

Oster®

Características eléctricas de los modelos de la serie:
Electric characteristics of series models:
Características elétricas dos modelos da série:

CKSTPCECOV57-XXX

Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
127 V ~	60 Hz	1 000 W
220 V ~	50/60 Hz	900 W
220 V ~	50 Hz	900 W
220 V ~	60 Hz	900 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 y Brasil solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para México e Brasil.

MULTI OLLA RAPIDA

MODELOS: CKSTPCECOV57, CKSTPCECOV57-013, CKSTPCECOV57-052, CKSTPCECOV57-053,
CKSTPCECOV57-054, CKSTPCECOV57-017, CKSTPCECOV57-057

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:

IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.

AV. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EXHACIENDA DE SANTA MÓNICA, TLALNEPANTLA DE BAZ, C.P. 54050, ESTADO DE MÉXICO, MÉXICO.

ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 / 800 506 1700

TEL: 5366-0800

RFC SME570928G90

PAÍS DE ORIGEN: CHINA

PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

NO BRASIL IMPORTADO E DISTRIBUIDO POR:

JCS BRASIL ELETRODOMÉSTICOS S.A.

AVENIDA TAKATA, 3309, BAIRRO NOSSA

SENHORA DA CONCEIÇÃO, 88380-000

BALNEÁRIO PIÇARRAS-SC, BRASIL

CNPJ N° 03.106.170/0002-24

FONE: 0800 644 644 2

CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM

© 2022 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2022 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2022 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.
www.oster.com

Printed in China
Impreso en China
Impresso na China

P.N. NWL0001392954 Rev A
CKSTPCECOV57_22SEPM1 (LA)_GCDS-SL

Oster®



MODELOS
MODELS

CKSTPCECOV57

MANUAL DE INSTRUCCIONES MULTI OLLA RÁPIDA DE 5.7L

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL 6QT RAPID MULTICOOKER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES PANELA ELÉTRICA MULTIFUNCIÓNAL RÁPIDA DE 5,7L

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y / o lesiones a personas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Este aparato cocina a presión cuando se utilizan las funciones de cocción a presión. El uso inadecuado puede resultar en quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Consulte las instrucciones de funcionamiento.
3. Este aparato genera calor durante su uso. No toque superficies calientes. Use manijas o perillas.
4. No llene la unidad por encima de la línea de llenado máximo a 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz, frijoles, papas o verduras secas, no llene la unidad más allá del nivel recomendado a la mitad. El llenado excesivo puede causar el riesgo de obstruir las válvulas y desarrollar un exceso de presión. Siga todas las instrucciones de cocción y recetas.
5. Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de usarlos. Limpiar según sea necesario.
6. Coloque la olla de modo que la válvula de liberación de vapor quede alejada del cuerpo.
7. Nunca coloque ninguna parte del cuerpo, incluida la cara, las manos y los brazos sobre la válvula de liberación de vapor o cualquier otra área de la tapa. El vapor puede provocar quemaduras graves.
PRECAUCIÓN: Cuando esté en la posición "Sellado", tenga en cuenta que aún puede salir vapor de la válvula de liberación de vapor en la tapa para regular la cantidad adecuada de presión para cocinar.
NOTA: Es posible que se libere vapor del borde de la tapa durante la presurización.
8. No opere la Olla sin comida o líquido en la Olla.
9. Para evitar el riesgo de lesiones debido a una presión excesiva, reemplace el empaque de sellado de la tapa sólo según lo recomendado por el fabricante. Consulte las instrucciones de cuidado y limpieza.
10. No utilice la tapa para transportar la olla.
11. No mueva ni cubra la Olla mientras esté en funcionamiento.
12. Después de cocinar a presión, no abra la olla hasta que la unidad se haya enfriado, se haya liberado toda la presión interna y la válvula de presión haya bajado por completo. Si la tapa es difícil de quitar, esto indica que la olla aún está presurizada; no la fuerce. Se abrió. Cualquier presión en la Olla puede ser peligrosa. Vea las instrucciones de LIBERACIÓN DE PRESIÓN (páginas 12-15).
13. Tenga cuidado al levantar y quitar la tapa después de cocinar. Incline siempre la tapa lejos de usted, ya que el vapor está caliente y puede provocar quemaduras graves. Nunca coloque la cara sobre la olla.
14. No utilice esta Olla para freír a presión con aceite.
15. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.

ESPAÑOL-1

16. No utilice la olla para almacenar alimentos ni la coloque en el congelador.
17. Para evitar daños a la cocina, no utilice productos de limpieza alcalinos cuando la limpie. Utilice un paño suave y un detergente suave.
18. Este aparato NO debe ser utilizado por niños o por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
19. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza 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.
20. Si el cable de alimentación es desmontable, siempre enchúfelo completamente en la olla primero y luego enchúfelo en el tomacorriente de la pared.
21. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. Permitir se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar. Para desconectar, asegúrese de que la cocina esté APAGADA, luego desconecte el cable de alimentación del tomacorriente. No desconecte tirando del cable.
22. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para que lo examinen, reparen o ajusten.
23. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
24. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
25. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
26. No lo use al aire libre ni con fines comerciales.
27. No lo coloque sobre o cerca de superficies mojadas, o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
28. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones. Este aparato no está diseñado para freír alimentos.
29. PRECAUCIÓN: Para protegerse contra descargas eléctricas y daños al producto, no cocine directamente en el Base de calentamiento. Cocine solo en la olla extraíble provista.
30. ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
31. No enchufe ni encienda la Olla sin tener el tazón dentro de la Olla.
32. Diseñado solo para uso doméstico en encimeras. Mantenga 15.2 cm (seis pulgadas) de distancia de la pared y en todos los lados. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
33. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruiubarbo o espaguetis, pueden producir espuma, espuma y chisporroteos, y obstruir el dispositivo de liberación de presión. Las recetas que utilizan estos artículos deben seguirse cuidadosamente para evitar problemas.
34. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

ESPAÑOL-2

35. No opere ningún electrodoméstico que tenga el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Electrodomésticos Oster® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
36. La base de calentamiento está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base de calentamiento inmediatamente después de cocinar. Dejar enfriar antes de manipular.
37. No lo use con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita el control remoto, ni lo conecte a un circuito que la empresa de servicios públicos enciende y apaga regularmente.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMESTICO**

MODELOS NORTEAMERICANOS CON ENCHUFE POLARIZADO:



Enchufe Polarizado

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el

tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe encaja suelto en el tomacorriente de CA o si el tomacorriente de CA se siente caliente, no use ese tomacorriente.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen con un cable más largo.

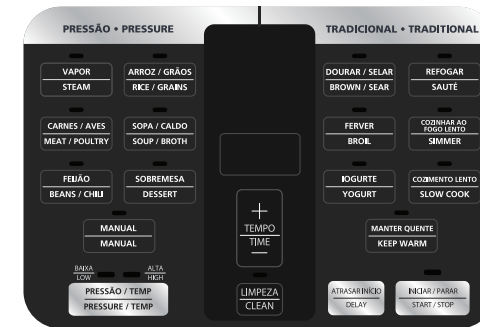
AVISOS:

1. Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la olla calentada sobre una mesa de madera acabada. Recomendamos colocar una almohadilla caliente o un salvamanteles debajo de su cocina para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, es posible que se detecte un poco de humo y/u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no volverá ocurrir después de algunos usos.
3. Tenga cuidado al colocar la olla de cocción sobre una estufa, encimera, mesa u otra superficie de cerámica o vidrio liso. Puede rayar algunas superficies si no se tiene cuidado. Siempre coloque un acolchado protector resistente al calor debajo de la olla antes de colocarla sobre una mesa, mostrador u otra superficie.
4. Es posible que se libere vapor del borde de la tapa durante la presurización.
5. Pueden aparecer pequeñas cantidades de condensación en el borde de la tapa hasta 60 segundos después de que se levante la válvula flotante mientras el empaque se sella en su lugar.

ESPAÑOL-3

COMPONENTES DE LA MULTIOLLA RÁPIDA OSTER

PANEL DE CONTROL



COMPONENTES DE LA MULTIOLLA RÁPIDA OSTER

PARA EMPEZAR:

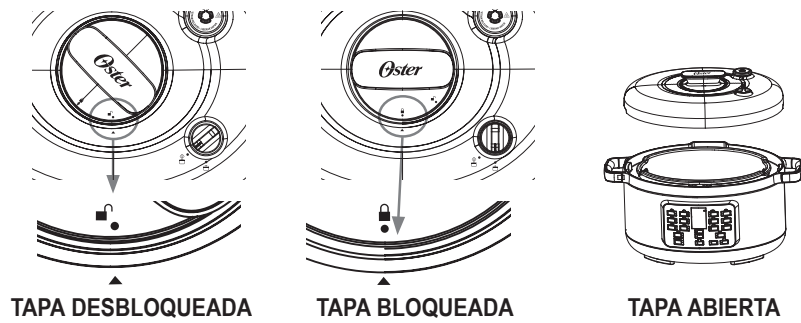
Retire todo el embalaje, papel y cartón (incluidos los que se encuentran entre la olla y la base de calentamiento).

Lea y guarde la literatura y asegúrese de leer la información de servicio y garantía. Visite el sitio web de Oster en www.oster.com para obtener información adicional, consejos, sugerencias y recetas.

ENSAMBLAJE:

- Tras el primer uso, verifique dos veces para asegurarse de que el empaque esté colocado correctamente. Consulte la página 6 para ver las imágenes o visite www.osterlatinamerica.com para obtener más información.
- Coloque la olla de cocción en la base de calentamiento.
- Alinee las flechas en el borde de la tapa ▼ y la base de calentamiento ▲ para asegurarse de que la tapa esté segura
- Coloque la tapa sobre la olla y alinee la manija ▲ con ■. Para bloquear, gire en sentido contrario a las agujas del reloj, alineando el mango ▲ con ■. Para desbloquear, gire la manija de la tapa en el sentido de las agujas del reloj y alinee el mango ▲ con ■.

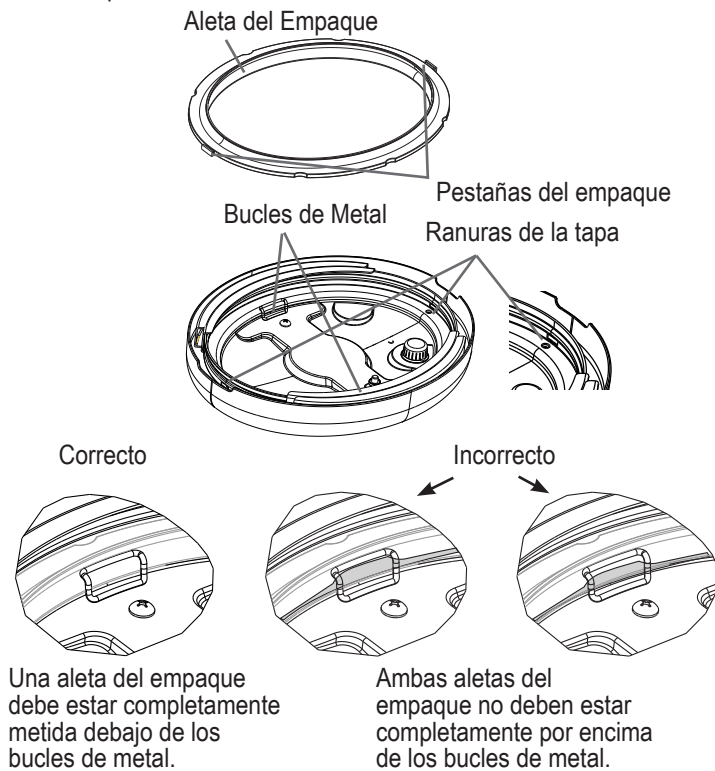
ESPAÑOL-4



COMPONENTES MULTIOLLA RÁPIDA 5.7L

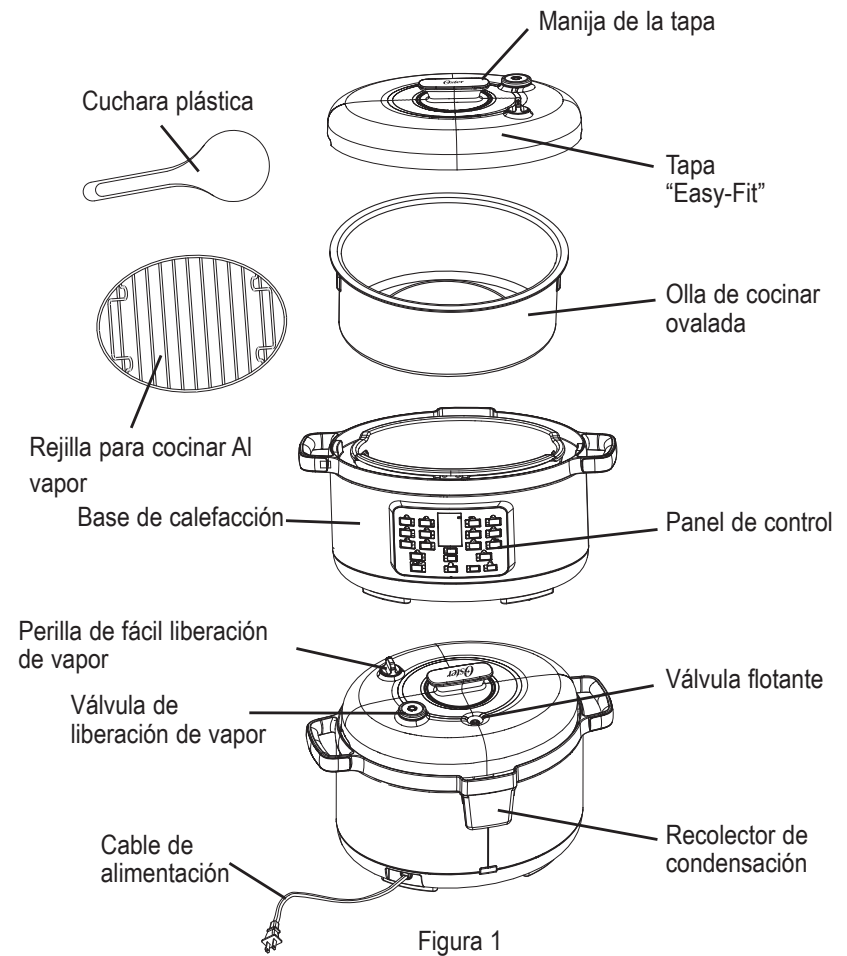
REVISIÓN DEL EMPAQUE

1. Coloque el empaque en la parte inferior de la tapa
2. Inserte las pestañas del empaque en las ranuras de la tapa dentro de la tapa
3. Coloque una solapa del empaque debajo de los bucles de metal en los lados alargados de la tapa.



ESPAÑOL-5

COMPONENTES MULTIOLLA RÁPIDA 5.7L



ESPAÑOL-6

UNA NOTA SOBRE COCINAR A PRESIÓN

Las ollas a presión generan vapor para aumentar la presión. Se necesita líquido para crear vapor. Entonces, para que su Multiolla Oster genere suficiente presión para cocinar su comida, debe haber suficiente líquido en la olla para hervir y generar vapor. Una taza u 8 onzas de líquido (puede ser agua, caldo de pollo, etc.) suele ser suficiente líquido para aumentar la presión con éxito. Si su receta es demasiado espesa o no tiene suficiente líquido, recibirá un código de notificación E6 durante el ciclo de cocción. Alinee las flechas en el borde de la tapa ▼ y la base de calentamiento ▲ para garantizar que la tapa esté asegurada.

CONOZCA SU MULTIOLLA RÁPIDA OSTER

1. Retire la tapa girando la manija de la tapa en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearla, alineando ▼ con ■. Retire el empaque de sellado de la tapa y lave el empaque y la tapa en agua jabonosa tibia. Seque bien el empaque de sellado y la tapa antes de volver a colocar el empaque de sellado en la tapa. Asegúrese de que el empaque de sellado esté colocado de forma suave y segura en el anillo de fijación de la junta. Si el empaque de sellado no está en la posición correcta, la tapa no podrá formar un sello y no podrá presurizar.
2. Retire la olla y el colector de condensación y lave en agua tibia y jabonosa. Secar bien antes de volver a reemplazar en la cocina.

La Multiolla Rápida Oster ha sido diseñado teniendo en cuenta la seguridad y cuenta con diversas medidas de seguridad.

1. La presión no aumentará si la tapa no está cerrada correctamente y no se ha sellado. Asegúrese de que el empaque se coloque correctamente haciendo coincidir las pestañas de el empaque con las ranuras en cada extremo dentro de la tapa.
2. Asegúrese de que la tapa esté en la posición bloqueada y que el icono de la manija ▲ de la tapa esté alineado con ■. Alinee las flechas en el borde de la tapa ▼ y la base de calentamiento ▲ para garantizar que la tapa esté asegurada.
3. La presión no aumentará si la perilla de liberación de vapor no se ha cambiado a la posición ☐ "Sellado".
PRECAUCIÓN: Cuando esté en la posición de "Sellado" ☐, tenga en cuenta que aún se puede liberar vapor de la válvula de liberación de vapor en la tapa para regular la cantidad adecuada de presión para cocinar. Siempre mantenga la cara y las manos libres de la válvula de liberación de vapor.
4. El llenado excesivo puede causar un riesgo de obstrucción de las válvulas y desarrollar un exceso de presión.
5. El empaque y las válvulas se pueden quitar para su limpieza (ver páginas 25-28).
6. Una vez que la presión aumenta, la tapa no debe abrirse. Los sensores de seguridad aseguran que la presión permanezca dentro del rango establecido.

Nunca fuerce la apertura de la tapa.

7. La perilla de liberación de vapor se encuentra en la parte frontal de la tapa, diseñada para mantener la mano alejada de la válvula de liberación de vapor al liberar presión. La válvula de liberación de vapor está diseñada para ser holgada para un funcionamiento adecuado. Consulte las instrucciones de LIBERACIÓN DE PRESIÓN en las páginas 15-16.
8. Las funciones de cocción a presión requieren líquido para funcionar. Si el interior de la olla no tiene suficiente líquido, aparecerá una notificación en la pantalla de visualización. Vea el gráfico DE CÓDIGOS DE NOTIFICACIÓN en las páginas 30-31.
9. Al final de la cocción, la tapa no debe desbloquearse hasta que se libere toda la presión y la válvula Flotante haya caído por completo. Esto se puede hacer usando el Método Natural de liberación de presión o método de liberación rápida de presión, explicado en las páginas 15-16.
10. Los botones de selección de tiempo (+ y -) se utilizan para establecer el tiempo de cocción. Para avanzar lentamente, simplemente presione el botón + o - y suelte. Para avanzar rápidamente, mantenga presionado el botón + o -. Si ha pasado el tiempo deseado, simplemente presione el botón opuesto para volver al tiempo deseado.

NOTA: El temporizador se puede seleccionar para todos los programas y se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción presionando **Encender / Apagar** y seleccionando una nueva función.

11. El botón **PRESIÓN/TEMP** se utiliza para seleccionar la temperatura o presión de cocción deseada (ALTA o BAJA). La pantalla de visualización iluminará TEMP o PRESIÓN, dependiendo de la configuración que se esté ajustando.
12. La temperatura solo se puede ajustar en las funciones **COCCION LENTA, YOGUR, HERVIR, HERVIR A FUEGO LENTO, SALTEAR y DORAR/SELLAR** (consulte la Guía de cocción en la página 25 para obtener los ajustes disponibles).
13. Cada función de cocción a presión preestablecida selecciona automáticamente la presión óptima para esa selección, pero se puede seleccionar manualmente con el botón **PRESIÓN/TEMP**(consulte la Guía de cocción en la página 25 para conocer los ajustes disponibles).
14. El botón **ENCENDER/APAGAR** inicia y detiene una función de cocción. Se debe presionar para cambiar de una función de cocción a otra después de que la cocción haya comenzado.
15. La pantalla de visualización muestra cuánto tiempo más necesita cocinarse el alimento desde el momento seleccionado en horas y minutos una vez que la cocina está precalentada. Mientras la cocina se precalienta, la pantalla de visualización mostrará "HEAT".
16. La barra de estado realiza un seguimiento del progreso de la presurización cuando se utiliza una función de presión y del progreso del precalentamiento cuando se utiliza una función tradicional antes de que comience la cocción.

PARA INICIAR

(NOTA: La cocina emite un pitido a medida que se presiona cada botón).

1. Agregue los ingredientes deseados a la olla de cocina. Coloque la tapa encima de la olla y alinee ▲ con ■¹. Para bloquear, gire el mango de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj, alineándose con ■.
2. Gire la perilla de liberación de vapor a la posición "Sellado" ☹ si se cocina a presión. La perilla de liberación de vapor debe estar abierto cuando se utilizan las funciones **COCCION A PRESION** y **YOGUR**. No coloque la tapa cuando use **DORAR/SELLAR, SALTEAR, HERVIR A FUEGO LENTO** o **HERVIR**.
3. Enchufe el cable de alimentación suministrado en el puerto del cable de alimentación de la cocina.
4. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente de pared.
5. Seleccione la función de cocción que desea utilizar.
6. El botón **ENCENDER/APAGAR** y la hora en la pantalla parpadearán.
7. Seleccione el tiempo de cocción deseado utilizando los botones + y-. Seleccione la temperatura o presión deseada utilizando el botón **PRESIÓN/TEMP**, si corresponde (consulte la tabla guía de cocción en la página 18 para obtener recomendaciones de tiempo y temperatura).
8. Pulse el botón **ENCENDER/APAGAR**. Para las funciones de cocción a presión, la palabra "HEAT" aparecerá en la pantalla de visualización durante el tiempo de presurización. Para **DORAR / SELLAR, SALTEAR, HERVIR & HERVIR A FUEGO LENTO**, la palabra "HEAT" aparecerá en la pantalla de visualización durante el tiempo de precalentamiento. El progreso de la presurización y el precalentamiento se pueden rastrear fácilmente con la barra de estado debajo de la pantalla de visualización. Una vez que la multiolla esté presurizada o precalentada, el tiempo de cocción seleccionado aparecerá en la pantalla de visualización.
Nota: Para las funciones de cocción a presión, 13min -15 min es el tiempo promedio aproximado de presurización. Si el contenido de alimentos es más grande o muy frío, el tiempo de presurización puede tomar un poco más de tiempo.
9. Esta olla te permite atrasar el inicio de tu cocción para que la cocción termine cuando la necesites. Consulte la página 10 para obtener instrucciones sobre la función **ATRASAR INICIO**.
10. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la olla volverá a emitir un pitido y cambiará automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE**. La pantalla de visualización cambiará de la hora de cocción a un nuevo temporizador que contará 4 h o hasta que presione el botón **ENCENDER / APAGAR**. Después de 4 h en la configuración **MANTENER CALIENTE**, la olla se apagará.
11. Para finalizar una función de cocción en cualquier momento, pulse el botón **ENCENDER/APAGAR**.
12. Cuando termine, desenchufe la cocina y espere a que se enfríe por completo antes de intentar limpiar.
PRECAUCIÓN: La olla de cocina y la base de calentamiento se calentarán mucho mientras se usa esta olla. No toque superficies calientes. Siempre use porta ollas o guantes de horno cuando use esta olla. Siempre levante la tapa inclinándose lejos de usted para evitar el vapor.

USO DE LA CONFIGURACION MANUAL DURANTE LA COCCION A PRESION

Si tiene una receta de presión que requiere una configuración manual, o si simplemente desea cocinar a presión utilizando su propio ajuste de presión y tiempo de cocción, seleccione **PRESIÓN MANUAL** y ajuste la presión y el tiempo de cocción como desee. Consulte la Guía de cocción en la página 18 para encontrar los posibles ajustes de tiempo y presión.

COMO USAR LA FUNCION DE RETRASO DE TIEMPO

Esta multiolla te permite retrasar el inicio de tu cocción para que la cocción termine cuando la necesites.

Nota: La función **ATRASAR INICIO** no está disponible en las funciones **DORAR/SELLAR, SALTEAR, MANTENER CALIENTE, HERVIR, HERVIR A FUEGO LENTO** o **YOGUR**.

Nota: No utilice la función **ATRASAR INICIO** cuando la receta tenga ingredientes perecederos como carne, pescado, huevos o productos lácteos, ya que pueden echarse a perder.

1. Ajuste la configuración de la olla siguiendo las instrucciones de las páginas 12-25.
2. Después de configurar el tiempo de cocción, presione el botón **ATRASAR INICIO**. Los botones **ATRASAR INICIO** y **ENCENDER/APAGAR** parpadearán, y "0:30" parpadeará en la pantalla de visualización, para indicar que la cocina se está programando en la configuración de retraso.
3. Presione los botones + y - hasta que alcance el número de horas y minutos que desea que se retrase el proceso de cocción (es decir, establezca la cantidad de tiempo que desea retrasar el ciclo de cocción). El retraso máximo es de 4 horas (4:00).
4. Pulse el botón **ENCENDER/APAGAR** para iniciar la función de retraso. El temporizador y el botón **ATRASAR INICIO** dejarán de parpadear, mientras que el botón **ENCENDER/APAGAR** continuará parpadeando. Esto indicará que la olla se ha configurado en la configuración **ATRASAR INICIO**. La pantalla de visualización contará el tiempo de retraso hasta que se alcancen las 0:00. Cuando se alcanza las 0:00, la luz del **TEMPORIZADOR DE RETRASO** se apagará y la luz **ENCENDER/APAGAR** dejará de parpadear para mostrar que el retraso de tiempo ha terminado. La palabra "HEAT" aparecerá en la pantalla de visualización hasta que la cocina esté completamente presurizada. Cuando se haya alcanzado la presión seleccionada, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Ejemplo:

Son las 4 pm y quieres tener una sopa cocida y lista en 2 h para cenar a las 6 pm. Desea configurar la cocina ahora para que sea libre de hacer otras cosas.

La función preestablecida (si no se modifica) se cocinará durante 30 min a ALTA presión. El tiempo para ganar presión varía según la altitud y la temperatura del agua, pero supongamos que se necesitan 15 min para ganar presión. Por lo tanto, el tiempo total es de 45 min.

Para tener la sopa lista a las 6 pm, deberá retrasar el inicio de su cocción aproximadamente 1 h y 15 min.

1. Presione **SOPA/CALDO**
2. La pantalla de visualización parpadeará "0:30"
3. Presione el botón **ATRASAR INICIO** y configúrelo para "1:15"
4. Presione **ENCENDER/APAGAR**

MARCAS DE LA OLLA DE COCCIÓN

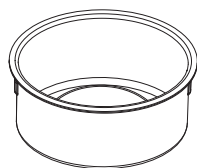


Figura 3

Dentro de la olla extraíble hay marcas para guiar el nivel de llenado de la olla de cocina. La palabra MAX indica la línea de relleno máxima.

Las marcas de 1/3, 1/2 y 2/3 son guías útiles para usar en sus recetas.

PRECAUCIÓN: Nunca cargue la olla por encima de la línea de nivel de llenado máximo marcada MAX en el interior de la olla. Los alimentos que se expanden durante la cocción (por ejemplo, arroz, frijoles, verduras secas, papas, zanahorias, etc.) nunca deben superar la marca de 1/2.

Nota: La olla no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de que se use un mínimo de 8 onzas de líquido dentro de la olla extraíble.

COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión es una forma ideal de crear comidas rápidas y sabrosas. La cocción a presión es un método de cocción de alimentos en líquido (agua, caldo, vino, etc.) en una olla sellada. La olla sellada retiene el vapor y aumenta la presión, elevando la temperatura del líquido dentro de la olla por encima del punto de ebullición. El aumento de la temperatura del líquido y el vapor da como resultado tiempos de cocción reducidos.

El ajuste de ALTA presión es de 6.5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). Es adecuado para una amplia gama de alimentos.

El ajuste de BAJA presión es de 3.3 - 6.5 PSI (23 - 45 kPa). Es más adecuado para alimentos delicados como filete de pollo, pescado y algunas verduras.

Ajuste MANTENER CALIENTE: Cuando se completa el tiempo de cocción, la cocina cambia automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE** para evitar la cocción excesiva y para mantener sus alimentos cocinados calientes hasta que se sirven, perfecto para familias ocupadas, personas en movimiento y aquellos que necesitan horarios de comidas flexibles. Este ajuste no es lo suficientemente caliente como para cocinar y solo debe usarse para mantener calientes los alimentos cocidos antes de servirlos.

Comidas ideales para cocinar a presión: sopas, caldos, guisos, salsas (por ejemplo, salsas para pasta), carne, arroz, verduras firmes (remolacha, papas) y postres (por ejemplo, pudín).

Capacidad: Nunca llene la olla de cocción por encima de la línea MAX. Los alimentos que se expanden durante la cocción nunca deben superar la marca de 1/2. La cocina no puede cocinar a presión sin líquido.

Asegúrese de que se use un mínimo de 8 onzas de líquido dentro de la olla extraíble.

PRECAUCIÓN: Nunca use el Método de Liberación Rápida de Presión al cocinar alimentos con alto contenido de líquido, como guisos, caldos y sopas. Consulte las instrucciones de LIBERACIÓN DE PRESIÓN en la página 15.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

Coloque la multiolla sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla dentro de la base de calefacción. Enchufe la multiolla a una toma de corriente. La multiolla emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará gradualmente con cinco guiones (-----).

1. Coloque su comida y líquido dentro de la olla extraíble.
2. Coloque la tapa en la cocina y alinee ▲ con ■. Para bloquear, gire el mango de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **BLOQUEADO** ■.
3. Gire el dial de liberación de vapor a la posición "Sellado" ☒.
4. Presione la función de cocción deseada.
5. Ajuste el tiempo de cocción y la presión si es necesario. Nota: Consulte la Guía de cocción en la página 18 para encontrar los posibles ajustes de tiempo y presión.
6. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, si los hubiera, presione **ENCENDER/APAGAR**.
7. La multiolla necesita ganar presión antes de que pueda comenzar la cocción a presión. Cuando la multiolla está ganando presión, "HEAT" aparecerá en la pantalla de visualización y el tiempo no contará hacia abajo. La barra de estado se iluminará para realizar un seguimiento del progreso de la presurización antes de que comience la cocción. La cantidad de tiempo que tarda la olla en ganar presión varía según la altitud y la temperatura del agua, pero el tiempo promedio de presurización es de 13 min- 15 min. Cuando se haya alcanzado la presión, "HEAT" desaparecerá en la pantalla de visualización y el tiempo comenzará a contarse.
8. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multiolla emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE**. Por lo tanto, la pantalla de visualización cambiará de la hora de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4 h o hasta que presione el botón **ENCENDER/APAGAR**. Después de 4 horas en el ajuste **MANTENER CALIENTE**, la multiolla entrará en modo de espera y la pantalla de visualización se iluminará gradualmente con cinco guiones (-----).

CONSEJOS:

1. Los ajustes de cocción a presión se encuentran en la tabla Guía de cocción en la página 18.
2. Si la tapa no está cerrada correctamente o si el dial de liberación de vapor no está en el empaque "Sellado" ☒, la cocina no puede ganar presión y aparecerá un mensaje de NOTIFICACIÓN en la pantalla de visualización. Asegúrese de que la junta de sellado se coloque uniformemente en la tapa. Consulte la tabla CÓDIGOS DE NOTIFICACIÓN en las páginas 30-31.
3. Es común que un poco de vapor se libere a través de la válvula flotante durante el ciclo de cocción. Esto es parte del funcionamiento normal de la unidad.

Nota: La multiolla no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de que se use un mínimo de litros de líquido dentro de la olla extraíble.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, el vapor se acumulará en la olla, así que al levantar la tapa use un guante de cocina para proteger su mano.

VÁLVULA FLOTANTE

Cuando la válvula flotante está en la posición "ARRIBA", NO intente abrir la tapa, ya que la cocina todavía está bajo presión. Cuando la válvula flotante está en la posición "ABAJO", la presión se ha liberado (ver Figura 4).

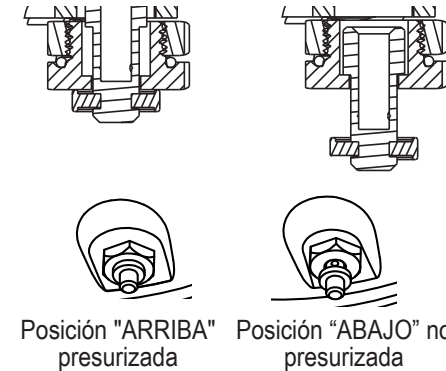


Figura 4

LIBERACIÓN DE PRESIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN

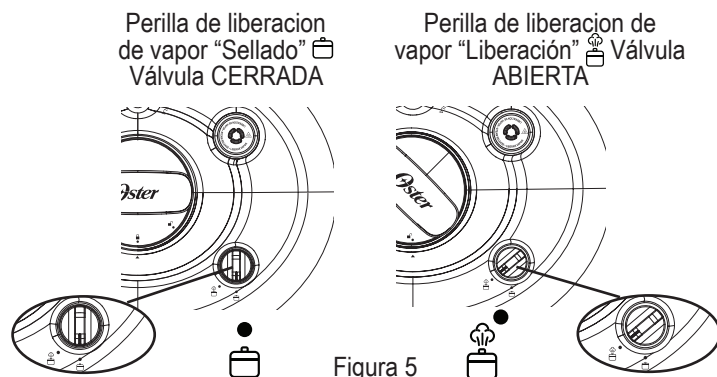
A.Método de liberación de presión natural: Después de completar el ciclo de cocción, deje que la olla libere presión de forma natural a través de la válvula flotante. La unidad se enfriará gradualmente por sí sola. Espere al menos 10 min después de que se haya completado la cocción, y, a continuación, gire la perilla de liberación de Vapor a la posición "Liberación" (consulte la Figura 5). No coloque ninguna parte de su mano o cuerpo sobre la válvula de liberación de vapor, ya que el vapor está muy caliente y puede escaldar la piel. La presión se ha liberado cuando el vapor ya no escapa de la válvula, la válvula flotante ha caído por completo y la tapa se abre libremente con una fuerza mínima. Esto puede tardar hasta 10min-20min. Nunca fuerce la apertura de la tapa.

B.Método de liberación rápida de presión: Gire la perilla de liberación de vapor ubicado en la parte delantera de la tapa hasta la posición "Liberación" (consulte la Figura 5). El vapor se liberará rápidamente de la válvula de liberación de vapor en la parte posterior de la tapa. No coloque ninguna parte de su mano o cuerpo sobre o sobre la válvula de liberación de vapor, ya que el vapor está muy caliente y puede escaldar la piel.

C.PRECAUCIÓN: Nunca use este método al cocinar alimentos con alto contenido líquido como guisos, frijoles, guisos, caldos y sopas. Nunca use este método al cocinar arroz, ya que el arroz tiende a ser muy delicado. La presión se ha liberado cuando el vapor ya no escapa de la válvula, la válvula flotante ha caído y la tapa se abre libremente con una fuerza mínima. Esto puede tardar hasta 10min-20min. Nunca fuerce la apertura de la tapa.

D.PRECAUCIÓN:

1. No fuerce la apertura de la tapa. Si la válvula flotante se ha caído por completo y la tapa no se abre fácilmente, esto significa que la olla todavía está bajo presión.
2. Durante la cocción, el vapor se acumulará en la olla, por lo que al levantar la tapa use un guante o guante de cocina para proteger su mano.
3. Para evitar la succión al quitar o asegurar la tapa, gire la perilla de liberación de vapor a la posición "Liberación".



ESPAÑOL-15

USO DE LA TAPA Y PERILLA DE LIBERACIÓN DE VAPOR

FUNCIÓN	COCCIÓN A PRESIÓN	Tapa REQUERIDA	POSICIÓN DE LA PERILLA DE LIBERACIÓN DE VAPOR
PRESIÓN MANUAL	SI	SI	Sellado
CARNES/AVES	SI	SI	Sellado
FRIJOLES/POROTOS	SI	SI	Sellado
ARROZ/GRANOS	SI	SI	Sellado
YOGUR	No	SI (a veces)	Liberación
POSTRES	SI	Yes	Sellado
SOPAS/CALDOS/ESTOFADOS	SI	Yes	Sellado
COCCIÓN LENTA	No	Yes	Liberación
VAPOR	SI	Yes	Sellado
DORAR/SELLAR	No	No	No Use Tapa
SALTEAR	No	No	No Use Tapa
HERVIR	No	No	No Use Tapa
HERVIR A FUEGO LENTO	No	No	No Use Tapa
LIMPIAR	SI	SI	Sellado

COCCIÓN LENTA

Ajuste BAJO: Esto es adecuado para hervir a fuego lento y cocinar lentamente. El tiempo de cocción recomendado en BAJO es de 8 h ó mas horas.


Ajuste ALTO: Esto es para una cocción más rápida. Los tiempos de cocción recomendados en ALTO son de 4h a 6 h.

Configuración **MANTENER CALIENTE:** Cuando se completa el tiempo de cocción, la multiolla cambia automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE** para evitar la cocción excesiva y para mantener sus alimentos cocinados calientes hasta que se sirvan, perfecto para familias ocupadas, personas en movimiento y aquellos que necesitan horarios de comidas flexibles. Este ajuste no es lo suficientemente caliente como para cocinar y solo debe usarse para mantener calientes los alimentos cocidos antes de servirlos.

Nota: Cuando se cocina lentamente, el nivel de llenado ideal para sus ingredientes está entre las marcas de 1/2 y 2/3. Nunca llene la olla por encima de la línea MAX.






ESPAÑOL-16

USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

La función **COCCIÓN LENTA** no utiliza presión en el proceso de cocción, pero se puede acumular algo de presión dentro de la unidad durante la cocción. Cuando utilice esta función, asegúrese de que la perilla de liberación de vapor esté en la posición "Liberar" . Esta función cocinará de manera similar a las ollas de cocción lenta estándar, utilizando temperaturas más bajas y tiempos de cocción más largos para lograr comidas suaves y sabrosas.

Coloque la multiolla sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla dentro de la base de calefacción. Enchufe la multiolla a una toma de corriente. La olla emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará gradualmente con cinco guiones (-----).

1. Coloque su comida y líquido dentro de la olla extraíble.
2. Coloque la tapa en la olla y alinee  con . Para bloquear, gire el mango de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **BLOQUEADO** .
3. Gire la perilla de liberación de vapor a la posición "**Liberar**" .
Nota: Aunque esta configuración no usará presión en el proceso de cocción, se puede acumular algo de presión dentro de la unidad durante la cocción. Es por eso que es importante mantener la perilla de liberación de vapor en la posición "abierto" .
4. Presione el botón **COCCIÓN LENTA** y ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario.
Nota: Consulte la Guía de cocción en la página 18 para encontrar los posibles ajustes de tiempo y temperatura.
5. Pulse **ENCENDER/APAGAR**. El tiempo comenzará a contar hacia abajo.
6. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la olla emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE**. Por lo tanto, la pantalla de visualización cambiará de la hora de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4 h o hasta que presione el botón **ENCENDER/APAGAR**. Después de 4 h en la configuración **MANTENER CALIENTE**, la cocina se apagará.

Nota: Como la función **COCCIÓN LENTA** no se cocina a presión, puede quitar la tapa durante la cocción para verificar su progreso de cocción lenta. Solo levante la tapa si es necesario. Dado que la cocción lenta utiliza temperaturas más bajas para cocción, la cocina no recuperará el calor perdido muy rápidamente, lo que puede afectar los tiempos de cocción.

CONSEJO: La configuración de **COCCIÓN LENTA** se encuentra en la Guía de cocina en la página 18.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción lenta, el vapor puede acumularse en la olla, por lo que al levantar la tapa use un guante o guante de cocina para proteger su mano.

GUIA DE COCCIÓN

Función de Cocción	Configuración Predeterminada	Ajustes de Presión	Ajustes de Temperatura	Rango de Tiempo de Cocción
DORAR/SALTEAR	Temp alta / 30 min	N/A	Baja-Alta	5 min – 30 min
COCCIÓN LENTA	Temp alta / 4 h	N/A	Baja-Alta	30 min – 20 h
COCCER A FUEGO LENTO	Temp baja / 15 min	N/A	Baja-Alta	5 min - 4 h
HERVIR	Temp baja / 15 min	N/A	Baja-Alta	5 min - 4 h
YOGUR	Temp baja / 8 h	N/A	Baja-Alta	Bajo 6 h - 12 h Alto: N/A
MANTENER CALIENTE	Temp tibia / 4 h	N/A	Tibia	30 min – 4 h
PRESION MANUAL	Presión alta/ 30 min	Baja-Alta	N/A	1 min - 4 h
CARNES/AVES	Presión alta / 35 min	Baja-Alta	N/A	15 min – 2 h
FRIJOLES/POROTOS	Presión alta / 20 min	Baja-Alta	N/A	1 min - 4 h
SOPAS/CALDOS/ESTOFADOS	Presión alta / 30 min	Baja-Alta	N/A	5 min – 2 h
ARROZ/GRANOS	Presión baja / 12 min	Baja-Alta	N/A	3 min – 30 min
POSTRES	Presión baja / 10 min	Baja-Alta	N/A	5 min – 2 h
VAPOR	Presión alta / 10 min	Baja-Alta	N/A	1 min– 1 h
LIMPIAR	Presión alta / 5 min	Baja-Alta	N/A	5 min

COCCIÓN AL VAPOR

La función **VAPOR** es perfecta para cocinar al vapor suavemente pescado y verduras. Está preprogramado para utilizar el ajuste de cocción a ALTA presión. Al vaporizar, use el estante de vapor. Capacidad: Cuando se utiliza la cocina con la función **VAPOR**, la capacidad máxima de líquido debe estar justo debajo de los cables del estante de vapor, para que el líquido no toque la comida.

Nota: La unidad no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de que se use un mínimo de 8 onzas de líquido dentro de la olla extraíble.

USO DE LA FUNCIÓN DE VAPOR

Coloque la multiolla sobre una superficie plana y nivelada. Coloque la olla dentro de la base de calefacción. Enchufe la cocina a una toma de corriente. La cocina emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará gradualmente con cinco guiones (-----).

1. Agregue litros de agua al fondo de la olla extraíble e inserte la rejilla de cocción al vapor. Asegúrese de que el agua esté justo debajo de los cables de la rejilla para que la comida no toque el agua.
2. Coloque su comida en el estante de vapor.
3. Coloque la tapa y cierre girando el mango de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **BLOQUEADO**.
4. Gire la perilla de liberación de vapor a la posición "Sellado".
5. Presione el botón de **VAPOR** y ajuste el tiempo y la presión según sea necesario.

Nota: Consulte la guía de cocción en la página 18 para encontrar los posibles ajustes de tiempo y presión.

6. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, si los hubiera, presione **ENCENDER/APAGAR**.
7. La olla necesita ganar presión antes de que pueda comenzar la cocción a presión. Cuando la olla está ganando presión, "HEAT" aparecerá en la pantalla de visualización y el tiempo no contará hacia abajo. La barra de estado se iluminará para realizar un seguimiento del progreso de la presurización antes de que comience la cocción. Cuando se haya alcanzado la presión, "HEAT" desaparecerá en la pantalla de visualización y el tiempo comenzará a contarse.
8. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la olla emitirá un pitido y cambiara automáticamente a la configuración de **MANTENER CALIENTE**. Por lo tanto, la pantalla de visualización cambiara de la hora de cocción a un nuevo temporizador que contara 4 h ó hasta o hasta que presione el botón de **ENCENDER/APAGAR**. Después de 4 h en la configuración **MANTENER CALIENTE**, la olla de apagará.

CONSEJO: Consulte la tabla de vaporización en la página 20.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, el vapor se acumulará en la cocina, por lo que al levantar la tapa use un guante o guante de cocina para proteger su mano.

TABLA DE VAPOR

Comida	Cantidad	Cant. De Agua	Preparación Previa	Tiempo de Cocción
Vegetales				
Esparrago	1 lb	2 tazas	Entero/recortado	4min - 5min
Broccoli	1 racimo	2 tazas	Floretes de 2 pulgadas	2min - 3min
Zanahorias baby o 1 Piezas de ½ pulgada	1 lb	2 tazas	Pelado y recortado	2min - 3 min
Coliflor	1 cabeza mediana	2 tazas	Piezas de 2 pulgadas	2min - 3 min
Maiz en la mazorca	4	2 tazas	6-pulgadas	3min - 5 min
Frijoles Verdes	1 lb	2 tazas	Entero/recortado	2min - 3 min
Tirabeques	1 lb	2 tazas	Entero/recortado	1min - 3 min
Papas	12 onzas	2 tazas	Cuateado	7min - 9 min
Batatas	12 onzas	2 tazas	Trozos de 1 1/2 pulgada	7min - 9 min
Calabaza amarilla o calabacín	1 lb	2 tazas	Rodajas gruesas	6min - 8 min
Aves				
Huevos	8	2 tazas	Enteros en concha	6min - 9 min
Mariscos				
Colas de langosta	Grande	2 tazas	En concha	3min - 4 min
Camarones Grandes	1 lb	2 tazas	Pelado y desvenado	1min - 3 min
Salmon	1 lb	2 tazas	Cortar en trozos del tamaño de la porcion	3min - 5 min

DORAR/SELLAR Y SALTEAR

Los ajustes **DORAR/SELLAR Y SALTEAR** no se cocinan a presión. Funcionan de manera similar a la cocción estándar, requieren calor seco y, por lo tanto, no necesitan la tapa. Coloque la multiolla sobre una superficie plana y nivelada. **No utilice la tapa con esta función.**

DORAR/SELLAR

La función **DORAR/SELLAR (DORAR/SELLAR en BAJO)** está diseñada para dorar carnes para guisos y sopas. Dorar la carne antes de la cocción a presión y la cocción lenta no solo le da a su comida un gran color, sino que también sella los jugos sabrosos y mantiene la carne suave.

SALTEAR

La función **SALTEAR (SALTEAR en BAJO)** está diseñada para saltear cebollas y mirepoix (mezcla de cebolla picada, zanahoria y apio), entre muchos otros alimentos, a menudo utilizados en recetas de ollas a presión y ollas de cocción lenta. Saltear las cebollas permite la caramelización lo que contribuye al sabor y color en el plato final.

USO DE LAS FUNCIONES DORAR/SELLAR Y SALTEAR

Coloque la olla dentro de la base de calefacción. Enchufe la olla a un tomacorriente. La olla emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará gradualmente con cinco guiones (-----).

1. Seleccione las funciones **DORAR/SELLAR** o **SALTEAR** y ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario, utilizando los botones + y -.
2. Presione **ENCENDER/APAGAR**.
3. Cuando la olla se precalienta, aparecerá "HEAT" en la pantalla de visualización. La barra de estado se iluminará para realizar un seguimiento del progreso del precalentamiento antes de que comience la cocción. Cuando se ha alcanzado la temperatura, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Usando pinzas de plástico, agregue cuidadosamente su comida a la olla caliente.

Capacidad: Cuando la olla se utiliza para dorar o saltear, puede ser mejor cocinar en lotes para garantizar que los alimentos se cocinen de manera uniforme.

COCCION DE ARROZ

Al cocinar arroz, use la función **ARROZ/GRANOS**. Esto es adecuado para todos los tipos de arroz, incluido el arroz blanco y / o integral.



La función **ARROZ/GRANOS** se cocina bajo presión para una cocción más rápida.

Capacidad: Dado que el arroz se expande durante la cocción, no llene la olla por encima de la marca de 1/2 cuando cocine el arroz a presión.

USO DE LA FUNCIÓN ARROZ/GRANOS

Coloque la multiolla sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla dentro de la base de calefacción. Enchufe la multiolla a una toma de corriente. La multiolla emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará gradualmente con cuatro guiones (----).

1. Mida la cantidad deseada de arroz.
Nota: 1 taza de arroz blanco crudo = 2 tazas de arroz blanco cocido (aproximadamente). 1 taza de arroz cocido, integral crudo = 2 tazas de arroz integral cocido (aproximadamente).
2. Coloque el arroz medido en un colador y lave bien el arroz con agua fría. Lavar hasta que el agua corra clara. Esto elimina el exceso de almidón, lo que ayuda a lograr un arroz más esponjoso y evita que los granos de arroz se peguen a la olla de cocina. Enjuagar el arroz reduce la acumulación de agua con almidón y burbujas que a veces se forman alrededor de la cubierta de la válvula y la tapa, lo que puede pringar desde la válvula de liberación de vapor.
3. Asegúrese de que la olla esté limpia y seca antes de colocarla dentro de la base de calentamiento.
4. Coloque el arroz lavado en la olla. Agregue la cantidad de agua necesaria para su receta (proporción estándar: 1 taza de arroz crudo: 1.5 tazas de agua). Asegúrese de que se coloque un mínimo de 8 onzas de líquido dentro de la olla extraíble.
5. Coloque la tapa y cierre girando el mango de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **BLOQUEADO** .
6. Gire la perilla de liberación de vapor a la posición "Sellado" .
7. Presione el botón de **ARROZ/GRANOS** y ajuste el tiempo y la presión según sea necesario.
Nota: Consulte la Guía de cocción en la página 18 para encontrar los posibles ajustes de tiempo y presión.
8. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, si los hubiera, presione **ENCENDER/APAGAR**.
9. La multiolla necesita ganar presión antes de que pueda comenzar la cocción a presión. Cuando la multiolla está ganando presión, "HEAT" aparecerá en la pantalla de visualización y el tiempo no contará hacia abajo. La barra de estado se iluminará para realizar un seguimiento del progreso de la presurización antes de que comience la cocción. Cuando se haya alcanzado la presión, "HEAT" desaparecerá en la pantalla de visualización y el tiempo comenzará a contarse.
10. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la multiolla emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la configuración **MANTENER CALIENTE**. Por lo tanto, la pantalla de visualización cambiará de la hora de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón **ENCENDER/APAGAR**. Después de 4 horas en la configuración **MANTENER CALIENTE**, la multiolla se apagará.

CONSEJOS:

1. No mantenga el arroz en la olla durante largos períodos de tiempo en el ajuste **MANTENER CALIENTE**, ya que el arroz se secará y la calidad se deteriorará. Use la cuchara de plástico suministrada para remover y servir el arroz. No use utensilios de metal, ya que estos pueden rayar el recubrimiento antiadherente.

- Como los granos de arroz pueden ser delicados, al final de la cocción espere hasta que la presión se libere naturalmente (ver página 15). No utilice el método de liberación rápida de presión.
- Proporción estándar para cocinar arroz -- 1 taza de arroz crudo: 1.5 tazas de agua.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, el vapor se acumulará en la multiolla, por lo que al levantar la tapa use un guante o guante de cocina para proteger su mano.

LIMPIEZA RÁPIDA

La función **LIMPIAR** es perfecta para refrescar la olla y el empaque en un corto período de tiempo. Está preprogramado para utilizar el

Ajuste de cocción a ALTA presión. Al usar esta función, la rejilla de vapor puede permanecer dentro de la olla de cocina si se desea.

Capacidad: Cuando se utiliza la multiolla con la función LIMPIAR debe haber agua en la olla.



Nota: La unidad no puede LIMPIAR sin líquido. Asegúrese de que se use un mínimo de 8 onzas de líquido dentro de la olla extraíble.

Nota: Para una limpieza adecuada, debe limpiar el espacio antes de cocinar.

USO DE LA FUNCIÓN DE LIMPIEZA

Coloque la multiolla sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla dentro de la base de calefacción. Enchufe la multiolla a una toma de corriente. La multiolla emitirá un pitido y la pantalla de visualización iluminará gradualmente con cinco guiones (-----).

- Agregue 8 onzas de agua al fondo de la olla extraíble. La inserción del bastidor de vapor es opcional.
- Agregue 4 onzas de vinagre al fondo de la olla extraíble.
- Coloque la tapa y cierre girando el mango de la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **BLOQUEADO** .
- Gire el dial de liberación de vapor a la posición "Sellado" .
- Presione el botón LIMPIAR

Nota: El tiempo y la presión no se pueden ajustar con esta configuración.

HERVIR & HERVIR A FUEGO LENTO

Los ajustes **HERVIR** y **HERVIR A FUEGO LENTO** no se cocinan a presión. Funcionan de manera similar a la cocción estándar, requieren calor seco y, por lo tanto, no necesitan la tapa.

No utilice la tapa con estas funciones.

HERVIR

La función **HERVIR** es perfecta para preparar comidas como pasta y huevos escalfados.

Ajuste BAJO: Esto es adecuado para hervir bajos volúmenes de alimentos, como desde el fondo de la olla hasta la marca de 1/3. **Ajuste ALTO:** Esto es adecuado para hervir volúmenes más altos de alimentos, como entre las marcas de 1/3 a 1/2. No llenar la olla de cocina por encima de la marca de 1/2 cuando se usa la función **HERVIR** en temperatura ALTA.

HERVIR A FUEGO LENTO

Espesar salsas y hacer salsas al final de la cocción utilizando la función **HERVIR A FUEGO LENTO**.

Ajuste BAJO: Esto es adecuado para hervir a fuego lento volúmenes bajos de alimentos, como entre el fondo de la olla y la marca de 1/3.

Ajuste ALTO: Esto es adecuado para hervir a fuego lento volúmenes más altos de alimentos, como entre las marcas de 1/3 y 1/2 en la olla de cocina.

Para espesar un plato al final de la cocción, use la función **HERVIR A FUEGO LENTO** y agregue una pequeña cantidad de harina de maíz mezclada con agua. Dejar hervir a fuego lento, revolviendo hasta que se espese.

USO DE LAS FUNCIONES HERVIR Y HERVIR A FUEGO LENTO

Coloque la multiolla sobre una superficie plana y nivelada. **NO USE LA TAPA CON LAS FUNCIONES DE EBULLICIÓN O COCCIÓN A FUEGO LENTO.**

Coloque la olla dentro de la base de calefacción. Enchufe la multiolla a una toma de corriente. La olla emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará gradualmente con cinco guiones (-----).

- Coloque el líquido dentro de la olla antes de iniciar las funciones **HERVIR** y **HERVIR A FUEGO LENTO**.
- Seleccione la función **HERVIR** o **HERVIR A FUEGO LENTO** y ajuste la temperatura si es necesario, utilizando los botones + y -.
- Pulse **ENCENDER/APAGAR**.
- Cuando la multiolla se esta precalentando "HEAT" aparecerá en la pantalla de visualización. La barra de estado se iluminará para realizar un seguimiento del progreso del precalentamiento antes de que comience la cocción. Cuando se ha alcanzado la temperatura, el temporizador comenzara la cuenta regresiva.

PRECAUCIÓN: Nunca intente hervir o hervir a fuego lento salsas espesas. Las funciones **HERVIR** y **HERVIR A FUEGO LENTO** están diseñadas solo para líquidos. Al hervir salsas espesas, se pueden formar burbujas de calor, quedar atrapadas y estallar, y pueden provocar quemaduras graves.

PARA CAMBIAR UNA CONFIGURACIÓN

Es fácil cambiar de función durante la cocción. Pulse el botón **ENCENDER/APAGAR** y, a continuación, seleccione la nueva función de cocción deseada. Un nuevo temporizador parpadeará en la pantalla de visualización y la función seleccionada también parpadeará. Seleccione la hora, la presión y/o la temperatura deseada. Pulse el botón **ENCENDER/APAGAR** y la nueva función comenzará a precalentarse.

Para cambiar el tiempo de cocción:

Puede cambiar el tiempo de cocción antes de que comience la cocción presionando los botones + y - antes de presionar **ENCENDER/APAGAR**. Pulse y suelte para cambiar lentamente. Mantén pulsado para cambiar la hora rápidamente. Si pasa la temperatura o el tiempo deseados, presione el botón opuesto.

Para cambiar la temperatura y la presión:

Puede cambiar la temperatura o la presión en ciertas funciones preestablecidas antes de que comience la cocción presionando el botón **TEMP / PRESION** antes de presionar **ENCENDER/APAGAR**. La pantalla de visualización iluminará **TEMP** o **PRESIÓN**, dependiendo de la configuración que se esté ajustando. La temperatura solo se puede ajustar en **COCCIÓN LENTA, YOGUR, HERVIR, HERVIR A FUEGO LENTO, SALTEAR y DORAR/SELLAR**.

funciones (consulte la Guía de cocina en la página 18 para ver los ajustes disponibles).

CUIDADO Y LIMPIEZA

La limpieza solo debe llevarse a cabo cuando la olla de presión esté fría y desenchufada. Deje que la olla se enfríe completamente antes de limpiar. No use la olla extraíble en la estufa, dentro de un horno de microondas o dentro de un horno. Use la olla solo dentro de la base calefactora de la Multiolla Rápida Oster. Lave el empaque de sellado y la tapa a mano en agua tibia y jabonosa. Secar bien todas las partes.

Olla Interna:

Al retirar la olla de la base de calentamiento, siempre use dos manos y levante directamente hacia arriba. Si no lo hace, puede rayarse el exterior de la olla (consulte la Figura 6).

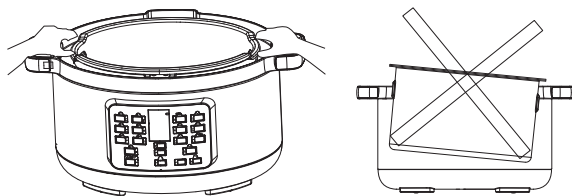


Figura 6

ESPAÑOL-25

CUIDADO Y LIMPIEZA (CONT.)

Si la comida se pega o se quema en la superficie de la olla, llénela con agua jabonosa caliente y déjela en remojo antes de limpiar. Use una espátula de goma o nylon para eliminar los residuos persistentes. Si es necesario fregar, use un limpiador no abrasivo y una almohadilla o cepillo de nylon.

Aunque la olla es apta para lavavajillas, recomendamos lavarse las manos para preservar el recubrimiento antiadherente.

Si se forman manchas blancas en la superficie de la olla, sumérgjala en una solución de vinagre o jugo de limón y agua tibia durante 30 min. Enjuague y seque.

Nota: Nunca use utensilios de metal o dispositivos de limpieza en la olla de cocina, ya que esto puede provocar arañazos y daños en el recubrimiento antiadherente.

Exterior

Limpie el exterior de la base calefactora con un paño húmedo y límpiela en seco. NO use abrasivos agresivos, estropajos o productos químicos, ya que dañarán las superficies. Para evitar daños en la cocina, no use agentes de limpieza alcalinos al limpiar. Solo use un paño y detergente suaves. Nunca sumerja la base calefactora en agua o cualquier otro líquido.

Colector de condensación

Vacíe el agua recolectada del colector de condensación (consulte la Figura 1) después de cada uso. Lavar en agua tibia y jabonosa.

Tapa y empaque de sellado

Asegúrese de que el empaque se coloque correctamente haciendo coincidir las pestañas del empaque con las ranuras dentro de la tapa. Asegúrese de que una solapa del empaque esté metida debajo de los bucles metálicos a ambos lados de la tapa. Deje la tapa hacia arriba para su almacenamiento, ya que esto también extenderá la vida útil del empaque. El empaque de sellado puede necesitar ser reemplazado cada 1 – 2 años, dependiendo del uso regular. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Oster o visite www.osterlatinamerica.com para solicitar piezas de repuesto.

ESPAÑOL-26

CUIDADO Y LIMPIEZA (CONT.)

Válvula de liberación de vapor

Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor (consulte la Figura 1) esté libre de escombros antes de comenzar a usar la multiolla. Retire la válvula (consulte la figura 7) y limpie suavemente. Asegúrese de que esté completamente seco antes de reemplazarlo.

Cubierta de la válvula de liberación de vapor

La cubierta de la válvula de liberación de vapor está en la parte inferior de la tapa (consulte la Figura 8). Asegúrese de que esté libre de escombros antes de comenzar a usar la multiolla. Para limpiar, retire cuidadosamente la cubierta y limpie con agua tibia y jabonosa. Vuelva a presionar la cubierta en su lugar después de que se complete la limpieza.

REMOVER Válvula

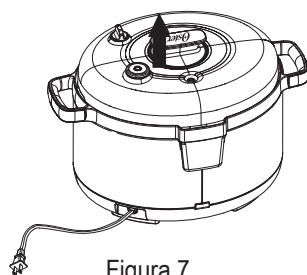


Figura 7

PARTE INFERIOR DE LA TAPA

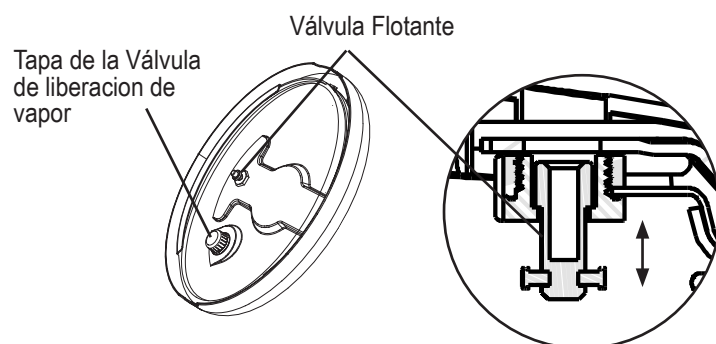


Figura 8

CUIDADO Y LIMPIEZA (CONT.)

Valvula Flotante

Presione suavemente la válvula hacia arriba y hacia abajo 2-3 veces y asegúrese de que esté libre de escombros antes de comenzar a usar la olla.

Pasador de bloqueo de tapa

Presione suavemente el pasador y asegúrese de que esté libre de escombros antes de comenzar a usar la multiolla. No intente la tapa caliente. Siempre asegúrese de que la tapa esté en buenas condiciones.


Nota:

1. La condensación puede acumularse dentro de la base calefactora debajo de la olla extraíble. Esto es normal. Deje enfriar y luego seque con un paño de cocina.
2. Siempre asegúrese de que cada componente (olla, válvulas, empaque, etc.) esté completamente seco antes de volver a ponerlo en la olla.







SOLUCION DE PROBLEMAS

Asunto	Pregunta	Solucion
Potencia	Mi cocina no se enciende.	Asegúrese de que la toma de corriente funcione correctamente.
		Compruebe que la cocina está enchufada.
		Llame a uno de nuestros centros de servicio
Cocción de los alimentos	Mi comida estaba poco cocida.	Asegúrese de haber seleccionado la configuración de cocción adecuada.
		Asegúrese de que la tapa esté correctamente colocada y bloqueada, y que la perilla de liberación de vapor esté en posición de "Sellado"
		Verifique la receta para ver que se hizo la selección adecuada de presión, temperatura y tiempo.
		Asegúrese de que la energía no se interrumpió.
		Asegúrese de que la olla tenga suficiente líquido para crear el vapor deseado y aumentar la presión. Se debe usar un mínimo de 8 oz de líquido al cocinar a presión. Nunca llene sobre la línea "MAX".
	Mi comida estaba demasiado cocida.	Verifique que se seleccionaron la presión, la temperatura y el tiempo adecuados.
Programación	¿Puedo establecer una hora para los programas Dorar/Sellar o Saltear?	Debido a que el salteado y el Dorado/Sellado son funciones que generalmente requieren toda su atención, esto puede no ser necesario. Sin embargo, si se desea, se puede seleccionar una hora.




SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Asunto	Pregunta	Solución
	¿Puedo cambiar la función de cocción, el tiempo o la temperatura una vez que los alimentos se están cocinando?	Sí, para cambiar la función de cocción, pulse ENCENDER/APAGAR y seleccione una nueva función de cocción. Cambie la hora y la temperatura según sea necesario para los alimentos. Pulse ENCENDER/APAGAR de nuevo. La hora y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento.
Cocción	¿Se pueden usar la olla y la tapa en la parte superior de la estufa o en el horno?	La olla y la tapa no son seguras para el horno. Ninguno de los dos se puede usar en la estufa o en el horno.
	Detuve el proceso de cocción y cambié la configuración de presión, y ahora la cocina se está precalentando nuevamente.	Si se detiene un ciclo de cocción y se inicia uno nuevo, la multiolla puede mostrar "HEAT" hasta que se alcance la nueva presión. El progreso de la presurización o el precalentamiento se puede rastrear visualmente en la barra de estado ubicada debajo de la pantalla de visualización.
Vapor	El vapor se está filtrando de la cocina.	<ul style="list-style-type: none"> • Es normal que una pequeña cantidad de vapor salga de la válvula flotante antes de que la olla sea presurizada. • La liberación de vapor del borde de la tapa puede ocurrir durante la presurización • Si el vapor sale del perímetro de la tapa durante más de 60 segundos, la tapa no se ha cerrado y bloqueado por completo.
Presurizar	La unidad no está presurizando.	Asegúrese de que el empaque se coloque correctamente haciendo coincidir las pestañas de el empaque con las ranuras dentro de la tapa. Asegúrese de que una solapa del empaque esté metida debajo de los bucles metálicos a ambos lados de la tapa. Ver imágenes en la página 5.
Tapadera	Tengo problemas para quitar la tapa.	Hay una característica de seguridad para evitar que la tapa se retire mientras la multiolla está bajo presión. Asegúrese de despresurizar la unidad girando el dial de liberación de vapor en la posición "Liberación"  . Consulte la sección Presión de liberación para obtener información sobre más instrucciones (página 15).

CÓDIGOS DE NOTIFICACIÓN

Notificación	Solucion
Luz parpadeante "ENLLAVE TAPA"	Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada y en el mango de la tapa esté en la posición BLOQUEADO  , alineándose con  .
Error "E1"	La multiolla detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe Cooker y comuníquese con el centro de servicio al cliente.
Error "E2"	La multiolla detendrá el ciclo de cocción. Desenchúfela y comuníquese con el centro de servicio al cliente.
Error "E3"	Si recibe este código mientras usa uno de los ajustes de cocción a presión, entonces la tapa probablemente no se cerró o selló correctamente. Para resolverlo, siga los pasos a continuación: <ol style="list-style-type: none"> 1. Gire la perilla de liberación de vapor  a la posición "Liberación" y espere a que la unidad se despresurice. 2. Retire la tapa y mire debajo para asegurarse de que el empaque de sellado (anillo de goma grande) esté correctamente asegurado a la parte inferior de la tapa. Consulte la página 9 para ver las imágenes. 3. Si su receta parece que puede necesitar más líquido ahora que ha liberado parte del vapor después de que ha quitado la tapa, agregue más, revuelva los ingredientes y vuelva a colocar la tapa, asegurándose de que el dial de liberación de vapor esté en la posición "Sello" . 4. Desenchufe la unidad durante al menos 5 segundos y, a continuación, vuelva a conectarla y vuelva a programar su configuración de cocción para empezar a cocinar.
Error "E5"	Este código aparece cuando la tapa o la perilla de liberación de vapor se utilizan incorrectamente para una configuración que no es de cocción a presión. Tenga en cuenta que la tapa nunca debe utilizarse cuando se utilizan los ajustes DORAR/SELLAR, HERVIR o HERVIR A FUEGO LENTO. Cuando se utiliza la tapa durante la configuración de COCCIÓN LENTA o YOGUR, la perilla de liberación de vapor debe girarse a la posición abierta o "Liberación"  . Si recibe la notificación E5 durante cualquiera de estas situaciones, simplemente retire la tapa mientras usa DORAR/SELLAR, SALTEAR, HERVIR y HERVIR A FUEGO LENTO, o coloque correctamente el dial de liberación de vapor en "liberar"  mientras usa COCCIÓN LENTA o YOGUR, y a continuación, desenchufe la unidad durante al menos 5 segundos, vuelva a enchufarla y reprogramar la configuración de tu cocina para comenzar a cocinar.

CÓDIGOS DE NOTIFICACIÓN

Notificación	Solución
Error "E6"	<p>Si recibe este código mientras cocina, significa que la Multiolla Rápida Oster no pudo generar suficiente vapor para presurizarse por completo. Para resolverlo, siga los pasos a continuación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que la perilla de liberación de vapor esté girada a la posición cerrada o "Sellada" . Si no estaba en la posición correcta, gírela a la posición correcta y salte al paso 3 a continuación. 2. Si la perilla de liberación de vapor estaba en la posición correcta, gírela a la posición "Liberación"  y espere a que la unidad se despresurice. Luego retire la tapa y mire debajo de ella para asegurarse de que el empaque de sellado (anillo de goma grande) esté correctamente asegurada a la parte inferior de la tapa. Asegúrese de que el empaque se coloque correctamente haciendo coincidir las pestañas del empaque con las ranuras dentro de la tapa. Ver imágenes en la página 5. 3. Agregue otra taza de líquido (agua, caldo, etc.) a la olla, revuelva los ingredientes y vuelva a colocar la tapa, asegurándose de que el dial de liberación de vapor esté en la posición "Sello" . 4. Desenchufe la unidad durante al menos 5 segundos y, a continuación, vuelva a enchufarla y vuelva a programar la configuración de cocción para comenzar a cocinar.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS


Consejos y sugerencias para obtener el mejor uso de su Multiolla Rápida Oster:

Vaya al sitio web de Oster en www.osterlatinamerica.com para recetas adicionales, consejos, consejos y mucho más.

Con tu Multiolla Rápida Oster podrás crear una gran variedad de deliciosas comidas, snacks y postres. Varios alimentos tardan diferentes tiempos en cocinarse perfectamente, por lo que a veces puede tomar un poco de prueba y error para obtener los tiempos de cocción adecuados para usted.

1. Consulte el Manual del Propietario de su Multiolla Rápida Oster cuando use su unidad.
2. Nunca llene la olla más allá de la línea MAX
3. No deje la multiolla enchufada cuando no esté en uso.
4. Asegúrese de que la multiolla se mantenga alejada de los gabinetes y paredes cuando este en uso.
5. La olla de cocción esta diseñada para ser utilizada solo en esta unidad. No lo use en la estufa, en el microondas ni en el horno.
6. El bastidor de vapor proporcionado está diseñado para ser utilizado en esta multiolla. No debe dañar la superficie de la olla. No revuelva los ingredientes mientras la rejilla de cocción al vapor este en la multiolla.
7. Al quitar la tapa, use un soporte para olla para agarrar el mango de la tapa y levántelo de su multiolla para permitir que el vapor escape.
8. Siempre coloque un "trivet" o soporte de olla debajo de la olla de cocción si de retira de la base de calentamiento.


CONSEJOS Y SUJERENCIAS PARA LA COCCIÓN LENTA

- Si está ocupando la función de COCCIÓN LENTA, puede usar la función DORAR/SELLAR o SALTEAR primero para dorar las carnes y saltear las verduras al principio. Dorar la carne antes de la cocción lenta no solo le da a su comida un gran color, sino que también sella los jugos sabrosos y mantiene la carne suave.
- Cuando utilice la función de COCCIÓN LENTA, asegúrese que la perilla de liberación de vapor está en la posición "liberación" .
- Cuando se utiliza la función COCCIÓN LENTA, la multiolla no recupera el calor perdido rápidamente, por lo que solo levante la tapa si es necesario o si se le indica que lo haga en la receta. Es una buena idea monitorear sus resultados de cocción lenta a lo largo del ciclo de cocción retirando rápidamente la tapa y verificando, luego reemplazando rápidamente la tapa. Los diferentes cortes y grosores de carnes y verduras pueden variar en el tiempo de cocción requerido.
- No es raro que la carne se cocine más rápido que las hortalizas de raíz. Es por eso por lo que recomendamos picar todas las verduras a un tamaño pequeño similar. La carne se puede cortar en trozos mas grandes porque si se corta muy pequeña, se romperá una vez cocida y ablandada.
- La cocción lenta reduce la evaporación, lo que resulta en que los sabores y jugos de mantengan. Tenga esto en cuenta al crear sus propias recetas, ya que es posible que no necesite tanto líquido como lo haría cuando usa otros métodos de cocción, como la cocción a presión.

Temperatura	Sugerencias de Temperatura	Ideas de Recetas
Alta	Use esta configuración para recetas que requieren tiempos de cocción más cortos, generalmente de 4h a 6h.	Ideal para salsas, chile, platos de papa, platos de queso, alitas de pollo y albóndigas en salsa
Baja	Utilice esta configuración para recetas que requieren tiempos de cocción más largos. Esta configuración se utiliza para recetas que generalmente requieren cocinar durante 8 o más horas. Perfecto para cortes de carne menos suaves.	Ideal para cortes de carne menos tiernos, carnes estofadas, frijoles secos, sopas y guisos

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

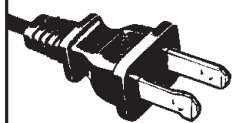
1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance cooks under pressure when using pressure cooking functions. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See Operating Instructions.
3. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. Do not fill the unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice, beans, potatoes 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 valves and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.
5. Always check the pressure release devices for clogging before use. Clean as necessary.
6. Place the Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body.
7.  Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve or any other area of the lid. Steam can result in serious burns.
 CAUTION: When in the "Seal" position, please note steam may still be released from the Steam Release Valve on the Lid to regulate the proper amount of pressure for cooking.
 NOTE: steam release from the lid rim may occur during pressurization.
8. Do not operate the Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
9. To prevent risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
10. Do not use the Lid to carry the Cooker.
11. Do not move or cover the Cooker while it is in operation.
12. After pressure cooking, do not open the Cooker until the unit has cooled, all internal pressure has been released, and the Bobber Valve has dropped completely. 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 (pages 13-14).
13. 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 Cooker.
14. Do not use this Cooker for pressure frying with oil.
15. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.

16. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
17. To prevent damage to the Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.
18. This appliance is NOT to be used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
19. 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 the reach of children.
20. If Power Cord is detachable, always plug cord fully into the Cooker first, then plug cord into the wall outlet.
21. 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, ensure that the Cooker is OFF, then unplug Power Cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
22. 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.
23. Do not let Power Cord hang over edge of table or counter or come into contact with hot surfaces.
24. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
25. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
26. Do not use outdoors or for commercial purposes.
27. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
28. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
29. 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.
30. 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.
31. Do not plug in or turn on the Cooker without having the Cooking Pot inside the Cooker.
32. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (15.2 cm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
33. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (Steam Release Valve). Recipes using these items must be followed carefully to avoid problems.
34. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

35. Do not operate any appliance that has a damaged cord or plug, is not working properly, has been dropped, or is damaged in any other way. Take the appliance to the nearest Oster® Appliance Authorized Service Center for inspection, repair, or electrical or mechanical adjustment.
36. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after cooking. Allow to cool before handling.
37. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter or outlet that allows control remotely, or connect to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NORTH AMERICAN MODELS WITH POLARIZED PLUGS:



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

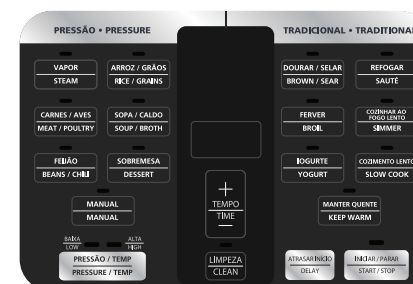
NOTICES:

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your 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.
4. Steam release from the lid rim may occur during pressurization.
5. Small amounts of condensation may appear on the lid rim for up to 60 seconds after the bobber valve lifts while the gasket is sealing into place.

ENGLISH-3

6 QT OSTER RAPID MULTICOOKER COMPONENTS

CONTROL PANEL



HOW TO USE YOUR OSTER RAPID MULTICOOKER

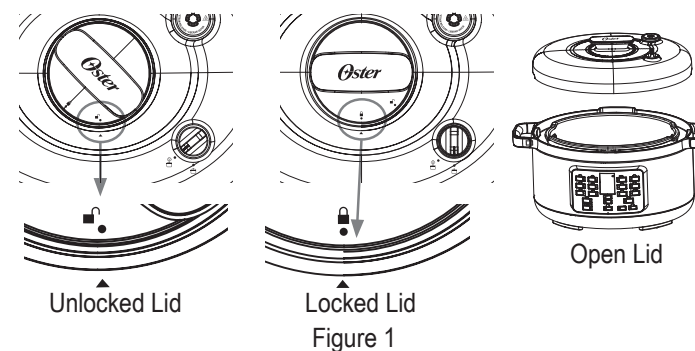
GETTING STARTED:

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. Visit the Oster website at www.osterlatinamerica.com for additional information, hints, tips and recipes.

ASSEMBLY:

- Upon the first use, double check to ensure gasket is placed properly. See page 5 for images or visit osterlatinamerica.com for more information.
- Place Cooking Pot into the Heating Base.
- Align arrows on lid rim ▼ and heating base ▲ to ensure lid is secured.
- Place Lid upon Cooker and align handle ▲ with □. To lock, twist counterclockwise, aligning handle ▲ with □. To unlock, twist Lid Handle clockwise and align handle ▲ with □.



ENGLISH-4

6 QT OSTER RAPID MULTICOOKER COMPONENTS

CHECKING YOUR GASKET

1. Place gasket into underside of lid.
2. Insert gasket tabs into lid slots inside the lid.
3. Tuck one flap of gasket under metal loops on elongated sides of the lid.

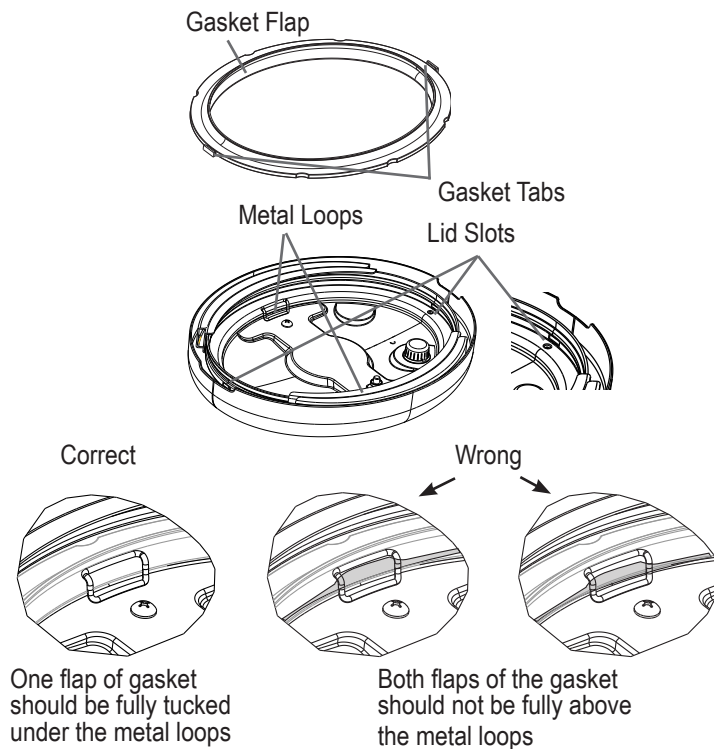
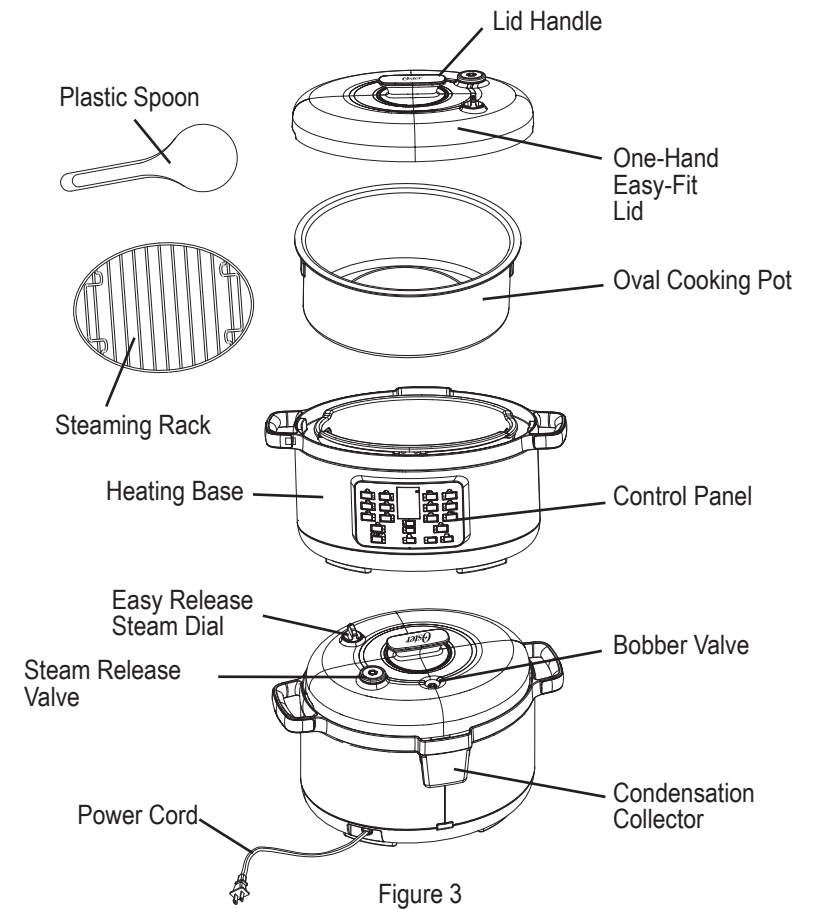


Figure 2

6 QT OSTER RAPID MULTICOOKER COMPONENTS



A NOTE ABOUT PRESSURE COOKING

Pressure cookers generate steam in order to build pressure. Liquid is needed to create steam. So in order for your Oster Rapid Multicooker to build enough pressure to cook your meal, there needs to be enough liquid in the pot to boil and generate steam. One cup or 8 oz of liquid (it can be water, chicken broth, etc.) is usually enough liquid to successfully build pressure. If your recipe is too thick or doesn't have enough liquid in it, then you will receive an E6 Notification Code during the cooking cycle. Align arrows on lid rim ▼ and heating base ▲ to ensure lid is aligned correctly.

GETTING TO KNOW YOUR OSTER RAPID MULTICOOKER

1. Remove the Lid by turning lid handle 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 Fixing Ring. 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 pressurize.
2. Remove the Cooking Pot and the Condensation Collector and wash in warm, soapy water. Dry thoroughly before replacing back in the Cooker.

The Oster Rapid Multicooker has been designed with safety in mind and has various safety measures.

1. Pressure will not build if the Lid is not locked correctly and has not sealed. Ensure gasket is locked properly by matching up the gasket tabs to the slots at each end inside the lid.
2. Ensure the Lid is in the locked position and the lid handle icon ▲ is aligned with ■. Align arrows on lid rim ▼ and heating base ▲ to ensure lid is secured.
3. Pressure will not build if the Steam Release Dial has not been switched to the "Seal" ☐ position.

CAUTION: When in the "Seal" ☐ position, please note steam may still be released from the Steam Release Valve on the Lid to regulate the proper amount of pressure for cooking. Always keep face and hands clear of Steam Release Valve.
4. Over filling may cause a risk of clogging the valves and developing excess pressure.
5. The gasket and the valves can be removed for cleaning (see pages 23-26).
6. Once the pressure increases, the Lid should not be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range. Never force the Lid open.
7. The Steam Release Dial is located on the front of the Lid, designed to keep the hand away from the Steam Release Valve when releasing pressure. The Steam Release Valve is designed to be loose-fitting for proper operation. See **RELEASING PRESSURE** instructions on pages 13-14.
8. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the

Cooking Pot does not have enough liquid, a notification will appear on the Display Screen. See **NOTIFICATION CODES** chart on page 28.

9. At the end of cooking, the Lid should not be unlocked until all the pressure is released, and the Bobber Valve has dropped completely. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method, explained on pages 13-14.
10. The Time Selection Buttons (+ and -) are used to set the cooking time. To advance slowly, simply press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the + or - button. If you have passed the desired time, simply press the opposite button to return to the desired time.

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

11. The **TEMP/PRESSURE** button is used to select desired cooking temperature or pressure (**HIGH** or **LOW**). The Display Screen will illuminate **TEMP** or **PRESSURE**, depending on which setting is being adjusted.
12. The temperature may only be adjusted on the **SLOW COOK**, **YOGURT**, **BOIL**, **SIMMER**, **SAUTÉ** and **BROWN/SEAR** functions (see the Cooking Guide on page 16 for available adjustments).
13. Each pre-set pressure cooking function automatically selects the optimum pressure for that selection, but it can be manually selected with the **TEMP/PRESSURE** button (see the Cooking Guide on page 16 for available adjustments).
14. The **START/STOP** button starts and stops a cooking function. It must be pressed to change from one cooking function to another after cooking has begun.
15. The Display Screen shows how much longer the food needs to cook from the selected time in hours and minutes once the Cooker is preheated. While the Cooker is preheating, the display screen will show, "HEAT".
16. The Status Bar tracks the pressurization progress when using a Pressure function, and the preheat progress when using a Traditional function before cooking begins.

GETTING STARTED

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

1. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Cooker and align ▲ with ■. To lock, twist lid handle counterclockwise, aligning ▲ with ■.
2. Turn the Steam Release Dial to the "Seal" ☐ position if pressure cooking. The Steam Release Dial should be in the release position when using the **SLOW COOK** and **YOGURT** functions. Do not place the Lid on when using **BROWN/SAUTÉ**, **SIMMER**, or **BOIL**.
3. Plug Power Cord into a wall power outlet.
4. Select the cooking function you would like to use.
5. The **START/STOP** button and the time on the screen will flash.

6. Select the desired cook time by using the + and - buttons. Select the desired temperature or pressure using the **TEMP/PRESSURE** button, if applicable (see the Cooking Guide chart on page 16 for time and temperature recommendations).
7. Press the **START/STOP** button. For pressure cooking functions, the word "HEAT" will appear on the Display Screen during pressurization time. For **BROWN/SEAR, SAUTÉ, BOIL & SIMMER**, the word "HEAT" will appear on the Display Screen during preheating time. Pressurization and preheat progress can be easily tracked with the Status Bar under the Display Screen. Once the Cooker is pressurized or preheated, the selected cooking time will appear on the Display Screen.

Note: For pressure cooking functions, 13-15 minutes is the approximate average pressurization time. If food content is larger or very cold, pressurization time may take slightly longer.
8. This Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. See page 10 for instructions on the **DELAY TIMER** function.
9. After the set cooking time has elapsed, the Cooker will beep again and will automatically switch to the **KEEP WARM** setting. The Display Screen will then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the **START/STOP** button. After 4 hours in the **KEEP WARM** setting, the Cooker will turn off.
10. To end a cooking function at any time, press the **START/STOP** button.
11. When finished, unplug the 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 Cooker. Do not touch hot surfaces. Always use pot holders or oven-mitts when using this Cooker. Always lift the Lid by tilting away from you to avoid the steam.

USING THE MANUAL SETTING WHILE PRESSURE COOKING

If you have a pressure recipe that requires a manual setting — or if you simply want to pressure cook using your own pressure setting and cook time — then select **MANUAL PRESSURE** and adjust the pressure and cook time as desired. See the Cooking Guide on page 16 to find the possible time and pressure adjustments.

HOW TO USE THE TIME DELAY

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

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

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

1. Adjust the Cooker settings using the instructions on pages 11-23.
2. After setting the cooking time, press the **DELAY TIMER** button. The **DELAY TIMER** and **START/STOP** buttons will flash, and "0:30" will flash on the Display Screen, to indicate the Cooker is being programmed on the delay setting.
3. Press the + and - buttons until you reach the number of hours and minutes you want the cooking process to be delayed (i.e. set the amount of time you wish to delay the cooking cycle). The maximum delay is 4 hours (4:00).
4. Press **START/STOP** button to begin the delay feature. The timer and **DELAY TIMER** button will stop flashing, while the **START/STOP** button will continue flashing. This will indicate that the Cooker has been set on the **DELAY TIMER** setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the **DELAY TIMER** light will turn off and the **START/STOP** light will stop flashing to show that time delay has finished. The word "HEAT" will appear on the display screen until the Cooker is fully pressurized. When the selected pressure has been reached, the timer will start counting down.

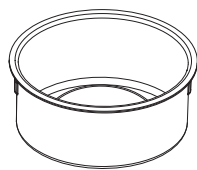
Example:

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

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

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

COOKING POT MARKINGS



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

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

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

Foods that expand during cooking (e.g., rice, beans, dried vegetables, potatoes, carrots, etc.) should never go above the 1/2 mark.

Note: The Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz 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 Cooker retains steam and builds pressure, raising the temperature of the liquid inside the pot above boiling point. The increased temperature of the liquid and the steam results in reduced cooking times.

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

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

KEEP WARM Setting: When cooking time is completed, the 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-go and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep cooked food warm before 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 Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.



CAUTION: Never use the Quick Pressure Release Method when cooking foods high in liquid content, such as casseroles, stocks and soups. See **RELEASING PRESSURE** instructions on pages 13-14.

ENGLISH-11


USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

Place the Cooker on a flat, level surface.

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

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Cooker and align ▲ with ■[†]. To lock, rotate lid handle counterclockwise to the LOCKED  position.
3. Rotate the Steam Release Dial to the "Seal"  position.
4. Select the desired cooking function.
5. Adjust the cooking time and pressure if necessary.
Note: See the Cooking Guide on page 16 to find the possible time and pressure adjustments.
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press **START/STOP**.
7. The Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. The Status Bar will illuminate to track the pressurization progress before cooking will begin. The amount of time the Cooker takes to gain pressure varies according to altitude and water temperature, but average pressurization time is 13-15 minutes. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Cooker will beep and will automatically switch to the **KEEP WARM** setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the **START/STOP** button. After 4 hours in the **KEEP WARM** setting, the Cooker will go into stand-by mode, and the Display Screen will illuminate with five dashes (- - - - -).

TIPS:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table on page 16.
2. If the Lid is not shut correctly or if the Steam Release Dial is not in the "Seal"  position, the Cooker cannot gain pressure and a NOTIFICATION message will appear in the Display Screen. Ensure that the Sealing Gasket is placed evenly in the Lid. See the NOTIFICATION CODES chart on page 28.
3. It is common for some steam to release through the Bobber Valve during the cooking cycle. This is part of normal operation of the unit.

Note: The Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

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

ENGLISH-12

BOBBER VALVE

When Bobber Valve is in the “UP” position, DO NOT attempt to open the Lid, as the Cooker is still under pressure. When the Bobber Valve is in the “DOWN” position, the pressure has released (see Figure 4).

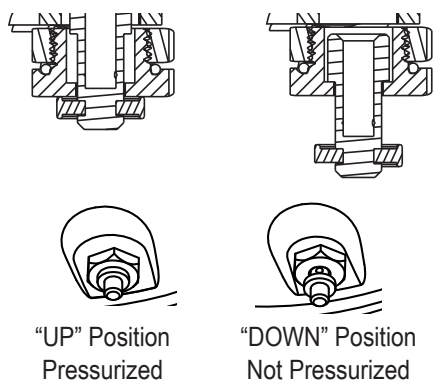


Figure 4

RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

- A. **Natural Pressure Release Method:** After cooking cycle is complete, let 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, and then rotate the Steam Release Dial to the “Release” position (see Figure 5). Do not place any part of your hand or body over the Steam Release Valve, as steam is very hot and can scald skin. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve, the Bobber Valve has dropped completely, and the Lid opens freely with minimal force. This can take up to 10-20 minutes. **Never force the Lid open.**
- B. **Quick Pressure Release Method:** Rotate the Steam Release Dial located at the front of the Lid to the “Release” position (see Figure 5). Steam will release rapidly from the Steam Release Valve on the back of the Lid. Do not place any part of your hand or body on or over the Steam Release Valve, as steam is very hot and can scald skin.

CAUTION: Never use this method when cooking foods high in liquid content such as casseroles, beans, stews, stocks and soups. 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, the Bobber Valve has dropped and the Lid opens freely with minimal force. This can take up to 10-20 minutes. Never force the Lid open.

ENGLISH-13

CAUTION:

- Do not force the Lid to open. If the Bobber Valve has dropped completely and the Lid does not open easily, this means that the Cooker is still under pressure.
- During cooking, steam will build up in the Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.
- To avoid suction when removing or securing the Lid, turn the Steam Release Dial to the “Release” position.

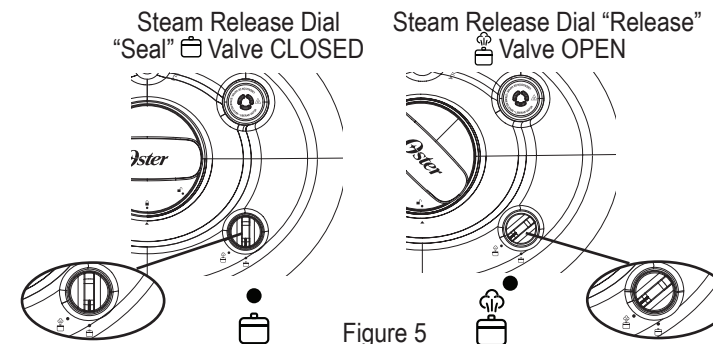


Figure 5

USING THE LID AND STEAM RELEASE DIAL

FUNCTION	PRESSURE COOK	Lid REQUIRED	STEAM RELEASE Dial POSITION
MANUAL PRESSURE	Yes	Yes	Seal
MEAT/Poultry	Yes	Yes	Seal
BEANS/CHILI	Yes	Yes	Seal
RICE/GRAINS	Yes	Yes	Seal
YOGURT	No	Yes (in some steps)	Release
DESSERT	Yes	Yes	Seal
SOUP/BROTH/STEW	Yes	Yes	Seal
SLOW COOK	No	Yes	Release
STEAM	Yes	Yes	Seal
BROWN/SEAR	No	No	Do Not Use Lid
SAUTÉ	No	No	Do Not Use Lid
BOIL	No	No	Do Not Use Lid
SIMMER	No	No	Do Not Use Lid
Clean	Yes	Yes	Seal

ENGLISH-14

SLOW COOKING


LOW Setting: This is suitable for simmering and slow cooking. Recommended cooking time in LOW is for 8 or more hours.

HIGH Setting: This is for faster cooking. Recommended cooking times in HIGH are from 4 to 6 hours.

KEEP WARM Setting: When cooking time is completed, the 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-go and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep cooked food warm before serving.






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

USING THE SLOW COOK FUNCTION

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

Place the Cooker on a flat, level surface.

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

- Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
- Place the Lid onto the Cooker and align  with . To lock, rotate lid handle counterclockwise to the **LOCKED**  position.
- Rotate the Steam Release Dial to the “Release”  position.
Note: Although this setting will not use pressure in the cooking process, some pressure can build inside the unit during cooking. This is why it's important to keep the Steam Release Dial in the “Release”  position.
- Press the **SLOW COOK** button and adjust the time and temperature as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 16 to find the possible time and temperature adjustments.
- Press **START/STOP**. The time will begin to count down.
- After the set cooking time has elapsed, the Cooker will beep and will automatically switch to the **KEEP WARM** setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP button. After 4 hours in the **KEEP WARM** setting, the Cooker will turn off.

Note: As the **SLOW COOK** function does not cook under pressure, you can remove the Lid during cooking to check your slow cooking progress. Only lift the Lid if necessary. Since slow cooking uses lower temperatures to cook, the Cooker will not recover lost heat very quickly, which may impact cooking times.

TIP: The **SLOW COOK** settings are in the Cooking Guide on page 16.

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

COOKING GUIDE

Cooking Function	Default Setting	Pressure Adjustments	Temperature Adjustments	Cook Time Range
BROWN/ SAUTE	High temp / 30 minutes	N/A	Low-High	5 minutes – 30 minutes
SLOW COOK	High temp / 4 hours	N/A	Low-High	30 minutes – 20 hours
SIMMER	Low temp / 15 minutes	N/A	Low-High	5 minutes – 4 hours
BOIL	Low temp / 15 minutes	N/A	Low-High	5 minutes – 4 hours
YOGURT	Low temp / 8 hours	N/A	Low-High	Low: 6 hours - 12 hours High: N/A
KEEP WARM	Warm temp / 4 hours	N/A	Warm	30 minutes – 4 hours
MANUAL PRESSURE	High Pressure / 30 minutes	Low-High	N/A	1 minute - 4 hours
MEAT/ POULTRY	High pressure / 35 minutes	Low-High	N/A	15 minutes – 2 hours
BEANS/ CHILI	High pressure / 20 minutes	Low-High	N/A	1 minute - 4 hours
SOUP/ BROTH/ STEW	High pressure / 30 minutes	Low-High	N/A	5 minutes – 2 hours
RICE/ GRAINS	Low pressure / 12 minutes	Low-High	N/A	3 minutes – 30 minutes
DESSERT	Low pressure / 10 minutes	Low-High	N/A	5 minutes – 2 hours
STEAM	High pressure / 10 minutes	Low-High	N/A	1 minute – 1 hour
CLEAN	High pressure / 5 minutes	Low-High	N/A	5 minutes

STEAMING

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



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

Note: The unit cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

USING THE STEAM FUNCTION

Place the Cooker on a flat, level surface.

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

1. Add 8oz of water to the bottom of the removable Cooking Pot and insert the Steaming Rack. Ensure water is just under the wires of the rack so that food is not touching water.
2. Place your food on the Steaming Rack.
3. Place the Lid on and lock by rotating lid handle counterclockwise to the **LOCKED**  position.
4. Rotate the Steam Release Dial to "Seal"  position.
5. Press the **STEAM** button and adjust the time and pressure as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 16 to find the possible time and pressure adjustments.
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press **START/STOP**.
7. The Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. The Status Bar will illuminate to track the pressurization progress before cooking will begin. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Cooker will beep and will automatically switch to the **KEEP WARM** setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the **START/STOP** button. After 4 hours in the **KEEP WARM** setting, the Cooker will turn off.

TIP: See the Steaming Chart on page 18.

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

STEAMING CHART

Food	Amount	Amount of water	Pre-prep	Cooking Time
Vegetables				
Asparagus	1 lb	2 cups	Whole/trimmed	4 - 5 minutes
Broccoli	1 bunch	2 cups	2-inch florets	2 - 3 minutes
Baby carrots or 1 ½ inch pieces	1 lb	2 cups	Peeled and trimmed	2 - 3 minutes
Cauliflower	1 medium head	2 cups	2-inch pieces	2 - 3 minutes
Corn on the cob	4	2 cups	6-inches	3 - 5 minutes
Green beans	1 lb	2 cups	Whole/trimmed	2 - 3 minutes
Snow peas	1 lb	2 cups	Whole/trimmed	1 - 3 minutes
White or Yukon Gold potatoes	12 ounces	2 cups	Quartered	7 - 9 minutes
Sweet Potatoes	12 ounces	2 cups	Cut in 1 ½-inch pieces	7 - 9 minutes
Yellow squash or zucchini	1 lb	2 cups	Thickly sliced	6 - 8 minutes
Poultry				
Eggs	8	2 cups	Whole in shell	6 - 9 minutes
Fish				
Lobster tails	Large	2 cups	In shell	3 - 4 minutes
Large Shrimp	1 lb	2 cups	Peeled and deveined	1 - 3 minutes
Salmon	1 lb	2 cups	Cut in serving size pieces	3 - 5 minutes

BROWN/SEAR & SAUTÉ

The settings **BROWN/SEAR & SAUTÉ** do not cook under pressure. They work similarly to standard cooking, requiring dry heat, and therefore do not need the Lid. Place the Cooker on a flat, level surface. **Do not use the Lid with this function.**

BROWN/SEAR

The **BROWN/SEAR (BROWN/SEAR on LOW)** function is designed to brown meats for casseroles and soups. Browning meat prior to pressure cooking and slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the flavorful juices and keeps the meat tender.

SAUTÉ

The **SAUTÉ (SAUTÉ on LOW)** function is designed to sauté onions and mirepoix (mixture of chopped onion, carrot, and celery), among many other foods, often used in pressure cooker and slow cooker recipes. Sautéing onions allows caramelization which contributes to the flavor and color in the end dish.

USING THE BROWN/SEAR & SAUTÉ FUNCTIONS

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

1. Select the **BROWN/SEAR** or **SAUTÉ** functions and adjust the time and temperature if necessary, using the + and - buttons.
2. Press **START/STOP**.
3. When the Cooker is pre-heating, "HEAT" will appear on the Display Screen. The Status Bar will illuminate to track the preheat progress before cooking will begin. When the temperature has been reached, the timer will start counting down. Using plastic tongs, carefully add your food to the hot pot.

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

RICE COOKING

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



The **RICE/GRAINS** function cooks under pressure for faster cooking.

Capacity: Since rice expands during cooking, do not fill Cooking Pot above the 1/2 mark when pressure cooking rice.

USING THE RICE/GRAINS FUNCTION

Place the Cooker on a flat, level surface.

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

1. Measure the desired quantity of rice.
Note: 1 cup uncooked white rice = 2 cups of cooked white rice (approximately).
1 cup uncooked brown rice = 2 cups cooked brown rice (approximately).
2. Place the measured rice in a strainer and wash rice thoroughly under cold water. Wash until the water runs clear. This removes excess starch which helps to achieve fluffier rice, and prevents rice grains sticking to the Cooking Pot. Rinsing the rice reduces the build-up of starchy water and bubbles that sometimes form around the Valve Cover and Lid, which can cause spitting from the Steam Release Valve.
3. Ensure the Cooking Pot is clean and dry before placing it inside the Heating Base.
4. Place the washed rice in the Cooking Pot. Add the quantity of water needed for your recipe (Standard ratio -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water). Ensure that a minimum of 8oz of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.
5. Place the Lid on and lock by rotating lid handle counterclockwise to the **LOCKED**  position.
6. Rotate the Steam Release Dial to the "Seal"  position.
7. Press the **RICE/GRAINS** button and adjust the time and pressure as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 16 to find the possible time and pressure adjustments.
8. Once you have made the desired adjustments, if any, press **START/STOP**.
9. The Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Cooker is gaining pressure, "HEAT" will appear on the Display Screen and the time will not count down. The Status Bar will illuminate to track the pressurization progress before cooking will begin. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
10. After the set cooking time has elapsed, the Cooker will beep and will automatically switch to the **KEEP WARM** setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the **START/STOP** button. After 4 hours in the **KEEP WARM** setting, the Cooker will turn off.

TIPS:

1. Do not keep rice in the pot for extended periods of time on the **KEEP WARM** setting, as the rice will become dry and the quality will deteriorate. Use the supplied plastic spoon to stir and serve the rice. Do not use metal utensils, as these may scratch the non-stick coating.
2. As rice grains can be delicate, at the end of cooking wait until the pressure releases naturally (see pages 13-14). Do not use the Quick Pressure Release Method.
3. Standard ratio for cooking rice -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water.

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

QUICK CLEAN

The **CLEAN** function is perfect for refreshing the pot and gasket in a short period of time. It is pre-programmed to use the HIGH pressure cooking setting. When using this function, the Steaming Rack can remain inside the Cooking Pot if desired. Capacity: When the Cooker is used with the CLEAN there must be water in the pot.



Note: The unit cannot **CLEAN** without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

Note: For proper cleaning, must wipe space before cooking.

QUICK CLEAN

Place the Cooker on a flat, level surface.

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

1. Add 8oz of water to the bottom of the removable Cooking Pot. Inserting the Steaming Rack is optional.
2. Add 4oz of vinegar to the bottom of the removable Cooking Pot.
3. Place the Lid on and lock by rotating lid handle counterclockwise to the LOCKED  position.
4. Rotate the Steam Release Dial to "Seal"  position.
5. Press the CLEAN button.

Note: Time and pressure cannot be adjusted with this setting.

BOILING AND SIMMERING

The settings **BOIL** and **SIMMER** do not cook under pressure. They work similarly to standard cooking, requiring dry heat, and therefore do not need the Lid.

Do not use the Lid with these functions.

BOIL

The **BOIL** function is perfect for preparing meals like pasta and poached eggs.

LOW setting: This is suitable for boiling low volumes of food, such as from the bottom of the Cooking Pot to the 1/3 mark.

HIGH setting: This is suitable for boiling higher volumes of food, such as between the 1/3 to 1/2 marks. Do not fill the Cooking Pot above the 1/2 mark when using the BOIL function on HIGH temperature.

SIMMER

Thicken sauces and make gravies at the end of cooking using the **SIMMER** function.

LOW setting: This is suitable for simmering low volumes of food, such as between the bottom of the Cooking Pot and the 1/3 mark.

HIGH setting: This is suitable for simmering higher volumes of food, such as between the 1/3 and 1/2 marks in the Cooking Pot.

To thicken a dish as the end of cooking, use the SIMMER function and stir in a small amount of corn flour mixed with water. Allow to simmer, stirring until thickened.

USING THE BOIL AND SIMMER FUNCTIONS

Place the Cooker on a flat, level surface. Do not use the Lid with the **BOIL OR SIMMER FUNCTIONS**.

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

1. Place liquid inside the Cooking Pot prior to starting the **BOIL** and **SIMMER** functions.
2. Select either the **BOIL** or **SIMMER** function and adjust the temperature if necessary, using the + and - buttons.
3. Press **START/STOP**.
4. When the Cooker is pre-heating, "HEAT" will appear on the Display Screen. The Status Bar will illuminate to track preheat progress before cooking will begin. When the temperature has been reached, the timer will start counting down.

CAUTION: Never attempt to boil or simmer thick sauces. The **BOIL** and **SIMMER** functions are intended for liquids only. When boiling thick sauces, heat bubbles can form, become trapped and burst, and can result in serious burns.

TO CHANGE A SETTING

It's easy to switch functions during cooking.

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

To Change the Cooking Time:

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

To Change the Temperature and Pressure:

You can change the temperature or pressure on certain pre-set functions before cooking begins by pressing the **TEMP/PRESSURE** button before pressing **START/STOP**. The Display Screen will illuminate **TEMP** or **PRESSURE**, depending on which setting is being adjusted. The temperature may only be adjusted on the **SLOW COOK, YOGURT, BOIL, SIMMER, SAUTÉ** and **BROWN/SEAR**

functions (see the Cooking Guide on page 16 for available adjustments).

CARE AND CLEANING

Cleaning should only be carried out when the the Oster Express Oval Max Pressure Cooker is cool and unplugged. Allow the 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 Express Oval Max Pressure 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 6).

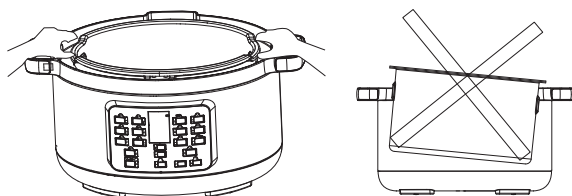


Figure 6

CARE AND CLEANING (CONT.)

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 the surface of the 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 damage to the non-stick coating.

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 Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Only use a soft cloth and mild detergent. Never immerse the Heating Base in water or any other liquid.

Condensation Collector

Empty any collected water from the Condensation Collector (see Figure 3, page 7) after each use. Wash in warm, soapy water.

Lid and Sealing Gasket

Always examine the gasket before each use. The silicone Sealing Gasket on the inside of your Cooker Lid (see Figure 1, page 8) may deteriorate over time. Remove Sealing Gasket for cleaning as needed. Hand-wash using warm, soapy water, dry thoroughly, and replace Sealing Gasket in Lid before use. Ensure gasket is placed properly by matching up the gasket tabs to the slots inside the lid. Ensure one flap of gasket is tucked under the metal loops on both sides of the lid. 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 or visit www.osterlatinamerica.com to order replacement parts.

CARE AND CLEANING (CONT.)

Steam Release Valve

Ensure the Steam Release Valve (see Figure 3, page 7) is clear from debris before you begin using the Cooker. Remove the valve (see Figure 7) 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 (see Figure 8). Ensure it is clear from debris before you begin using the 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.

Valve REMOVE

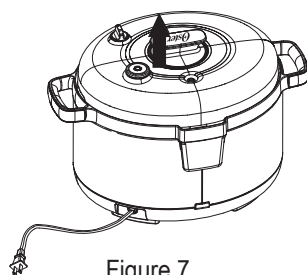


Figure 7

UNDERSIDE OF LID

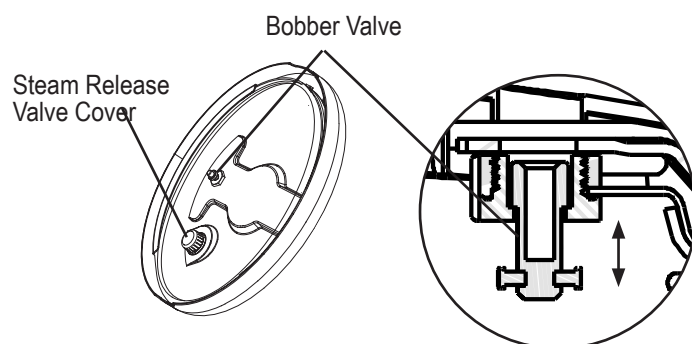


Figure 8

CARE AND CLEANING (CONT.)

Bobber Valve

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


Lid Lock Pin

Gently press the pin and ensure it is clear from debris before you begin using the Cooker. Do not attempt on hot lid. Always make sure Lid is in cool condition.

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 Cooker.



TROUBLESHOOTING

Subject	Question	Solution
Power	My Cooker will not turn on.	Make sure outlet is functioning properly.
		Check that the Cooker is plugged in.
		Call Customer Service at 1-800-323-9519.
Doneness of food	My food was undercooked.	Make sure you selected the proper cooking setting.
		Make sure the Lid is properly placed and locked, and that the Steam Release Dial is in "Seal"  position.
		Check the recipe to see that the proper pressure, temperature, and time selection were 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 8oz of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the "MAX" line.
	My food was overcooked.	Check that the proper pressure, temperature, and time were selected.
Programming	Can I set a time for the Brown/SAUTÉ or Sauté programs?	Because sautéing and SAUTÉing are functions that generally require your full attention this may not be necessary. However, if desired a time can be selected.

TROUBLESHOOTING

Subject	Question	Solution
	Can I change the cooking function, time or temperature once the food is cooking?	Yes, to change the cooking function, press START/STOP and select a new cooking function. Change the time and temperature as required for the food. Press START/STOP again. The time and temperature can be changed at any time.
Cooking	Can the Cooking Pot and Lid be used on top of the stove or in the oven?	The Cooking Pot and Lid are not oven safe. Neither can be used on the stove or in the oven.
	I stopped the cooking process and changed pressure settings, and now the Cooker is preheating again.	If a cooking cycle is stopped and a new one is started, the Cooker may display "HEAT" until the new pressure is achieved. Pressurization or preheat progress can be visually tracked on the Status Bar located under the Display Screen.
Steam	Steam is leaking out of the Cooker.	<ul style="list-style-type: none"> It is normal for a small amount of steam to come out of the Bobber Valve before the Cooker is pressurized. Steam release from the lid rim may occur during pressurization. If steam is coming out from the perimeter of the Lid for more than 60 seconds, the Lid has not been closed and locked completely.
Pressurizing	Unit is not pressurizing.	Ensure gasket is placed properly by matching up the gasket tabs to the slots inside the lid. Ensure one flap of gasket is tucked under the metal loops on both sides of the lid. See images on page 5.
Lid	I am having trouble removing the Lid.	There is a safety feature to keep the Lid from being removed while the Cooker is under pressure. Please make sure to de-pressurize the unit by rotating the Steam Release Dial into the "Release" position. Refer to Releasing Pressure section for further instructions (pages 13-14).

NOTIFICATION CODES

Notification	Solution
"LOCK LID" blinking light	Ensure that the Lid is closed completely and in the lid handle is in the LOCKED position, aligning  with  .
Display "E1"	The Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Cooker and contact customer service center.
Display "E2"	The Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Cooker and contact customer service center.
Display "E3"	<p>If you receive this code while using one of the pressure cooking settings, then the Lid probably did not close or seal correctly. To resolve, follow the steps below:</p> <ol style="list-style-type: none"> Rotate the Steam Release Dial to the "Release" position and wait for the unit to de-pressurize. Take off the Lid and look underneath to make sure the Sealing Gasket (large rubber ring) is properly secured to the underside of the Lid. See Page 5 for images. If your recipe looks like it may need more liquid now that you have released some of the steam after removing the Lid, then add more, stir your ingredients, and reattach the Lid, making sure the Steam Release Dial is in the "Seal" position. Unplug the unit for at least 5 seconds, and then re-plug it in and re-program your cook settings to begin cooking.
Display "E5"	This code appears when either the Lid or Steam Release Dial is being used incorrectly for a non-pressure cook setting. Please note that the Lid should never be used when using the Brown/SAUTÉ, Simmer or Boil settings. When using the Lid during the Slow Cook or Yogurt settings, the Steam Release Dial must be turned to the open or "Release" position. If you receive the E5 Notification during any of these situations, then simply remove the Lid while using Brown/SAUTÉ, Sauté, Boil, and Simmer, or correctly position Steam Release Dial to "Release" while using SLOW COOK or Yogurt, and then unplug the unit for at least 5 seconds, re-plug it in and re-program your cook settings to begin cooking.
Display "E6"	<p>If you receive this code while cooking, it means that the Oster Express Pressure Cooker was unable to generate enough steam to pressurize completely. To resolve, follow the steps below:</p> <ol style="list-style-type: none"> Make sure that the Steam Release Dial is turned to the closed or "Seal" position. If it was not in the correct position, then rotate it to the correct position and jump to step 3 below. If the Steam Release Dial was in the correct position, then turn it to the "Release" position and wait for the unit to de-pressurize. Then remove the Lid and look underneath it to make sure the Sealing Gasket (large rubber ring) is properly secured to the underside of the Lid. Ensure gasket is placed properly by matching up the gasket tabs to the slots inside the lid. See images on page 5. Add another cup of liquid (water, broth, etc) to the cooking pot, stir your ingredients, and reattach the Lid, making sure the Steam Release Dial is in the "Seal" position. Unplug the unit for at least 5 seconds, and then re-plug it in and re-program your cook settings to begin cooking.


HINTS AND TIPS

Hints and Tips to get the best use of your Oster Rapid Multicooker: Go to the Oster website at www.osterlatinamerica.com for additional recipes, hints, tips and much more.

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

HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING

- If you are slow cooking, you can use the BROWN/SEAR function first to brown meats and sauté vegetables at the beginning. Browning meat prior to slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the flavorful juices and keeps the meat tender.
- When using the SLOW COOK function, make sure the Steam Release Dial is in the "Release"  position.
- When using the SLOW COOK function, the Cooker does not recover lost heat quickly, so only lift the Lid if necessary or if instructed to do so in the recipe. It's a good idea to monitor your slow cooking results throughout the cooking cycle by quickly removing the Lid and checking, then quickly replacing the Lid. Different cuts and thickness of meats and vegetables can vary in required cook time.
- It is not uncommon for meat to cook faster than root vegetables. It is for this reason that we recommend chopping all vegetables to a similar small size. Meat can be cut into larger chunks because if it is cut too small, it will break up once cooked and tenderized.
- Slow Cooking reduces evaporation, resulting in the flavors and juices being maintained. Keep this in mind when creating your own recipes, as you may not require as much liquid as you would when using other cooking methods, such as pressure cooking.

Temperature	Temperature Suggestions	Recipes Ideas
High	Use this setting for recipes that require shorter cooking times, generally 4-6 hours.	Ideal for sauces, chili, potato dishes, cheese dishes, chicken wings and meatballs in sauce
Low	Use this setting for recipes that require longer cook times. This setting is used for recipes that usually require cooking for 8 or more hours. Perfect for less tender cuts of meats.	Ideal for less tender cuts of meat, braised meats, dried beans, soups and stews

PRECAUÇÕES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança devem sempre ser observadas para evitar o risco de incêndios, choques elétricos e/ou lesões corporais, incluindo as que seguem:

1. Leia todas as instruções antes de usar este produto.
2. Este eletrodoméstico funciona sob pressão quando estiverem sendo usadas funções que usam pressão. O uso indevido pode causar queimaduras causadas por líquidos fervendo. Certifique-se de que o aparelho esteja devidamente fechado e travado antes do uso. Veja as instruções de uso.
3. Este aparelho gera calor durante o uso. Não toque nas superfícies quentes. Use as alças ou botões.
4. Não encha o aparelho acima da linha de marcação 2/3 "MAX". Ao cozinhar alimentos que aumentam de volume tais como arroz, feijão, batatas ou legumes secos, não encha o aparelho acima da linha da marcação 1/2. Encher demais poderá entupir as válvulas e gerar pressão demais. Siga todas as instruções de cozimento e das receitas.
5. Verifique sempre se os dispositivos de liberação de pressão estão desentupidos antes de usar. Limpe sempre que for necessário.
6. Coloque o aparelho de modo que a válvula de liberação de vapor esteja posicionada longe do seu corpo.
7. Nunca coloque qualquer parte do corpo, incluindo rosto, mãos e braços sobre a válvula de liberação de vapor ou qualquer outra área da tampa. O vapor pode causar queimaduras graves. Cuidado: Mesmo quando o botão para liberar o vapor estiver na posição de fechado, vapor poderá ser liberado pela válvula de liberação de vapor para regular a quantidade adequada da pressão para cozinhar.
Observação: a liberação de vapor pela borda da tampa poderá ocorrer durante a pressurização.
8. Não use o aparelho sem que haja alimentos ou líquidos dentro do recipiente interno de cozimento.
9. Para evitar o risco de ferimentos devido à pressão excessiva, substitua a junta de vedação da tampa apenas conforme recomendado pelo fabricante. Veja as instruções sobre o Cuidado e a Limpeza.
10. Não use a tampa para carregar o aparelho.
11. Não mova ou cubra o aparelho enquanto ele estiver em funcionamento.
12. Após o cozimento sob pressão, não abra o aparelho até que ele tenha esfriado, toda a pressão interna tenha sido liberada e a válvula tenha abaixado completamente. Se a tampa estiver difícil de abrir é porque o aparelho ainda está sob pressão - não force para abrir. Qualquer pressão dentro do aparelho pode ser perigosa. Veja as instruções sobre Liberando a Pressão (páginas 13-14).
13. Tenha cuidado ao levantar e retirar a tampa após o cozimento. Incline a tampa virando-a para o lado contrário a você, pois o vapor quente pode causar queimaduras sérias. Nunca coloque seu rosto em cima do aparelho.
14. Não use este aparelho para fritar com óleo usando pressão.
15. Para se proteger de choques elétricos, não coloque ou deixe que o fio, o plugue ou o eletrodoméstico fiquem submersos na água ou em outros líquidos.

PORTUGUÊS-1

16. Não use o recipiente interno de cozimento para guardar alimentos ou colocar no freezer.
17. Para evitar danos ao aparelho, não use produtos de limpeza alcalinos. Use um pano macio e um detergente suave.
18. Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência ou conhecimento sobre como usar o aparelho.
19. O aparelho deve ser supervisionado quando for usado próximo a crianças. Crianças devem ser supervisionadas para certificar-se de que elas não usem o eletrodoméstico como brinquedo. Mantenha o aparelho e fio elétrico fora do alcance de crianças.
20. Se o fio cordão de alimentação for removível, primeiro conecte o fio no aparelho e em seguida conecte-o na tomada da parede.
21. Desligue da tomada quando o aparelho não estiver sendo usado, antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar os acessórios e antes de limpar. Para desconectar da tomada, primeiro certifique-se de que o aparelho esteja desligado e em seguida desconecte o fio da tomada. Não puxe o fio para desconectar da tomada, desconecte pelo plugue.
22. Não use o produto caso ele estiver com o cordão de alimentação e/ou o plugue danificado ou se o aparelho apresentar qualquer tipo de falhas no funcionamento ou estiver danificado. Não tente substituir o fio caso esteja danificado. Leve o aparelho à Assistência Técnica Credenciada para que ser examinado, reparado ou para que sejam feitos os devidos ajustes.
23. NÃO deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que encoste em superfícies quentes.
24. Tome muito cuidado quando for mover o aparelho contendo líquidos quentes.
25. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá causar lesões.
26. Não use este aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
27. Não coloque o aparelho em cima ou próximo a superfícies molhadas, ou quentes tais como uma boca de fogão ou de um forno quente.
28. Não use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido. O uso indevido poderá causar lesões. Este aparelho não deve ser usado para fritar alimentos com óleo.
29. Cuidado: Para se proteger contra choques elétricos e danos ao produto, não cozinhe diretamente na base de aquecimento. Cozinhe apenas dentro do recipiente interno de cozimento do aparelho.
30. Cuidado: Alimentos que respingam podem causar queimaduras graves. Mantenha o eletrodoméstico e fio fora do alcance de crianças. Não deixe o fio sobre a borda do balcão, nunca use uma tomada elétrica localizada embaixo do balcão e nunca use um fio de extensão.
31. Não conecte ou ligue o aparelho se o recipiente interno de cozimento não estiver dentro do mesmo.
32. Apenas para o uso doméstico e em um balcão de cozinha. Mantenha o aparelho a 15 cm da parede em todos os lados. Use o eletrodoméstico sempre em uma superfície seca, estável, plana e nivelada.
33. Tenha em mente de que certos alimentos, como a compota de maçã, aveia ou outros cereais assim como, ervilhas ou massas podem espumar, escumar e entupir o dispositivo de liberação de pressão (Válvula de Liberação de Vapor). Tome todas as devidas precauções ao preparar receitas usando esses itens.
34. Tome muito cuidado quando for mover o aparelho contendo líquidos quentes.

PORTUGUÊS-2

35. Não use nenhum aparelho com o fio elétrico ou plugue danificados, caso não estiver funcionando corretamente, tenha caído ou esteja danificado de qualquer outra forma. Leve o eletrodoméstico à Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima para que o aparelho seja examinado, reparado ou para que efetuem ajustes mecânicos ou elétricos.
36. A base de aquecimento está sujeita ao calor residual do ciclo de cozadura. Não toque na base de aquecimento imediatamente após o cozimento. Deixe esfriar antes de manusear.
37. Não use um programador, temporizador, adaptador de plugue sem fio ou tomada que permita o controle remoto, nem conecte a um circuito que é regularmente ligado e desligado pela concessionária.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES PARA O FIO ELÉTRICO:

Este aparelho tem um fio elétrico curto para reduzir o risco de que ele seja puxado por uma criança, fique preso, enganche em algum objeto ou possa causar tropeços.

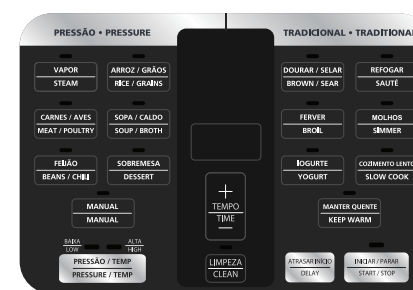
ATENÇÃO

1. A superfície de alguns balcões ou mesas não foram projetados para aguentar por um tempo prolongado o calor gerado por certos eletrodomésticos. Não coloque o aparelho quente sobre uma mesa com acabamento de madeira. Recomendamos usar um protetor embaixo do aparelho para prevenir danos às superfícies que fica abaixo.
2. Durante o uso inicial, o aparelho irá soltar um pouco de fumaça e odores. Isso é normal em eletrodomésticos que geram calor e não deverá ocorrer depois que for usado algumas vezes.
3. Tenha cuidado ao colocar o recipiente interno de em cima um fogão de cerâmica ou vidro, bancada, mesa ou qualquer outra superfície. O recipiente interno poderá arranhar ou riscar algumas superfícies caso não sejam tomados os devidos cuidados. Para evitar que isso aconteça, coloque sempre um descanso de mesa ou protetor resistente ao calor sob o recipiente interno de cozimento antes de colocá-lo sobre uma mesa, bancada ou qualquer outra superfície.
4. O Vapor poderá ser liberado pela borda da tampa durante a pressurização do eletrodoméstico.
5. Após a válvula flutuante subir, uma pequena quantidade de condensação poderá ocorrer ao redor da borda da tampa por aproximadamente 60 segundos enquanto a junta de vedação estiver selando o aparelho.

PORTUGUÊS-3

FUNÇÕES DA PAINELA ELÉTRICA MULTIFUNÇÃO RÁPIDA DE 5,7L

PAINEL DE CONTROLE



COMO USAR SUA PAINELA ELÉTRICA MULTIFUNÇÃO RÁPIDA

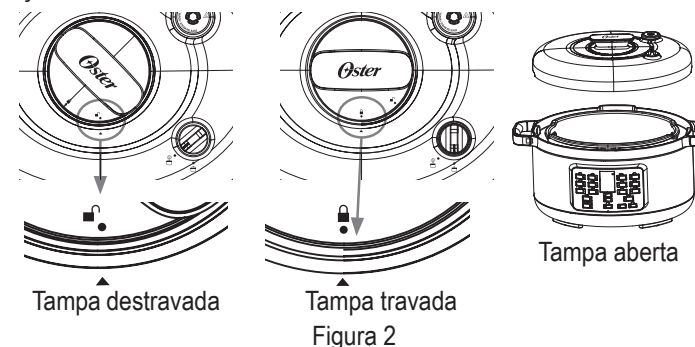
COMEÇANDO:

Remova todas as embalagens, papéis e papelões (incluindo qualquer material localizado entre o recipiente interno de cozimento e a base de aquecimento).

Leia e guarde as instruções e o certificado de garantia incluídos com o aparelho. Visite o site da Oster do Brasil www.oster.com.br para obter informações adicionais, sugestões, dicas e receitas.

MONTAGEM:

- Antes de usar o produto, verifique se a junta de vedação está posicionada de forma correta. Veja as imagens na página 5 ou visite oster.com.br para obter maiores informações.
- Coloque o recipiente interno de cozimento na base de aquecimento.
- Alinhe as setas da borda da tampa com as setas da base de aquecimento para ter certeza de que a tampa esteja bem colocada.
- Alinhe a alça ▼ com ▲. Para travar, gire no sentido anti-horário, alinhando a alça ▲ com ■. Para destravar, gire a alça da tampa no sentido horário e alinhe a alça ▲ com ■.

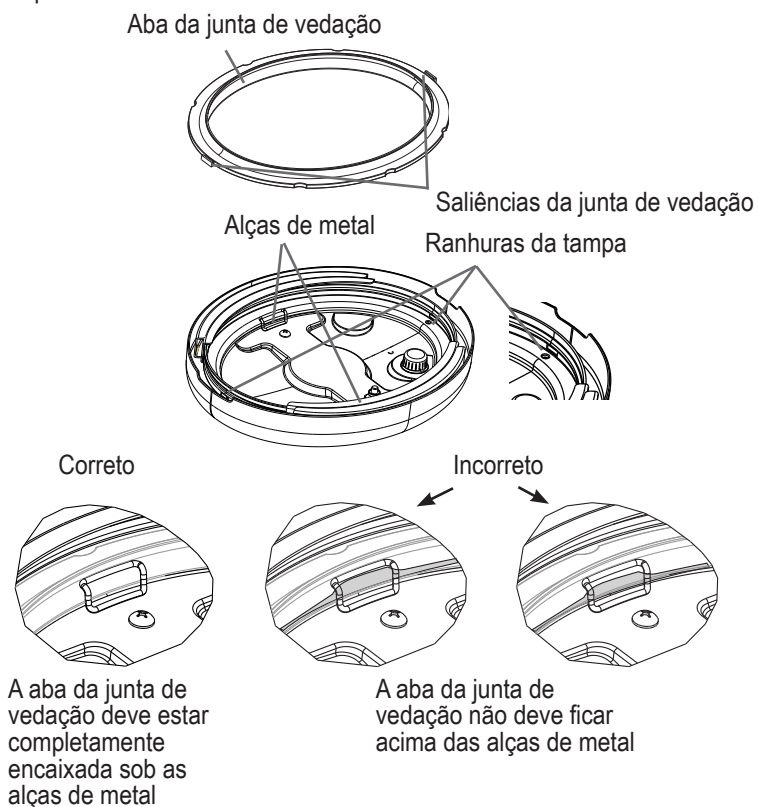


PORTUGUÊS-4

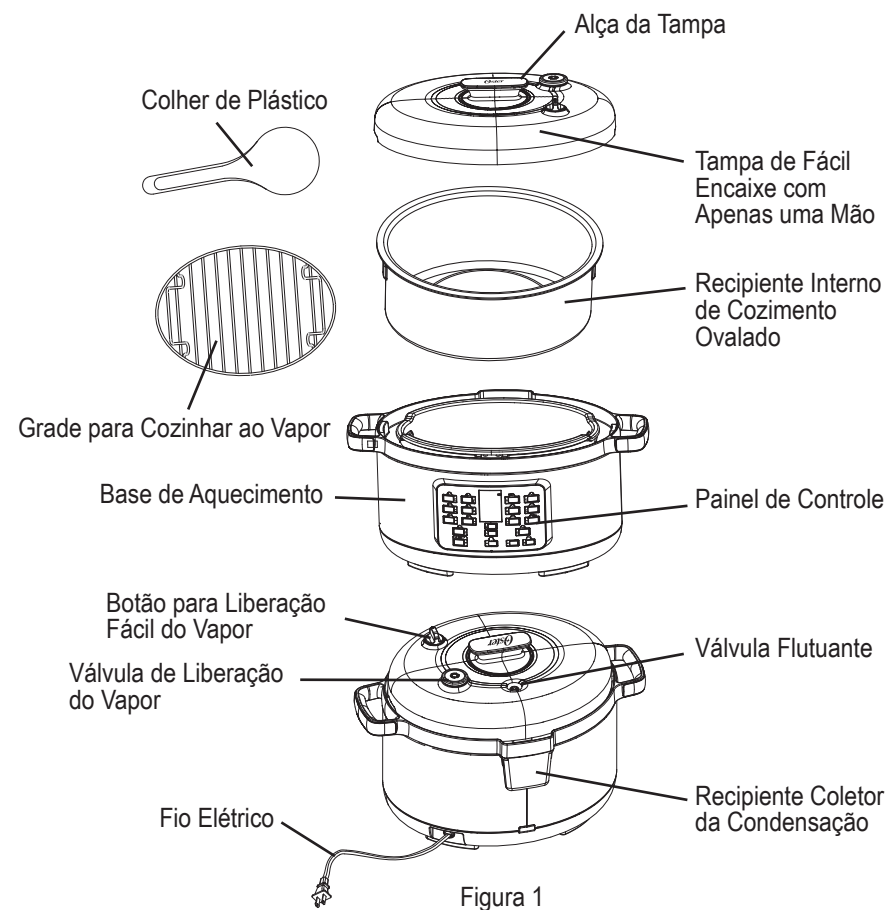
COMPONENTES DA PAINEL ELÉTRICA MULTIFUNCCIONAL RÁPIDA DE 5.7L

CHECANDO A JUNTA DE VEDAÇÃO

1. Coloque a junta de vedação na parte inferior da tampa.
2. Insira as abas da junta nas ranhuras localizadas dentro da tampa.
3. Dobre uma aba da junta de vedação sob as alças de metal nos lados alongados da tampa.



COMPONENTES DA PAINEL ELÉTRICA



OBSERVAÇÕES AO COZINHAR COM PRESSÃO

As panelas de pressão geram vapor para aumentar a pressão. É preciso de líquido para gerar vapor. Portanto, para que sua Panela Elétrica Multifuncional Rápida gere pressão suficiente para cozinhar os alimentos, é necessário que haja líquido suficiente no recipiente interno de cozimento para que possa ferver e gerar vapor. Uma xícara ou 225 ml de líquido (pode ser água, caldo de galinha, ou outros caldos) geralmente é líquido suficiente para aumentar a pressão com sucesso. Se a sua receita for muito espessa ou não tiver líquido suficiente, você receberá um código de notificação E6 durante o ciclo de cozimento. Alinhe as setas da borda da tampa ▼ e da base ▲ de aquecimento para garantir que a tampa esteja corretamente alinhada.

CONHEÇA A SUA PANELA ELÉTRICA MULTIFUNCIONAL RÁPIDA

1. Gire a alça da tampa no sentido horário alinhando ▼ com ■ para retirar a tampa. Retire a junta de vedação da tampa e lave tanto a tampa quanto a junta com água morna e detergente para lavar louças. Com um pano macio, seque bem a junta de vedação e a tampa antes de montá-las novamente. Certifique-se de que a junta de vedação esteja bem encaixada e posicionada abaixo dos aros de metal da tampa. Se a junta de vedação não estiver bem colocada, a tampa não irá selar e o aparelho não irá gerar pressão.
2. Retire o recipiente interno de cozimento e o recipiente coletor de condensação e lave-os com água morna e detergente para lavar louça. Seque bem antes de colocar de volta no aparelho.

A Panela Elétrica Multifuncional Rápida Oster® foi desenvolvida tendo a segurança em mente e, portanto, inclui vários dispositivos de segurança.

1. Se a tampa não estiver travada e vedada corretamente, o aparelho não irá produzir pressão. Certifique-se de que a junta de vedação esteja devidamente encaixada e travada dentro das ranhuras localizadas nas extremidades internas da tampa.
2. Certifique-se de que a tampa esteja travada em sua posição e que o ícone ▲ da tampa esteja alinhado com ■. Alinhe as setas na borda da tampa ▼ e da base de aquecimento ▲ para garantir que a tampa esteja travada.
3. O aparelho não irá gerar pressão se o botão de liberação de vapor não estiver na posição de fechado . Cuidado: Mesmo quando o botão para liberar o vapor estiver na posição de fechado , o vapor poderá ser liberado pela válvula de liberação do vapor para regular a quantidade adequada de pressão para cozinhar. Mantenha sempre o rosto e as mãos longe da válvula de liberação de vapor.
4. Encher demais poderá entupir as válvulas e gerar pressão demais.
5. A junta de vedação e as válvulas podem ser removidas para limpeza (consulte as páginas 23-26).
6. Quando a pressão aumentar, a tampa não deverá ser aberta. Os sensores de segurança garantem que a pressão permaneça dentro do nível definido. Nunca force a tampa para abrir.
7. O botão para liberar o vapor está localizado na frente da tampa e foi projetado

para manter suas mãos afastadas da válvula de liberação do vapor quando ela estiver liberando a pressão. A válvula de liberação do vapor foi projetada para ficar com uma folga para funcionar da forma adequada. Veja as instruções sobre Liberando a Pressão (páginas 13-14).

8. As funções para cozinhar na pressão requerem líquido. Se o interior do recipiente interno de cozimento não tiver líquido suficiente, uma notificação irá aparecer no visor. Veja a tabela dos Códigos de Notificações na página 28.
9. Quando terminar de cozinhar, a tampa não deve ser destravada até que toda a pressão seja liberada e a válvula flutuante tenha abaixado completamente. Isso pode ser feito usando o Método de Liberação de Pressão Natural ou o Método de Liberação de Pressão Rápida, explicado nas páginas 13-14.
10. Os botões de seleção de tempo (+ e -) devem ser usados para definir o tempo de cozimento. Para avançar lentamente, basta pressionar o botão + ou - e soltar. Para avançar rapidamente, pressione e mantenha pressionado o botão + ou -. Caso tenha ultrapassado o tempo desejado, basta pressionar o botão oposto para retornar ao tempo desejado. Observação: O timer pode ser selecionado para todos os programas e pode ser alterado a qualquer momento durante o cozimento pressionando Iniciar/Parar e em seguida selecionando uma nova função.
11. O botão Pressão/Temp é usado para selecionar a temperatura ou pressão de cozimento desejadas (Alta ou Baixa). O visor irá acender e mostrará TEMP ou PRESSURE, dependendo de qual configuração está sendo ajustada.
12. A temperatura só pode ser regulada nas funções para Cozimento Lento, Iogurte, Ferver, Molhos, Refogar e Dourar/Selar (consulte o Guia de Cozimento na página 16 para ver os ajustes disponíveis).
13. Cada função de cozimento na pressão pré-definida seleciona automaticamente a pressão ideal para essa seleção, mas pode ser selecionada manualmente através do botão Pressão/Temp (consulte o Guia de Cozimento na página 16 para ver ajustes disponíveis).
14. O botão Iniciar/Parar inicia e interrompe as funções de cozimento. Deve ser pressionado para mudar de uma função de cozimento para outra após o início do cozimento.
15. O visor mostrará quanto tempo falta para o alimento cozinhar de acordo com o tempo selecionado em horas e minutos, assim que o aparelho terminar de pré-aquecer. Quando o aparelho estiver pré-aquecendo, "HEAT" irá aparecer no visor.
16. A barra de status mostra o progresso da pressurização quando estiver usando uma função que requer pressão e o progresso do pré-aquecimento ao usar uma função tradicional, antes de iniciar o cozimento.

COMEÇANDO

(Observação: O aparelho emitirá um sinal sonoro toda vez que um botão for pressionado).

1. Adicione os ingredientes desejados no recipiente interno de cozimento. Coloque a tampa no aparelho e alinhe ▲ com ■. Para travar, gire a alça no sentido anti-horário, alinhando ▲ com ■.
2. Gire o botão para liberar o vapor colocando-o na posição de fechado se for cozinhar na pressão. O botão para liberar o vapor deve estar na posição aberta

- quando for usar as funções de **Cozimento Lento e logurte**. Não coloque a tampa quando for usar as funções para **Dourar/ Refogar, Molhos ou Ferver**.
- Ligo o cordão de alimentação em uma tomada apropriada.
 - Selecione a função de cozimento que desejar usar e o tempo irá aparecer piscando no visor.
 - O botão **Iniciar/Parar**.
 - Use os botões + e - para selecionar o tempo desejado de cozimento. Se for necessário, use o botão **Pressão/Temp** para selecionar a temperatura e a pressão (veja as recomendações na tabela do Guia de Cozimento na página 16).
 - Pressione o botão **Iniciar/Parar**. Para as funções de cozimento, a palavra "HEAT" irá aparecer no visor durante o tempo de pressurização. Para **Dourar/ Selar, Refogar, Ferver e Molhos**, a palavra "HEAT" irá aparecer no visor durante o tempo de pré-aquecimento. A pressurização e o progresso do pré-aquecimento podem ser facilmente monitorados através da barra de progresso no visor. Assim que o aparelho estiver com pressão ou pré-aquecido, o tempo de cozimento selecionado irá aparecer no visor.
- Observação:** Para funções de cozimento sob pressão, o tempo médio aproximado de pressurização é de aproximadamente 13-15 minutos. Se tiver muitos ingredientes ou eles estiverem muito frios, o tempo de pressurização poderá demorar um pouco mais.
- Este aparelho possibilita atrasar o início do cozimento para que termine quando você desejar. Veja as instruções sobre como usar função para **Atrasar Início** na página 10.
 - Depois que terminar o tempo de cozimento definido, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para a configuração de **Manter Quente**. O visor irá então mudar do tempo de cozimento para um novo timer que contará até 4:00 (4 horas) ou até que o botão para **Iniciar/Parar** seja pressionado. Depois de 4 horas no ajuste para **Manter Quente**, o aparelho irá desligar automaticamente.
 - Pressione o botão **Iniciar/Parar** a qualquer momento que desejar finalizar a função de cozimento.
 - Quando terminar, desligue o aparelho e espere até que esfrie completamente antes de tentar limpar.
- Cuidado:** O recipiente interno de cozimento e a base de aquecimento ficarão muito quentes enquanto o aparelho estiver sendo usado. Não toque nas superfícies quentes. Use sempre luvas térmicas protetoras de cozinha. Quando for levantar a tampa, vire-a no sentido contrário a você para que o vapor saia para longe de você.

USANDO O AJUSTE MANUAL AO COZINHAR NA PRESSÃO

Se você estiver preparando uma receita que requer o uso de pressão na configuração manual — ou se você simplesmente deseja cozinhar na pressão usando sua própria configuração de pressão e tempo de cozimento — selecione a pressão **MANUAL** e ajuste a pressão e o tempo de cozimento conforme desejado. Consulte o Guia de Cozimento na página 16 para selecionar os possíveis ajustes de tempo e temperatura.

COMO USAR A FUNÇÃO PARA ATRASAR INÍCIO

Este aparelho possibilita atrasar o início do cozimento para que termine quando você desejar.

Observação: A função para **Atrasar Início** não está disponível nas funções **Dourar/ Refogar, Manter Quente, Ferver, Molhos ou logurte**.

Observação: Não use a função para Atrasar Início quando a receita incluir ingredientes perecíveis, como carnes, peixes, ovos ou laticínios, pois eles podem estragar.

- Ajuste as configurações do aparelho conforme indicado nas instruções das páginas 11-23.
- Uma vez que você tenha selecionado o tempo de cozimento, pressione o botão para Atrasar Início. Os botões para Atrasar Início e Iniciar/Parar irão piscar, e "0:30" piscará no visor, indicando que o aparelho está programado para atrasar o início.
- Pressione os botões + e - até atingir o número de horas e minutos desejados para que o processo de cozimento atrase (ou seja, defina a quantidade de tempo que deseja que o início do cozimento atrase). O tempo de atraso máximo é de 4 horas (4:00).
- Pressione o botão Iniciar/Parar para iniciar o tempo selecionado para o atraso. O timer e o botão para Atrasar Início irão parar de piscar e o botão Iniciar/Parar continuará piscando. Isto indicará que o aparelho foi ajustado na configuração para Atrasar o Início. O visor iniciará a contagem regressiva do tempo de atraso até que chegue a 0:00. Quando chegar a 0:00, a luz da função Atrasar Início irá apagar e a luz do botão Iniciar/Parar irá parar de piscar indicando que o tempo de atraso terminou. A palavra "HEAT" aparecerá no visor até que o aparelho esteja totalmente pressurizado. Quando atingir a pressão selecionada, o timer iniciará a contagem regressiva.

Exemplo:

São 16:00 horas e você quer uma sopa cozida e pronta em 2 horas para o jantar às 18:00 horas. Você quer programar o aparelho agora para ficar livre para fazer outras coisas.

A função predefinida (se não for alterada) cozinhará por 30 minutos em pressão Alta. O tempo para gerar a pressão varia de acordo com a altitude e a temperatura da água, mas vamos supor que demore 15 minutos para gerar a pressão. Portanto o tempo total é de 45 minutos. Para ter a sopa pronta até as 18:00 horas, você precisará atrasar o início do cozimento em aproximadamente 1 hora e 15 minutos.

- Pressione a função para Sopa/Caldo/Ensopados
- O visor irá piscar mostrando "0:30"
- Pressione o botão para Atrasar Início e ajuste-o para "1:15"
- Pressione o botão Iniciar/Parar

MARCAÇÕES NO RECIPIENTE

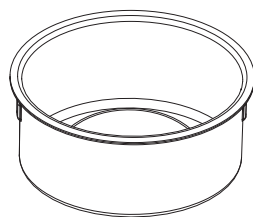


Figura 3

Dentro do recipiente interno de cozimento removível, existem marcações para guiar o nível de enchimento dele. A palavra MAX indica o nível máximo de enchimento.

As marcações 1/3, 1/2 e 2/3 ajudam a guiar no preparo de suas receitas.

Cuidado: Nunca encha o recipiente interno de cozimento acima da linha de nível de enchimento máximo indicada com a marcação MAX, localizado na parte interna do recipiente interno de cozimento.

O nível nunca deve ultrapassar a marca de 1/2 para alimentos que expandem durante o cozimento (por exemplo, arroz, feijão, legumes secos, batatas, cenouras, etc.).

Observação: O aparelho não produz pressão sem líquido. Certifique-se de colocar pelo menos 225 ml de líquido dentro do recipiente interno de cozimento.

COZINHANDO NA PRESSÃO

Cozinhar na pressão é ideal para preparar receitas saborosas rapidamente. O cozimento sob pressão é um método que cozinha alimentos em algum líquido (água, caldo, vinho, etc.) em uma panela vedada. O aparelho vedado retém o vapor e aumenta a pressão, elevando a temperatura do líquido dentro da panela a um nível acima do ponto de ebulição. O aumento da temperatura do líquido e do vapor resulta em tempos de cozimento reduzidos.

Ajuste de Pressão Alta é de 6,5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). É adequado para uma ampla variedade de alimentos.

Ajuste de Pressão Baixa é de 3,3 - 6,5 PSI (23 - 45 kPa). É mais indicado para alimentos delicados como filé de frango, peixe e alguns vegetais.

Função para Manter Quente: Quando terminar o tempo de cozimento, o aparelho automaticamente inicia a função para Manter Quente para evitar o cozimento excessivo e manter os alimentos quentes até a hora de servir - é ideal para famílias ocupadas, para quem está com tempo limitado e aqueles que comem em horários diferentes. Esta configuração não é quente o suficiente para cozinhar e deve ser usada apenas para manter os alimentos quentes antes de servir.

Refeições ideais para cozinhar na pressão: Sopas, caldos, guisados, molhos (por exemplo, molhos para massas), carne, arroz, legumes de raiz (beterraba, batata) e sobremesas (por exemplo, pudim).

Cuidado: Nunca use o Método de Liberação Rápida de Pressão ao cozinhar alimentos com alto teor de líquidos, tais como ensopados, caldos e sopas. Veja as instruções sobre Liberando a Pressão (páginas 13-14).

USANDO AS FUNÇÕES PARA COZINHAR NA PRESSÃO

Coloque o aparelho em uma superfície plana e nivelada.

Coloque o recipiente interno de cozimento na base de aquecimento. Conecte o aparelho em uma tomada elétrica de parede. O aparelho irá emitir um sinal sonoro e o visor irá acender mostrando cinco traços (-----).

1. Coloque a comida e o líquido dentro do recipiente interno de cozimento removível.
2. Coloque a tampa no aparelho e alinhe ▲ com ■. Para travar, gire a alça da tampa no sentido anti-horário para a posição fechada 🔒.
3. Gire o botão para liberação da válvula de pressão colocando-o na posição de fechado ☒.
4. Selecione a função de cozimento desejada.
5. Se for necessário, ajuste o tempo de cozimento.
Observação: Consulte o Guia de Cozimento na página 16 para selecionar os ajustes de tempo e temperatura recomendados.
6. Após efetuar os ajustes desejados, pressione o botão para Iniciar/Parar.
7. O aparelho precisa gerar pressão antes de começar a cozinhar na pressão. Quando o aparelho estiver pré-aquecendo, "HEAT" irá aparecer no visor e a contagem regressiva do tempo não iniciará imediatamente. A barra de progresso irá acender para que você possa monitorar o progresso do pré-aquecimento antes do aparelho começar a cozinhar. A quantidade de tempo que o aparelho leva para ganhar pressão varia de acordo com a altitude e a temperatura da água, mas o tempo médio de pressurização é geralmente entre 13 a 15 minutos. Quando o aparelho atingir a pressão de cozimento, "HEAT" irá desaparecer do visor e o a contagem regressiva do tempo irá começar.
8. Depois de terminar o tempo de cozimento definido, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para a configuração Manter Quente. O visor irá então mudar do tempo de cozimento para um novo timer que contará até 4:00 (4 horas) ou até que o botão para Iniciar/Parar seja pressionado. Após 4 horas na configuração para MANTER QUENTE, o aparelho entrará em modo de espera e o visor acenderá com cinco traços (-----).

Dicas:

1. As configurações para cozinhar na pressão estão no Guia de Cozimento na página 16.
2. Se a tampa não estiver fechada corretamente ou se o botão de liberação do vapor não estiver na posição de fechado ☒, o aparelho não poderá gerar pressão e uma mensagem de NOTIFICAÇÃO aparecerá no visor. Certifique-se de que a junta de vedação esteja colocada uniformemente ao redor da tampa. Veja a tabela dos Códigos de Notificações na página 28.
3. É comum que algum vapor seja liberado através da válvula flutuante durante o ciclo de cozimento. Isso faz parte do funcionamento normal do aparelho.

Observação: O aparelho não produz pressão sem líquido. Certifique-se de colocar pelo menos 225 ml de líquido dentro do recipiente interno de cozimento.

Cuidado: Durante o cozimento, o vapor ficará acumulado no aparelho, portanto, ao levantar a tampa, use uma luva de proteção térmica de cozinha para proteger sua mão.

PORTUGUÊS-13

VÁLVULA FLUTUANTE

Quando a válvula flutuante estiver para cima, NÃO tente abrir a tampa, pois a panela ainda está sob pressão. Quando a válvula flutuante está para baixo, a pressão foi liberada (consulte a Figura 4).

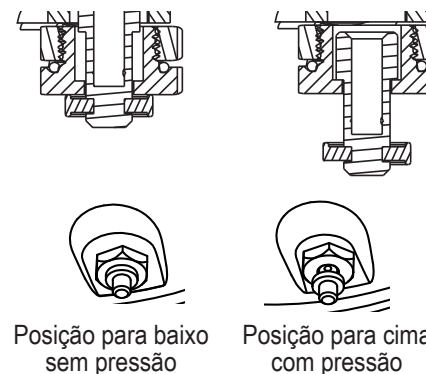


Figura 4

LIBERANDO A PRESSÃO NO FINAL DO COZIMENTO

- Método Natural de Liberação de Pressão:** Após o término do ciclo de cozimento, deixe o aparelho liberar a pressão naturalmente através da válvula flutuante. O aparelho irá esfriar gradualmente sozinho. Aguarde pelo menos 10 minutos após o término do cozimento e gire o botão de liberação de vapor para a posição para liberar ☒ (veja a Figura 5). Não coloque nenhuma parte de sua mão ou corpo sobre a válvula de liberação de vapor, pois o vapor é muito quente e pode esquentar a pele. A pressão foi liberada quando o vapor não estiver mais saindo pela válvula, quando a válvula flutuante tiver caído completamente e a tampa abrir sem ter que forçar. Isso pode levar entre 10 - 20 minutos. **Nunca force a tampa para abrir.**
- Método de liberação rápida da pressão:** Gire o botão para liberar o vapor que fica localizado na frente da tampa colocando-o na posição para liberar o vapor ☒ (veja a Figura 5). O vapor será liberado rapidamente através da válvula de liberação do vapor no lado de trás da tampa. Não coloque nenhuma parte de corpo ou sua mão sobre a válvula de liberação do vapor, pois o vapor é muito quente e pode esquentar a pele.

Cuidado: Nunca use este método quando estiver cozinhando alimentos com alto teor de líquidos, tais como ensopados, caldos e sopas. **Nunca use este método quando for cozinhar arroz, pois arroz é muito delicado.** Quando o vapor não estiver mais saindo pela válvula a pressão foi liberada, quando a válvula flutuante tiver caído completamente e a tampa abrir sem ter que forçar. Isso pode levar entre 10 - 20 minutos. Nunca force a tampa para abrir.

PORTUGUÊS-14

CUIDADO:

1. Não force a tampa para abrir. Se a válvula flutuante desceu completamente e a tampa não abre facilmente, isso significa que o aparelho ainda está sob pressão.
2. Durante o cozimento, vapor ficará acumulado no aparelho, portanto, ao levantar a tampa, use uma luva de proteção térmica de cozinha para proteger sua mão.
3. Para evitar sucção ao retirar ou travar a tampa, gire o botão de liberação de vapor para a posição para liberar pressão

Botão para Liberar Vapor na posição fechada Válvula Fechada

Botão para Liberar Vapor na posição para liberar pressão Válvula Aberta

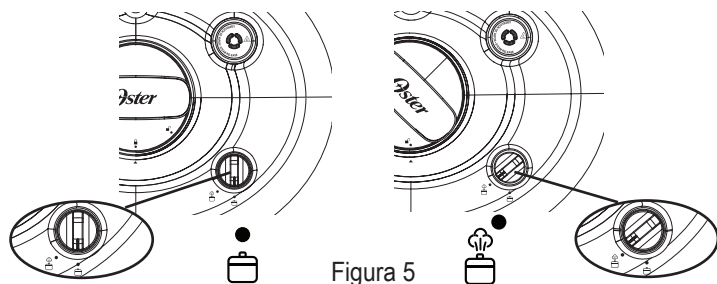


Figura 5

USANDO A TAMPA E O BOTÃO PARA LIBERAR PRESSÃO

Função	Cozinhando na Pressão	Requer Tampa	Posição do Botão para Liberar a Pressão
Pressão manual	Sim	Sim	Fechado
Carnes/ Aves	Sim	Sim	Fechado
Feijão	Sim	Sim	Fechado
Arroz/ Grãos	Sim	Sim	Fechado
logurte	Não	Sim (em alguns passos)	Aberto
Sobremesa	Sim	Sim	Fechado
Sopa/ Caldos/ Ensopados	Sim	Sim	Fechado
Cozimento lento	Não	Sim	Aberto
Vapor	Sim	Sim	Fechado
Dourar/ Selar	Não	Não	Não Usar a Tampa
Refogar	Não	Não	Não Usar a Tampa
Ferver	Não	Não	Não Usar a Tampa
Molhos	Não	Não	Não Usar a Tampa
Limpeza	Sim	Sim	Fechado

PORTUGUÊS-15

COZIMENTO LENTO

Ajuste Baixo: É adequado para cozinhar lentamente. O tempo de cozimento recomendado no ajuste Baixo é de 8 horas ou mais.

Ajuste Alto: Serve para cozinhar rápido. Os tempos de cozimento recomendados no ajuste Alto é de 4 a 6 horas.

Função para Manter Quente: Quando terminar o tempo de cozimento, o aparelho inicia a função para Manter Aquecido automaticamente para evitar o cozimento excessivo e manter os alimentos quentes até a hora de servir - é ideal para famílias ocupadas, para quem está com tempo limitado e aqueles que comem em horários diferentes. Esta configuração não é quente o suficiente para cozinhar e deve ser usada apenas para manter os alimentos cozidos quentes antes de servir.

Observação: Ao usar a função de cozimento lento, o nível de enchimento ideal dos ingredientes está entre as marcações de 1/2 e 2/3. Jamais encha o recipiente interno de cozimento acima da marcação máxima MAX.

USANDO A FUNÇÃO DE COZIMENTO LENTO

A função de Cozimento Lento não utiliza pressão, mas um pouco de pressão poderá se formar no interior do aparelho durante o cozimento. Quando estiver usando esta função, certifique-se de que o botão para liberar a pressão esteja posição para liberar pressão . Esta função cozinha de forma semelhante aos aparelhos de cozimento lento, usando temperaturas mais baixas e tempos de cozimento mais longos para que os alimentos fiquem macios e saborosos.

Coloque o aparelho em uma superfície plana e nivelada.

Coloque o recipiente interno de cozimento na base de aquecimento. Conecte o aparelho em uma tomada elétrica de parede. O aparelho irá emitir um sinal sonoro e o visor irá acender mostrando cinco traços (-----).

1. Coloque a comida e o líquido dentro do recipiente interno de cozimento removível.
2. Coloque a tampa no fogão e alinhe com . Para travar, gire a alça da tampa no sentido anti-horário para a posição fechada .
3. Gire o botão para liberar o vapor colocando-o na posição fechada. Observação: Embora esta configuração não use pressão no processo de cozimento, pode ocorrer alguma pressão dentro do aparelho durante o cozimento. Por isso, é importante manter o botão de liberação de pressão posição liberar pressão .
4. Pressione o botão da função para Cozimento Lento e ajuste o tempo e a temperatura conforme necessário. Observação: Consulte o Guia de Cozimento na página 16 para selecionar os ajustes de tempo e temperatura recomendados.
5. Pressione o botão Iniciar/Parar. A contagem regressiva do tempo irá começar.
6. Depois de terminar o tempo de cozimento definido, o aparelho emitirá um sinal

PORTUGUÊS-16

sonoro e mudará automaticamente para a configuração MANTER QUENTE. O visor irá então mudar do tempo de cozimento para um novo timer que contará até 4:00 (4 horas) ou até que o botão para Iniciar/Parar seja pressionado. Depois de 4 horas no ajuste para Manter Quente, o aparelho irá desligar automaticamente.

Observação: Como a função de Cozimento Lento não cozinha sob pressão, você pode retirar a tampa durante o cozimento para verificar o progresso do cozimento lento. Levante apenas a tampa se for necessário. Como o cozimento lento usa temperaturas mais baixas para cozinhar, o aparelho não recupera o calor perdido muito rapidamente, o que pode afetar o tempo de cozimento.

Dica: As configurações de Cozimento Lento estão no Guia de Cozimento na página 16.

Cuidado: Durante o cozimento, vapor ficará acumulado no aparelho, portanto, ao levantar a tampa, use uma luva de proteção térmica de cozinha para proteger sua mão.

GUIA DE COZIMENTO

Função de cozimento	Configuração Padrão	Pressão Ajustes	Ajustes de temperatura	Intervalo de tempo de cozimento
Dourar/ Refogar	Temp alta/ 30 minutos	-	Baixo-Alto	5 minutos – 30 minutos
Cozimento lento	Temp alta / 4 horas	-	Baixo-Alto	30 minutos – 20 horas
Molhos	Temp alta/ 15 minutos	-	Baixo-Alto	5 minutos – 4 horas
Ferver	Temp alta/ 15 minutos	-	Baixo-Alto	5 minutos – 4 horas
logurte	Temp baixa / 8 horas	-	Baixo-Alto	Baixo: 6 horas - 12 horas Alto: N/A
Manter quente	Temp alta / 4 horas	-	Quente	30 minutos – 4 horas
PRESSÃO MANUAL	Pressão alta / 30 minutos	Baixo-Alto	-	1 minuto – 4 horas
Carnes/Aves	Pressão alta / 35 minutos	Baixo-Alto	-	15 minutos – 2 horas
Feijão	Pressão alta / 20 minutos	Baixo-Alto	-	1 minuto – 4 horas
Sopa/ Caldo/ Ensopado	Pressão alta / 30 minutos	Baixo-Alto	-	5 minutos – 2 horas
Arroz/ Grãos	Pressão alta / 12 minutos	Baixo-Alto	-	3 minutos – 30 minutos
SOBREMESA	Pressão alta / 10 minutos	Baixo-Alto	-	5 minutos – 2 horas
VAPOR	Pressão alta / 10 minutos	Baixo-Alto	-	1 minuto – 1 hora
LIMPEZA	Pressão alta / 5 minutos	Baixo-Alto	-	5 minutos

COZINHAR AO VAPOR

A função para cozinhar ao Vapor é ideal para cozinhar ao vapor peixes e legumes. O aparelho é pré-programado para usar a função para cozinhar na pressão Alta. Quando for cozinhar ao vapor, use a grade para cozinhar ao vapor.


Capacidade: Quando o aparelho estiver sendo usado na função para cozinhar ao Vapor, a capacidade máxima de líquido deve ser um pouco abaixo da grade para que o líquido não toque nos alimentos.

Observação: O aparelho não produz pressão sem líquido. Certifique-se de colocar pelo menos 225 ml de líquido dentro do recipiente interno de cozimento.

USANDO A FUNÇÃO PARA COZINHAR AO VAPOR

Coloque o aparelho em uma superfície plana e nivelada.

Coloque o recipiente interno de cozimento na base de aquecimento. Conecte o aparelho em uma tomada elétrica de parede. O aparelho irá emitir um sinal sonoro e o visor irá acender mostrando cinco traços (-----).

1. Adicione 225 ml de água no fundo do recipiente interno de cozimento e coloque a grade para cozinhar ao vapor. Certifique-se de que a água esteja abaixo da grade para que a água não toque nos alimentos.
2. Coloque seus alimentos na grade para cozinhar ao vapor.
3. Coloque a tampa e gire a alça no sentido anti-horário para travá-la. Posição de travada.
4. Gire o botão para liberar o vapor colocando-o na posição fechado .
5. Pressione o botão para Cozinhar ao Vapor e ajuste o tempo e a pressão conforme seja necessário.
Observação: Consulte o Guia de Cozimento na página 16 para selecionar os ajustes de tempo e temperatura recomendados.
6. Após efetuar os ajustes desejados, pressione o botão Iniciar/Parar.
7. O aparelho precisa gerar pressão antes de começar a cozinhar na pressão. Quando o aparelho estiver pré-aquecendo, "HEAT" irá aparecer no visor. A barra de progresso irá acender para que você possa monitorar o progresso do pré-aquecimento antes do aparelho começar a cozinhar. Quando atingir a pressão de cozimento, "HEAT" irá desaparecer do visor e o a contagem regressiva de tempo irá começar.
8. Depois de terminar o tempo de cozimento definido, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para a configuração para Manter Quente. O visor irá então mudar do tempo de cozimento para um novo timer que contará até 4:00 (4 horas) ou até que o botão para Iniciar/Parar seja pressionado. Depois de 4 horas no ajuste de Manter Quente, o aparelho irá desligar.

Dica: Consulte a tabela para cozinhar ao vapor na página 18.

Cuidado: Durante o cozimento, vapor ficará acumulado no aparelho, portanto, ao levantar a tampa, use uma luva de proteção térmica para proteger sua mão.

TABELA PARA COZINHAR AO VAPOR

Alimento	Quantidade	Quantidade de água	Pré-preparo	Tempo de Cozimento
Legumes				
Aspargos	450 g	2 xícaras	Inteiros/cortados	4 - 5 minutos
Brócolis	1 ramo	2 xícaras	Florzinha de 5 cm	2 - 3 minutos
Cenouras pequenas ou em pedaços de 4 cm	450 g	2 xícaras	Descascadas e cortadas	2 - 3 minutos
Couve-flor	1 cabeça média	2 xícaras	Pedaços de 5 cm	2 - 3 minutos
Espiga de milho	4	2 xícaras	15 cm	3 - 5 minutos
Vagem	450 g	2 xícaras	Inteiras/cortadas	2 - 3 minutos
Ervilha torta	450 g	2 xícaras	Inteiras/cortadas	1 - 3 minutos
Batata	350 g	2 xícaras	Cortadas em cinco	7 - 9 minutos
Batata Doce	350 g	2 xícaras	Cortadas em pedaços de 4 cm	7 - 9 minutos
Abobrinha	450 g	2 xícaras	Fatias grossas	6 - 8 minutos
Aves				
Ovos	8	2 xícaras	Inteiros com casca	6 - 9 minutos
Peixes				
Caudas de lagosta	Grande	2 xícaras	Na casca	3 - 4 minutos
Camarões grandes	450 g	2 xícaras	Descascados e sem tripas	1 - 3 minutos
Salmão	450 g	2 xícaras	Corte em tamanhos para servir	3 - 5 minutos

DOURAR E REFOGAR

O ajuste para Dourar/Selar & Refogar não cozinha na pressão. Eles funcionam de forma similar ao cozimento tradicional que requerem aquecimento seco e, portanto, não requerem fechar a tampa. Coloque o aparelho em uma superfície plana e nivelada. **Não use a tampa com esta função.**

DOURAR/SELAR

A função para Dourar/Selar (Dourar/Selar no ajuste baixo) foi desenvolvida para dourar carnes para guisados e sopas. Dourar carnes antes de cozinhar na pressão ou cozinhar lentamente não só garante uma coloração melhor como também ajuda a reter os sabores e mantém a carne macia.

REFOGAR

A função para Refogar (Refogar no ajuste baixo) foi desenvolvida para refogar cebolas e mirepoix (uma mistura de cebola picada, cenouras e aipo). entre outros alimentos comumente usados em receitas que requerem cozinhar na pressão ou em cozimento lento. Refogar cebolas possibilita e ajuda a aumentar o sabor e a coloração ao finalizar a receita.

USANDO AS FUNÇÕES PARA DOURAR/SELAR E REFOGAR

Coloque o recipiente interno de cozimento na base de aquecimento. Conecte o aparelho em uma tomada elétrica de parede. O aparelho irá emitir um sinal sonoro e o visor irá acender mostrando cinco traços (----).

1. Selecione as funções para Dourar/Selar ou Refogar e ajuste o tempo e a temperatura caso seja necessário, usando os botões + e -.
2. Pressione o botão Iniciar/Parar.
3. Quando o aparelho estiver pré-aquecendo, a palavra "HEAT" irá aparecer no visor. A barra de progresso irá acender para que você possa monitorar o progresso do pré-aquecimento antes do aparelho começar a cozinhar. O timer irá começar a contagem regressiva quando o aparelho atingir temperatura de cozimento. Adicione os alimentos no recipiente interno de cozimento quente com cuidado usando um pegador plástico resistente ao calor.

Capacidade: Quando o aparelho for usado para dourar ou refogar, é melhor cozinhar em partes para garantir que os alimentos sejam cozidos uniformemente.

COZINHANDO ARROZ

Quando desejar cozinhar arroz, utilize a função Arroz/ Grãos. Esta função serve para preparar todos os tipos de arroz, incluindo arroz branco e/ ou integral.

A função Arroz/ Grãos cozinha na pressão para um cozimento mais rápido.

Capacidade: Como o arroz expande durante o cozimento, não encha o recipiente interno de cozimento acima da marca 1/2 quando for cozinhar arroz na pressão.



USANDO A FUNÇÃO ARROZ/GRÃOS

Coloque o aparelho em uma superfície plana e nivelada.

Coloque o recipiente interno de cozimento na base de aquecimento. Conecte o aparelho em uma tomada elétrica de parede. O aparelho irá emitir um sinal sonoro e o visor irá acender mostrando cinco traços (-----).

1. Meça a quantidade desejada de arroz.

Observação: 1 xícara de arroz cru = 2 xícaras de arroz cozido (aproximadamente). 1 xícara de arroz integral cru = 2 xícaras de arroz integral cozido (aproximadamente).

2. Coloque o arroz medido em um escorredor de arroz e lave bem com água fria. Lave até a água ficar transparente. Isso irá remover o excesso de amido e fará com que o arroz fique mais soltinho e evita que o arroz grude no recipiente interno de cozimento. Lavar o arroz com água reduz o excesso de amido que pode causar bolhas que se formam ao redor da tampa da válvula e da tampa do aparelho, o que pode causar respingos através da válvula de liberação de vapor.
3. Certifique-se de que o recipiente interno de cozimento esteja limpo e seco antes de colocá-lo na base de aquecimento.
4. Coloque o arroz lavado no recipiente interno de cozimento. Adicione a quantidade de água necessária para sua receita (Proporção padrão -- 1 xícara de arroz cru: 1,5 xícaras de água). Certifique-se de colocar pelo menos 225 ml de líquido dentro do recipiente interno de cozimento.
5. Coloque a tampa e gire a alça no sentido anti-horário para travá-la. Posição de  travada.
6. Gire o botão para liberação da válvula de pressão colocando-o na posição de fechado .
7. Pressione o botão para cozinhar **Arroz/Grãos** e ajuste o tempo e a pressão conforme seja necessário. **Observação:** Veja o Guia de Cozimento na página 16 para selecionar os possíveis ajustes de tempo e temperatura.
8. Após efetuar os ajustes desejados, pressione o botão para **Iniciar/Parar**.
9. O aparelho precisa gerar pressão antes de começar a cozinhar na pressão. Quando o aparelho estiver pré-aquecendo, "HEAT" irá aparecer no visor. A barra de progresso irá acender para que você possa monitorar o progresso do pré-aquecimento antes do aparelho começar a cozinhar. Quando atingir a pressão de cozimento, "HEAT" irá desaparecer do visor e o a contagem regressiva de tempo irá começar.

10. Depois de terminar o tempo de cozimento definido, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para a função para Manter Quente. O visor irá então mudar do tempo de cozimento para um novo timer que contará até 4:00 (4 horas) ou até que o botão para Iniciar/Parar seja pressionado. Depois de 4 horas no ajuste de Manter Quente, o aparelho irá desligar automaticamente.

Dicas:

1. Não deixe arroz na panela por um período de tempo muito longo na configuração para MANTER QUENTE, pois o arroz poderá ficar seco. Use a colher de plástico que vem com o aparelho para mexer e servir o arroz. Não use utensílios de metal, pois poderão arranhar o revestimento antiaderente.
2. Como os grãos de arroz podem ser delicados, espere até que a pressão saia naturalmente no final do cozimento (consulte as páginas 13-14). Não use o Método de Liberação de Pressão Rápido.
3. A proporção padrão para cozinhar arroz -- 1 xícara de arroz cru: 1,5 xícaras de água.

Cuidado: Durante o cozimento, vapor ficará acumulado no aparelho, portanto, ao levantar a tampa, use uma luva de proteção térmica de cozinha para proteger sua mão.

LIMPEZA RÁPIDA

A função para Limpeza é ideal para uma limpeza rápida no recipiente interno de cozimento e na junta de vedação em um curto período de tempo. O aparelho está pré-programado para usar a função para cozinhar na pressão Alta.

Ajuste de pressão Alta. Ao usar esta função, a grade para cozinhar ao vapor poderá ficar dentro do recipiente interno de cozimento, caso desejar. Capacidade: O aparelho deve estar com água dentro do recipiente interno de cozimento quando for usar a função de Limpeza.



Observação: A função de Limpeza não pode ser usada sem que tenha líquido no aparelho. Certifique-se de colocar pelo menos 225 ml de água dentro do recipiente interno de cozimento.

Observação: Para uma limpeza adequada, você deve limpar com um pano antes de cozinhar.

LIMPEZA RÁPIDA

Coloque o aparelho em uma superfície plana e nivelada.

Coloque o recipiente interno de cozimento na base de aquecimento. Conecte o aparelho em uma tomada elétrica de parede. O aparelho irá emitir um sinal sonoro e o visor irá acender mostrando cinco traços (-----).

1. Adicione 225 ml de água no fundo do recipiente interno de cozimento. Coloque a grade para cozinhar ao vapor caso desejar.
2. Adicione 115 ml de vinagre branco no fundo do recipiente interno de cozimento.
3. Coloque a tampa e gire a alça no sentido anti-horário para travá-la .
4. Gire o botão para liberar o vapor colocando-o na posição fechado .
5. Pressione o botão para "Limpeza Manual".

Observação: O tempo e a pressão não podem ser ajustados nesta função.

FERVER E REDUZIR

As funções para **Ferver e Molhos** não cozinham na pressão. Eles funcionam de forma similar ao cozimento tradicional que requerem aquecimento seco e, portanto, não requerem fechar a tampa.

FERVER

A função para **Ferver** é ideal para preparar massas e ovos poche.

Ajuste Baixo: Este ajuste serve para ferver volumes de alimentos mais baixos, ou seja, do fundo do recipiente interno de cozimento até a marca de 1/3.

Ajuste Alto: Este ajuste serve para ferver volumes de alimentos mais altos, entre a marcação de 1/3 a 1/2. Não encha o recipiente interno de cozimento acima da marcação de 1/2 quando for utilizar a função Ferver com temperatura alta.

MOLHOS

Para engrossar molhos e preparar caldos espessos no final da função para **Molhos**

Ajuste Baixo: Este ajuste serve para Molhos volumes de alimentos mais baixos, ou seja, do fundo do recipiente interno de cozimento até a marca de 1/3.

Ajuste Alto: Este ajuste serve para Molhos volumes de alimentos mais altos, entre a marcação de 1/3 a 1/2.

Para engrossar uma receita no final do cozimento, use a função para Molhos e misture uma pequena quantidade de farinha de milho com água. Deixe cozinhar ao fogo lento, mexendo até engrossar.

USANDO AS FUNÇÕES PARA FERVER E REDUZIR

Coloque o aparelho em uma superfície plana e nivelada. Não use a tampa com as funções para **Ferver e Molhos**.

Coloque o recipiente interno de cozimento na base de aquecimento. Conecte o aparelho em uma tomada elétrica de parede. O aparelho irá emitir um sinal sonoro e o visor irá acender mostrando cinco traços (-----).

1. Coloque líquido dentro do recipiente interno de cozimento antes de começar a usar as funções para **Ferver e Molhos. Função**
2. Selecione as funções para **Ferver e Molhos** e ajuste o tempo e a temperatura caso seja necessário, usando os botões + e -.
3. Pressione o botão **Iniciar/Parar**.
4. Quando o aparelho estiver pré-aquecendo, "HEAT" irá aparecer no visor. A barra de progresso irá acender para que você possa monitorar o progresso do pré-aquecimento antes do aparelho começar a cozinhar. O timer irá começar a contagem regressiva quando o aparelho atingir temperatura de cozimento,

Cuidado: Jamais tente ferver ou cozinhar ao fogo lento molhos espessos. As funções para **Ferver e Molhos** devem ser usadas apenas para líquidos. Ao ferver molhos espessos, bolhas poderão se formar, e estourar, podendo causar queimaduras graves.

PARA MUDAR UM AJUSTE

É fácil mudar a função durante o cozimento.

Pressione o botão **Iniciar/Parar** e em seguida selecione a nova função desejada. Um novo timer irá começar a piscar no visor e a função selecionada também piscará. Selecione o tempo desejado, a pressão e/ou a temperatura. Pressione o botão **Iniciar/Parar** e a nova função irá começar a pré-aquecer.

Para Mudar o Tempo de Cozimento:

Você pode mudar o tempo de cozimento de começar a cozinhar, para isso pressione os botões + e - antes de pressionar **Iniciar/Parar**. Pressione e solte para mudar os valores lentamente. Pressione e mantenha pressionado para mudar os valores rapidamente. Se você passar do tempo desejados, pressione o botão oposto.

Para Mudar a Temperatura e Pressão:

Você pode mudar a temperatura ou a pressão em certas funções preestabelecidas antes que o cozimento comece, para isso, pressione o botão **Pressão/Temp** antes de pressionar **Iniciar/Parar**. O visor irá acender e mostrará **TEMP** ou **PRESSURE**, dependendo de qual configuração está sendo ajustada. A temperatura somente pode ser ajustada nas funções **Cozinhar Lento, logurte, Ferver, Molhos, Refogar e Dourar/Selar** (Consulte o Guia de Cozimento na página 16 para consultar os ajustes disponíveis).

CUIDADOS E LIMPEZA

A limpeza só deve ser feita quando a Panela Elétrica Multifuncional Rápida Oster® tiver esfriado e estiver desligada da tomada. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpar. Não use o recipiente interno de cozimento em uma boca de fogão, dentro de um micro-ondas ou dentro de um forno. Use o recipiente interno de cozimento apenas dentro da base de aquecimento da Panela Elétrica Multifuncional Rápida Oster®. Lave a junta de vedação e a tampa a mão com água morna e detergente para louças. Seque bem as peças.

Recipiente Interno de Cozimento:

Use as duas mãos para levantar e retirar o recipiente interno de cozimento da base de aquecimento. Se não fizer isso, a superfície externa do recipiente interno de cozimento poderá arranhar (veja a Figura 6).

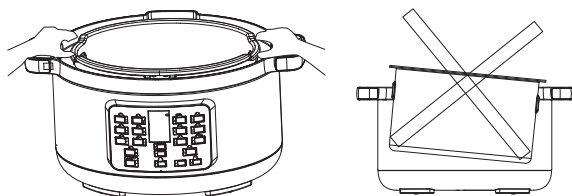


Figura 6

Se alimentos grudarem ou ficarem queimados na superfície do recipiente interno de cozimento, encha o mesmo com água quente ensaboada e deixe de molho antes de lavar. Use uma espátula de borracha ou nylon para retirar resíduos que ficarem grudados. Se for necessário esfregar, use um produto de limpeza não abrasivo e uma esponja macia ou escova com cerdas de nylon.

Embora o recipiente interno de cozimento possa ser lavado na lava-louça, recomendamos lavar à mão para preservar o revestimento antiaderente.

Se manchas brancas começarem a se formar na superfície do recipiente interno de cozimento, mergulhe-o em uma solução de vinagre branco ou suco de limão e água morna por 30 minutos. Enxágue e seque.

Observação: Nunca use utensílios de metal ou dispositivos de limpeza no recipiente interno de cozimento, pois isso pode arranhar e danificar o revestimento antiaderente.

Exterior

Limpe o exterior da base de aquecimento com um pano úmido e seque. Não use produtos abrasivos, palha de aço ou produtos químicos, pois poderão danificar as superfícies. Para evitar danos ao aparelho, não use produtos alcalinos de limpeza. Use apenas um pano macio e detergente suave. Nunca coloque a base de aquecimento na água ou qualquer outro líquido.

Reservatório coletor de condensação

Esvazie qualquer quantidade de água coletada pelo reservatório coletor de condensação (consulte a Figura 3, página 7) após cada uso. Lave com água morna ensaboada.

CUIDADOS E LIMPEZA (CONT.)

Tampa e Junta de Vedação

Inspecione sempre a junta de vedação antes de usar. A junta de vedação de silicone na parte interna da tampa do aparelho pode deteriorar com o passar do tempo (consulte a Figura 1, página 8). Retire a junta de vedação para limpeza quando for necessário. Lave à mão com água morna e detergente para lavar louças, seque bem e coloque a junta de vedação de volta na tampa antes de usar. Certifique-se de que a junta de vedação esteja colocada corretamente, encaixando as abas da junta com as ranhuras dentro da tampa. Certifique-se de que uma aba da junta esteja encaixada sob os aros de metal em ambos os lados da tampa. Deixe a tampa virada para cima quando for guardar o aparelho, pois isso ajudará a prolongar a vida útil da junta. Pode ser necessário substituir a junta de vedação a cada 1 – 2 anos, dependendo de qual é a frequência do uso. Contate uma Assistência Técnica Credenciada Oster® ou visite www.oster.com.br para pedir peças e acessórios de reposição.

Válvula de liberação de vapor

Certifique-se de que a válvula de liberação de vapor não tenha resíduos antes de começar a usar o aparelho (consulte a Figura 3, página 7). Retire a válvula (veja a Figura 7) e limpe com cuidado.

Seque bem antes de colocar de volta em seu lugar.

Tampa da Válvula de Liberação de Vapor

A tampa da válvula de liberação de vapor fica localizada na parte inferior da tampa do aparelho (consulte a Figura 8). Certifique-se de que a válvula esteja livre de resíduos antes de começar a usar o aparelho. Para limpar, retire a tampa da válvula com cuidado e limpe com água morna e detergente. Pressione a tampa de volta em seu lugar após a limpeza.

CUIDADO E LIMPEZA (CONT.)

Retirar a Válvula

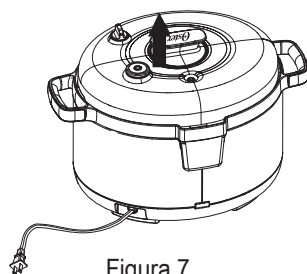


Figura 7

Lado Inferior da Tampa

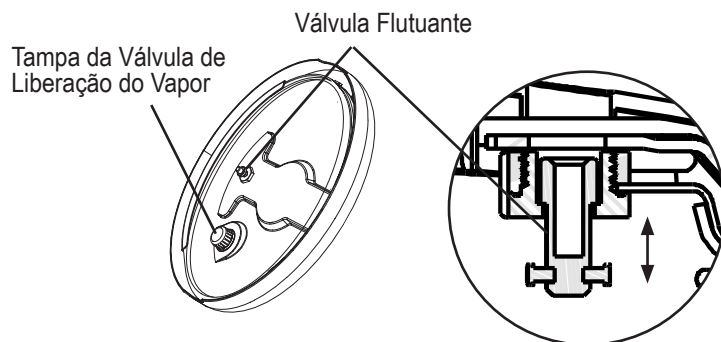


Figura 8

Válvula flutuante

Pressione levemente a válvula para cima e para baixo 2-3 vezes e certifique-se de que esteja livre de resíduos antes de começar a usar o aparelho.


Pino para Travar a Tampa

Pressione suavemente o pino e certifique-se de que esteja livre de resíduos antes de começar a usar o aparelho. Não tente fazer isso enquanto a tampa estiver quente. Certifique-se sempre de que a tampa esteja fria.


Observação:

1. Condensação pode acumular dentro da base de aquecimento sob o recipiente interno de cozimento. Isso é normal. Deixe esfriar para secar com um pano de prato.
2. Certifique-se sempre de que cada componente (recipiente interno de cozimento, válvulas, junta de vedação, etc.) estejam completamente seco antes de colocá-los de volta no aparelho.











SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Assunto	Pergunta	Solução
Potência	Meu aparelho não liga.	Certifique-se de que a tomada elétrica esteja funcionando. Veja se o aparelho está ligado na tomada.
		Ligar para o SAC (de segunda à quinta-feira das 08:00 às 17:00. Sexta-feira das 08:00 às 16:00- exceto feriados) Capitais e Regiões Metropolitanas: 4020 2805 Interior: 0800 644 644 3
Cozimento dos alimentos	A comida não cozinhou o suficiente.	Certifique-se de que a configuração de cozimento adequada tenha sido selecionada. Certifique-se de que a tampa esteja devidamente colocada e travada e que o botão de liberação de vapor esteja na posição de fechada  .
		Verifique a receita para ver se a pressão, temperatura e o tempo corretos foram selecionados.
		Certifique-se de que a energia elétrica não tenha sido interrompida.
		Certifique-se de que recipiente interno de cozimento tenha líquido suficiente para criar o vapor necessário para gerar a pressão. Nunca encha acima da marcação "MAX".
	Os alimentos cozinham demais.	Verifique se a pressão, temperatura e tempo adequados foram selecionados.
Programação	É possível ajustar tempo para as funções Dourar/Selar ou Refogar?	Não é possível, pois as funções dourar/selar e refogar requerem toda a sua atenção. Porém, se desejar, um tempo pode ser selecionado.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Assunto	Pergunta	Solução
	Posso alterar a função de cozimento, o tempo ou a temperatura enquanto os alimentos estiverem sendo cozidos?	Sim, para alterar a função de cozimento, pressione Iniciar/Parar e em seguida selecione uma nova função de cozimento. Altere o tempo e a temperatura conforme achar necessário. Pressione Iniciar/Parar novamente. O tempo e a temperatura podem ser alterados em qualquer momento.
Cozinhando	O recipiente interno de cozimento e a tampa podem ser usadas em cima do fogão ou em um forno?	A panela e a tampa não foram projetadas para ir ao forno. Nem podem ser usados no fogão ou no forno.
	Eu parei o processo de cozimento e alterei as configurações de pressão, e agora o aparelho está pré-aquecendo novamente.	Se um ciclo de cozimento for interrompido e um novo for iniciado, o aparelho poderá mostrar "HEAT" no visor até atingir a nova pressão selecionada. A pressurização ou o progresso do pré-aquecimento podem ser monitorados através da barra de progresso no visor.
Vapor	O aparelho está deixando escapar vapor.	<ul style="list-style-type: none"> É normal que uma pequena quantidade de vapor saia da válvula flutuante antes do aparelho atingir a pressão total. Vapor poderá ser liberado pela borda da tampa durante a pressurização do eletrodoméstico. Se o vapor estiver saindo no perímetro da tampa por mais de 60 segundos, a tampa não foi bem fechada e travada.
Pressurizando	A unidade não está pressurizando.	Certifique-se de que a junta de vedação esteja colocada corretamente, encaixando as abas da junta com as ranhuras dentro da tampa. Certifique-se de que uma aba da junta esteja encaixada sob as saliências de metal em ambos os lados da tampa. Veja as imagens na página 5.
Tampa	Estou tendo problemas para retirar a tampa.	Há um sistema de segurança que evita que a tampa seja retirada enquanto o aparelho estiver sob pressão. Gire o botão para liberar a pressão da válvula colocando-o na posição  para liberar a pressão do aparelho. Consulte a seção sobre a Liberação de pressão para obter mais instruções (páginas 13-14).

CÓDIGOS DE NOTIFICAÇÃO

Notificação	Solução
A luz "LOCK LID" está piscando	Certifique-se de que a tampa esteja completamente fechada e que a alça da tampa esteja na posição de fechada  , ou seja, alinhada com BLOQUEADA, alinhando  com  .
O visor mostrará "E1"	O aparelho irá interromper o ciclo de cozimento. Desligue o aparelho da tomada e entre em contato com uma Assistência Técnica Credenciada Oster®.
O visor mostrará "E2"	O aparelho irá interromper o ciclo de cozimento. Desligue o aparelho da tomada e entre em contato com uma Assistência Técnica Credenciada Oster®.
O visor mostrará "E3"	Se você receber este código enquanto estiver usando uma das configurações de cozimento sob pressão, a tampa provavelmente não está fechada ou vedada corretamente. Para resolver, siga os passos abaixo: <ol style="list-style-type: none"> Gire o botão para liberar a pressão colocando-o na posição para liberar pressão  e espere até sair toda a pressão. Retire a tampa e olhe por baixo para certificar-se de que a junta de vedação está devidamente encaixada na parte inferior da tampa. Veja as imagens na página 5. Se notar que sua receita parece precisar de mais líquido após você ter notado um pouco de vapor depois de retirar a tampa, adicione um pouco mais de líquido, mexa seus ingredientes e coloque a tampa de volta, certificando-se de que o botão de liberação de vapor esteja na posição de fechado . Desligue o aparelho da tomada por pelo menos 5 segundos e, em seguida, ligue-o novamente e re programe suas configurações de cozimento para começar a cozinhar.
O visor mostrará "E5"	Este código aparece quando a tampa ou o botão de liberação de vapor estiverem sendo usados incorretamente para uma configuração de cozimento sem pressão. Lembre-se de que a tampa nunca deve ser usada para as funções Dourar/Selar, Molhos ou Ferver. Ao usar a tampa nas funções para Cozimento Lento ou logurte, o botão para liberação o vapor deve estar na posição para liberar a pressão  . Se você receber a notificação E5 durante qualquer uma dessas situações, basta remover a tampa enquanto estiver usando Dourar/Selar, Refogar, Ferver e Molhos, ou posicionar corretamente o botão de liberação do vapor colocando-o na posição para liberar pressão  enquanto estiver usando Cozimento Lento ou logurte e, em seguida, desligue o aparelho da tomada por pelo menos 5 segundos, ligue de novo na tomada e selecione outra vez as configurações de cozimento para começar a cozinhar.
O visor mostrará "E6"	Se você receber este código enquanto cozinha, é porque a Panela Elétrica Multifuncional Rápida Oster® não conseguiu gerar vapor o suficiente para gerar pressão suficiente. Para resolver, siga os passos abaixo: <ol style="list-style-type: none"> Certifique-se de que o botão de liberação do vapor esteja na posição fechada . Se não estiver na posição correta, gire-o para a posição correta e pule para a etapa 3 abaixo. Gire o botão para liberar a pressão colocando-o na posição para liberar pressão  e espere até sair toda a pressão. Retire a tampa e olhe por baixo para certificar-se de que a junta de vedação está devidamente encaixada na parte inferior da tampa. Certifique-se de que a junta de vedação esteja colocada corretamente, encaixando as abas da junta com as ranhuras dentro da tampa. Veja as imagens na página 5. Adicione outra xícara de líquido (água, caldo, etc) ao aparelho, mexa seus ingredientes e coloque a tampa de volta, certificando-se de que o botão de liberação de vapor esteja na posição de fechado . Desligue o aparelho da tomada por pelo menos 5 segundos e, em seguida, ligue-o novamente e re programe suas configurações de cozimento para começar a cozinhar.

DICAS E SUGESTÕES

Dicas e sugestões para obter o melhor uso da sua Panela Elétrica Multifuncional Rápida Oster®. Visite o site da Oster do Brasil www.oster.com.br para obter informações adicionais, sugestões, dicas, receitas e muito mais.

Com sua Panela Elétrica Multifuncional Rápida Oster® você pode criar uma grande variedade de deliciosas refeições, lanches e sobremesas. Diferentes alimentos levam tempos diferentes para cozinhar perfeitamente, faça algumas tentativas até obter o melhor resultado para você.

1. Consulte o manual de instruções de sua Panela Elétrica Multifuncional Rápida Oster® para usar seu aparelho.
2. Jamais encha o recipiente interno de cozimento acima da marcação MAX.
3. Não deixe seu aparelho ligado na tomada quando ele não estiver sendo usado.
4. Certifique-se de que o aparelho esteja longe de gabinetes e da parede quando ele estiver sendo usado.
5. O recipiente interno de cozimento foi projetado para ser usado apenas com este aparelho. Não use em uma boca de fogão, em um forno de micro-ondas ou em um forno.
6. A grade para cozinhar ao vapor foi projetada apenas para ser usada neste aparelho. Não deveria danificar a superfície do recipiente de cozimento interno. Não mexa os ingredientes quando a grade para cozinhar ao vapor estiver no recipiente interno de cozimento.
7. Quando for retirar a tampa, use um protetor térmico de cozinha para segurar a alça e levante-a virando a tampa na direção oposta a você para que o vapor seja liberado.
8. Coloque sempre um descanso de mesa sob a recipiente interno de cozimento quando retirá-lo base de aquecimento.

DICAS E SUGESTÕES PARA COZIMENTO LENTO

- Se estiver usando a função de cozinhando lento, você pode usar a função Dourar/Selar para dourar carnes e refogar legumes antes de começar o cozimento lento. Dourar carnes antes de cozinhar lentamente não só garante uma coloração melhor como também ajuda a reter os sabores e mantém a carne macia.
- O botão para liberar o vapor deve estar na posição aberta quando for usar as funções de Cozimento Lento.
- Ao usar a função de Cozimento Lento, o aparelho não recupera o calor perdido rapidamente, portanto, levante a tampa apenas se for necessário ou fizer parte de sua receita. É uma boa ideia monitorar os resultados durante o cozimento lento, removendo rapidamente a tampa e verificando, e em seguida colocando a tampa rapidamente de volta. Diferentes cortes e espessuras de carnes e legumes requerem diferentes tempos para cozinhar.
- É comum que a carne cozinhe mais rápido do que os legumes de raiz. Por isso, recomendamos cortar todos os legumes em um tamanho menores. A carne pode ser cortada em pedaços maiores, porque se for cortada muito pequena, ela pode acabar se desmanchando.
- O cozimento lento reduz a evaporação, mantendo os sabores e os molhos. Tenha isso em mente ao criar suas próprias receitas, pois talvez não precise adicionar muito líquido em comparação a outros métodos de cozimento, como cozinhar na pressão.

Temperatura	Sugestões de Temperaturas	Ideias de Receitas
Alta	Use esta configuração para receitas que exigem tempos de cozimento mais curtos, geralmente entre 4 e 6 horas.	Ideal para molhos, chili, pratos com batatas e queijos, asas de frango e almondegas.
Baixa	Use esta configuração para receitas que exigem tempos de cozimento mais longos. Esta configuração é usada para receitas que geralmente requerem cozimento por 8 horas ou mais.	Ideal para cortes de carne menos macias, feijão, sopas e ensopados.

Meio Ambiente

Tenha sempre em mente o bem-estar de nosso meio ambiente. Nunca descarte este produto ou sua embalagem em lixo doméstico normal pois o mesmo contém componentes que podem contaminar o meio ambiente. Elimine-o através de um serviço autorizado adequado de sua cidade. Preste sempre atenção quanto as prescrições atuais válidas. Em caso de dúvidas, entre em contato com a entidade de eliminação de resíduos de sua cidade ou estado. Elimine todos os materiais das embalagens de forma ecológica.

Observação! As atualizações em componentes de hardware e peças são feitas regularmente. Portanto, algumas das instruções, especificações e imagens deste manual podem diferir ligeiramente da sua situação particular. Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.