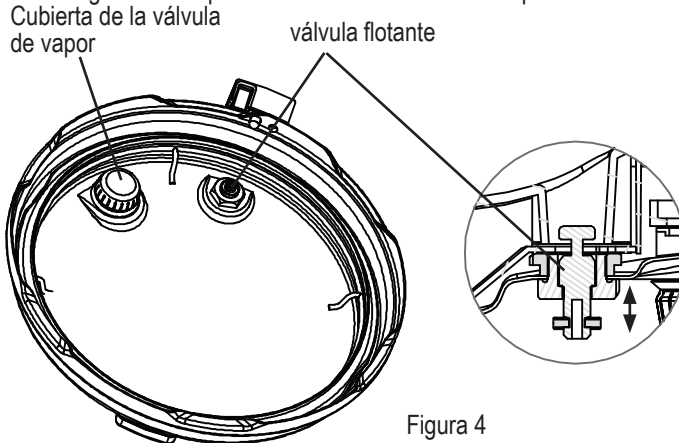


Figura 4

salida de vapor después de que la limpieza esté completa.

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

#### **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 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 hizo la selección de tiempo adecuada.
		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 550ml 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 el tiempo correcto fue seleccionado.
Programación	¿Puedo cambiar la hora una vez que la comida se está cocinando?	Sí, para cambiar el tiempo de cocción, simplemente gire la perilla de control de tiempo al nuevo tiempo de cocción deseado.
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.
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.
------	---------------------------	--

## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

**Consejos y recomendaciones para obtener el mejor uso de su Multi-Olla Rápida Eléctrica 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 Eléctrica 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 Eléctrica 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.

## GUÍA DE COCCIÓN




Alimento	Tiempo de Cocción
<b>SALTEADO/SOFRITO</b>	5 minutos - 30 minutos
<b>CARNE / ESTOFADO</b>	35 minutos
<b>FRIJOLES / POROTOS</b>	20 minutos
<b>ARROZ / RISOTTO</b>	15 minutos
<b>POLLO / PAVO</b>	15 minutos
<b>SOPA</b>	30 minutos
<b>MULTIGRANOS</b>	40 minutos

**NOTA:** Los tiempos de cocción mencionados anteriormente son solo sugerencias. Ajuste el tiempo de cocción según sea necesario para adaptarse a su receta y la cantidad deseada de alimentos.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using this product.
2. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
6. Do not plug in or turn on the Multi-Cooker without having the Cooking Pot inside the Multi-Cooker.
7. Always plug Power Cord fully into Multi-Cooker first (detachable cord models only), then plug cord into the wall outlet.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
13. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
15. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
16. 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.
17. **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.
18. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.



- 
- 
- 
19. 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.
  20. 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.
  21. Always check the pressure release devices for clogging before use. Clean as necessary.
  22. Do not move or cover the Multi-Cooker while it is in operation.
  23. To prevent risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
  24. Do not operate the Multi-Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
  25. Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
  26. 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.
  27. Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always tilt the Lid away from you, as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Multi-Cooker.
  28. Do not use the Lid to carry the Multi-Cooker.
  29. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
  30. Avoid spillage on the power cord connector.
  31. The heating base is subject to residual heat after use. Do not touch heating base after a cooking cycle. Allow to cool before handling.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### HOUSEHOLD USE ONLY

#### POWER CORD INSTRUCTIONS:

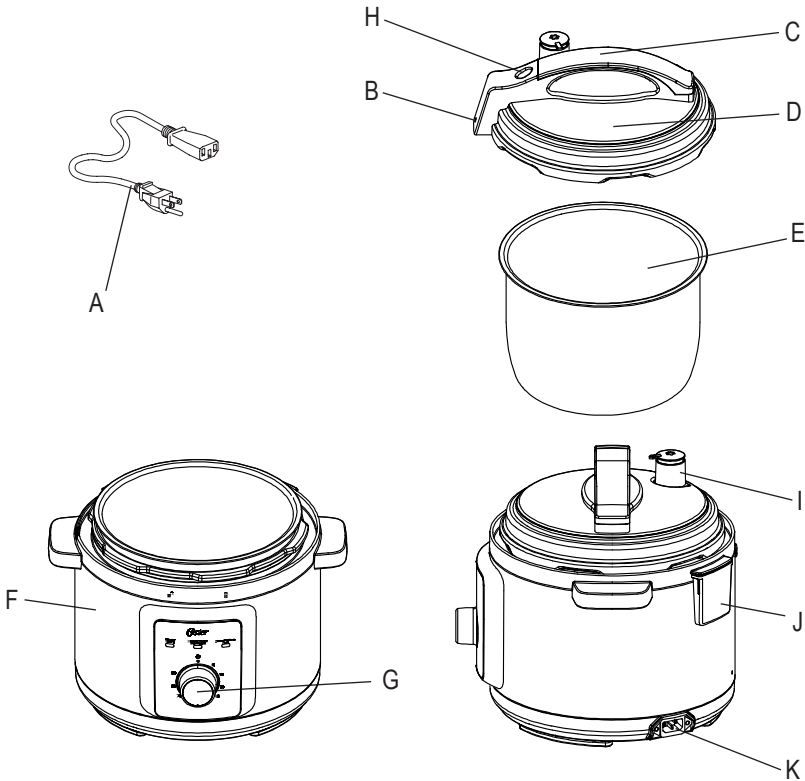
A short Power Cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled with it, or tripping over a longer cord.

#### 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.

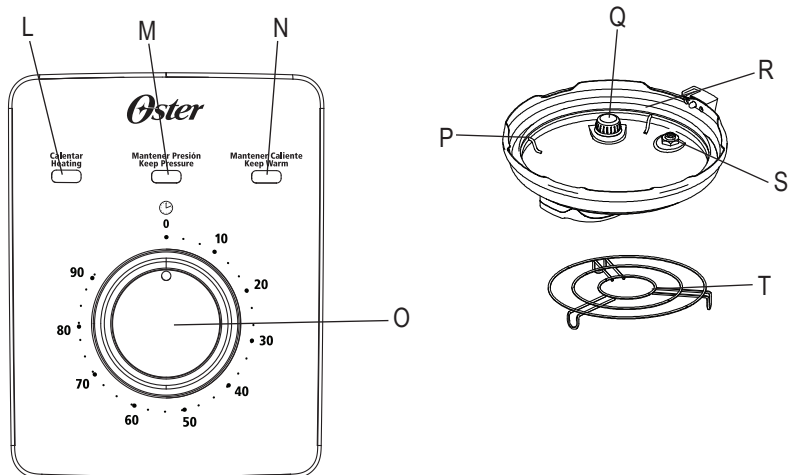
## OSTER® RAPID MULTI-COOKER COMPONENTS



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

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

# OSTER® RAPID MULTI-COOKER COMPONENTS



## CONTROL PANEL

- L Heating light (red)
- M Keep Pressure light (green)
- N Keep Warm light (yellow)
- O Time Control Knob

## UNDERSIDE OF LID

- P Gasket Fixing Ring
- Q Steam Release Valve Cover
- R Sealing Gasket
- S Bobber Valve
- T 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 ■.

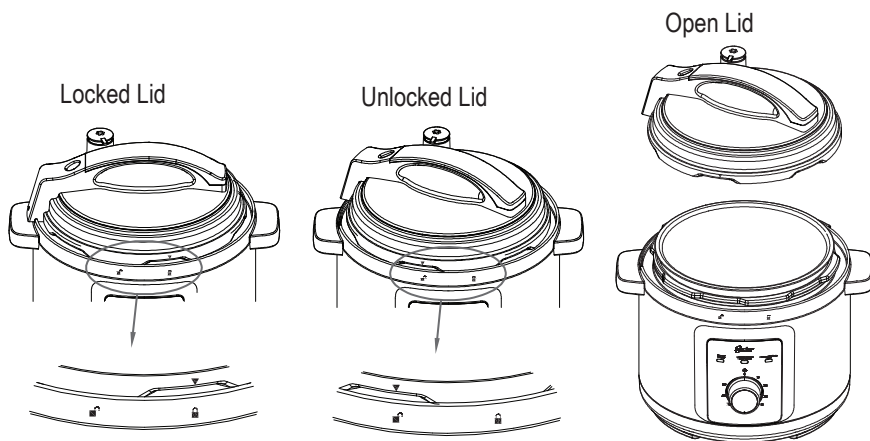


Figure 1

## 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 "X" 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 pages 9-10).
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 pages 7-8.
8. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the Cooking Pot does not have enough liquid, the Multi-Cooker will not pressurize. At least 550ml of liquid is needed to pressurize properly.
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 pages 7-8. 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 Control Knob is used to set the cooking time. To advance, simply turn the knob clockwise to the desired amount of time.
11. As soon as the Power Cord is plugged into a power outlet the (yellow) Keep Warm indicator light will turn on. To begin heating, turn the Time Control Knob clockwise to the desired cook time.
12. Pressure and temperature settings on the Oster® Rapid Multi-Cooker are preset to function on MEDIUM. Once the desired cook time is set and the unit reaches optimum pressure, the (green) Keep Pressure indicator light will turn on to indicate that the pressure cooking cycle has begun.
13. When the pressure cooking cycle has ended, the (yellow) Keep Warm indicator light will turn on and the Keep Warm setting will function to keep your cooked food warm until the Multi-Cooker is unplugged.

## PREPARING FOR FIRST TIME USE

1. Before using the Multi-Cooker for the first time, clean the cooking pot with soap and warm water and dry.
2. Lightly cover the cooking surface with cooking oil (spreading it over the entire cooking surface).
3. Warm uncovered until the appliance reaches maximum heat.
4. Turn off and cool completely.
5. Clean off excess oil with warm water without rubbing.
6. Dry the surface with a dry cloth. Now the appliance is ready to be used.

## GETTING STARTED

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. Turn the Time Control Knob clockwise to the desired cook time to begin heating. The (red) Heating indicator light will turn on. (Please refer to the Cooking Guide chart on page 12 for cook time recommendations.)
5. When the Multi-Cooker reaches optimum pressure, the (green) Keep Pressure indicator light will turn on, the unit will begin pressure cooking, and the timer will begin counting down.
6. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and the (yellow) Keep Warm indicator light will turn on indicating that the unit has automatically switched to the Keep Warm setting.
7. The Multi-Cooker will remain on the Keep Warm setting until it has been unplugged from the power outlet.
8. 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.

## 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 550ml 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.



MEDIUM Pressure Setting is 4.5 - 8 PSI (30-55 kPa). It is suitable for a wide range of foods.

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.

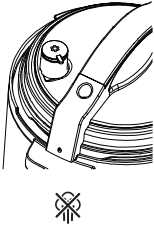
Ideal Meals to Pressure Cook: Soups, stocks, casseroles, sauces (e.g. pasta sauces), meat, rice, firm vegetables (beetroot, potatoes) and desserts (e.g., pudding).

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 550ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

## 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")

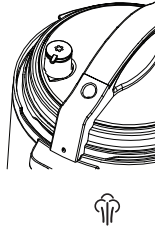
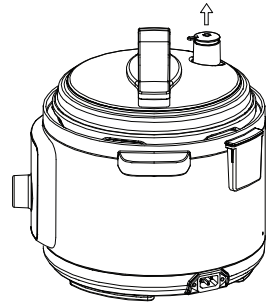


Figure 2

Valve REMOVE



**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.

## 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.

1. Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.
2. Place the Cooking Pot inside the Heating Base.
3. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet.
4. Turn the Time Control Knob clockwise to desired cook time to begin heating. The (red) Heating indicator light will turn on.

**NOTE:** The (red) Heating indicator light may turn off during cooking to maintain temperature. Using plastic tongs, carefully add your food into 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 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 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.

## 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.

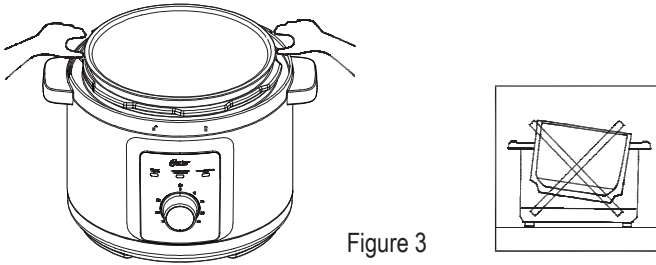


Figure 3

### 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

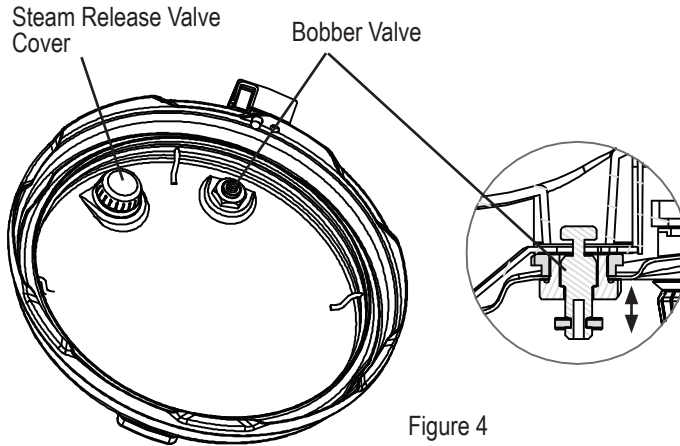


Figure 4

### 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 the Lid is properly placed and locked, and that Steam Release Valve in "Seal" (closed) position.
		Check the recipe to see that the proper time selection was made.
		Be sure the power was not interrupted.
		Make sure the Cooking Pot has enough liquid to create desired steam and build pressure. Minimum of 550ml of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the "MAX" line.
	My food was overcooked	Make sure the Cooking Pot was at least ½ full
		Check that the proper time was selected.
Programming	Can I change the time once the food is cooking?	Yes, to change the cook time during cooking simply turn the Time Control Knob to the new desired cook 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.
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.

## 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.

## COOKING GUIDE

Food	Cook Time
BROWN/SAUTÉ	5 minutes - 30 minutes
MEAT/STEW	35 minutes
BEANS/CHILI	20 minutes
RICE/RISOTTO	15 minutes
POULTRY	15 minutes
SOUP	30 minutes
MULTIGRAIN	40 minutes

**NOTE:** The Cook Times listed above are only suggestions. Please adjust the Cook Time as needed to fit your recipe and desired amount of food.



**Características eléctricas de los modelos de la serie:**  
**Electric characteristics of series models:**

Modelo / Model	Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
CKSTPCEC57M-013	120 V	60 Hz	1 000 W
CKSTPCEC57M-013	127 V	60 Hz	1 000 W
CKSTPCEC57M-053	220 V	50/60 Hz	1 000 W
CKSTPCEC57M-052	220 V	50 Hz	1 000 W

XXX en donde X es cualquier número 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 Rápida Eléctrica Oster®  
MODELOS: CKSTPCEC57M, CKSTPCEC57M-013  
**LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:**  
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.  
AV. JUAREZ N° 40-201, COLONIA EX HACIENDA DE SANTA MONICA,  
TLALNEPANTLA DE BAZ, C.P. 54050, ESTADO DE MEXICO.  
TEL: 5553660800  
RFC SME570928G90  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS  
60 Hz      127 V<sub>~</sub>      1 000 W  
CONTENIDO: 1 PIEZA



© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.  
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2020 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. 202928 Rev B  
GCDS-OST-JC