

MODELOS
MODELS

CKSTPCECT75DF

MANUAL DE INSTRUCCIONES

OSTER® MULTIOLLA TURBO DE 7.5L

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

OSTER® 7.5L TURBO MULTICOOKER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 1 2024/10/22 12:00

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. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
3. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de un responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegue con el aparato.
4. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar. Para desconectar, apague cualquier control y luego desconecte el cable de alimentación del tomacorriente. No desconecte tirando del cable.
5. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funciona mal o se ha dañado de alguna manera. No intente reemplazar o empalme un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para revisión, reparación o ajuste.
6. No enchufe ni encienda la olla de cocción múltiple sin tener la olla dentro de la Multiolla.
7. Siempre enchufe completamente el cable de alimentación en la Multiolla primero (solo modelos con cable desmontable), luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared.
8. Evite derrames en el conector del cable de alimentación.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato. puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre ni con fines comerciales.
11. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
12. No lo coloque sobre o cerca de superficies mojadas o fuentes de calor como gas caliente o electricidad. quemador, o en un horno caliente.
13. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
14. Este aparato genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas
15. La base de calentamiento está sujeta a calor residual después de su uso. No toque la base de calentamiento después de un ciclo de cocción. Dejar enfriar antes de manipular.
16. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones. Este El aparato no está diseñado para freír alimentos.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 1 2024/10/22 12:00

17. No utilice esta olla a presión para freír a presión con aceite.
18. Diseñado solo para uso doméstico en encimeras. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) de distancia de la pared y por todos lados. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
19. **PRECAUCIÓN:** Para protegerse contra descargas eléctricas y daños al producto, no cocine directamente en la base de calentamiento. Cocine solo en la olla extraíble provista.
20. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable alejados de niños Nunca cuelgue el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente debajo del mostrador, y nunca lo use con un cable de extensión.
21. Este aparato cocina a presión cuando se utilizan las funciones de cocción a presión. El uso inadecuado puede resultar en lesiones por escaldaduras. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes operando. Consulte las Instrucciones de funcionamiento.
22. 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 o verduras secas, no llene la unidad más allá del nivel recomendado a 1/2 lleno. El llenado excesivo puede causar el riesgo de obstruir el tubo de ventilación. y desarrollar exceso de presión. Siga todas las instrucciones de cocción y recetas.
23. Siempre verifique que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de usarlos. Limpiar como sea necesario.
24. No mueva ni cubra la Multiolla mientras esté en funcionamiento.
25. Para evitar el riesgo de lesiones debido a una presión excesiva, reemplace solo la junta de sellado de la tapa según lo recomendado por el fabricante. Consulte las instrucciones de cuidado y limpieza.
26. No haga funcionar la olla de cocción múltiple sin alimentos o líquidos en la olla de cocción.
27. Coloque la Multiolla de modo que la válvula de liberación de vapor quede alejada el cuerpo. Nunca coloque ninguna parte del cuerpo, incluyendo cara, manos y brazos sobre la válvula de liberación de vapor. El vapor puede provocar quemaduras graves.
28. Después de cocinar a presión, no abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y se ha liberado toda la presión interna. Si la tapa es difícil de quitar, esto indica que la olla todavía está presurizada - no la fuerce para abrirla. Cualquier presión en la olla. puede ser peligroso. Consulte las instrucciones de liberación de presión.
29. Tenga cuidado al levantar y quitar la tapa después de cocinar. Siempre incline la tapa lejos de usted, ya que el vapor está caliente y puede provocar quemaduras graves. Nunca coloque la cara sobre la Multiolla.
30. No use la tapa para transportar la Multiolla.
31. No utilice la olla para almacenar alimentos ni la coloque en el congelador.
32. Modelos con temporizador de cuadrante: si el temporizador no cuenta

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 2 2024/10/22 12:00

regresivamente con precisión después de que el electrodoméstico ha alcanzado la presión, desenchufe el aparato, espere a que se enfríe y/o suelte el vapor antes de abrir. El producto puede estar dañado.

33. No lo use con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico, toma de corriente o similar que permite el control remoto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. SOLO PARA USO DOMESTICO

AVISOS:

1. Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la olla de cocción múltiple calentada en una mesa de madera acabada. Recomendamos colocar una almohadilla térmica o un salvamanteles debajo de su Multiolla 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 despues de algunos usos.
3. Tenga cuidado al colocar su olla sobre una cerámica o vidrio liso. estufa, encimera, mesa u otra superficie. Puede rayar algunas superficies si no se utiliza con precaución. Coloque siempre almohadillas protectoras resistentes al calor debajo de la Multiolla. Antes de colocarla sobre una mesa, encimera u otra superficie.
4. Es posible que se libere vapor del borde de la tapa durante la presurización.

COMPONENTES OSTER® MULTIOLLA TURBO

- Ⓐ Cable de Alimentación de energía
- Ⓑ Pasador de bloqueo de la tapa
- Ⓒ Manija de la tapa
- Ⓓ Tapa
- Ⓔ Olla de cocción
- Ⓕ Base de calentamiento
- Ⓖ Panel de control
- Ⓗ Válvula flotante
- Ⓘ Válvula de libaración de vapor
- Ⓙ Recolector de condensación
- Ⓚ Puerto para el cable de alimentación de energía
- Ⓛ Perilla para liberación de vapor
- Ⓜ Tapa de difusión de vapor

PANEL DE CONTROL

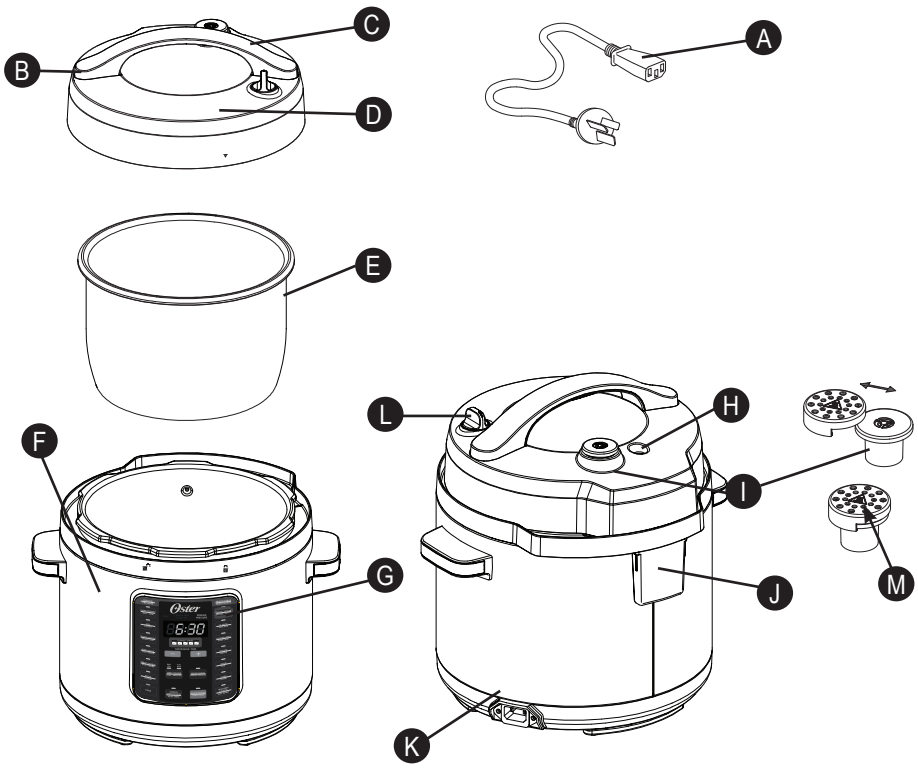
- Ⓝ Pantalla de visualización
- Ⓞ Botones de selección de tiempo
- Ⓟ Estatus de Precalentamiento

PARTE INFERIOR DE LA TAPA

- Ⓠ Anillo de fijación del empaque
- Ⓡ Cubierta de la válvula de liberación de vapor
- Ⓢ Empaque de sellado
- Ⓡ Válvula flotante
- Ⓤ Cuchara Plástica
- Ⓥ Rejilla de cocción al vapor

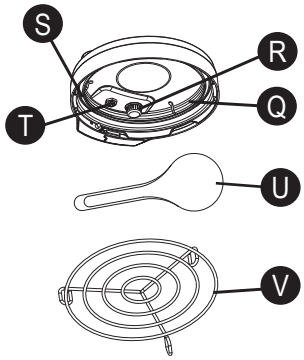
CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 3 2024/10/22 12:00

COMPONENTES OSTER® MULTIOLLA TURBO



PARTE INFERIOR DE LA TAPA





CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 4 2024/10/22 12:00

COMO UTILIZAR SU MULTIOLLA TURBO

PRIMEROS PASOS:

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.osterlatinamerica.com para obtener información adicional, consejos, sugerencias y recetas.

MONTAJE:

- Coloque la olla de cocción sobre la base de calentamiento.
- Coloque la tapa sobre la Multiolla y alinée ▼ con 🔓. Para Bloquear, gire en sentido contrario a las agujas del reloj, alineando ▼ con 🔒. Para desbloquear, gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj, alineando ▼ con 🔓.

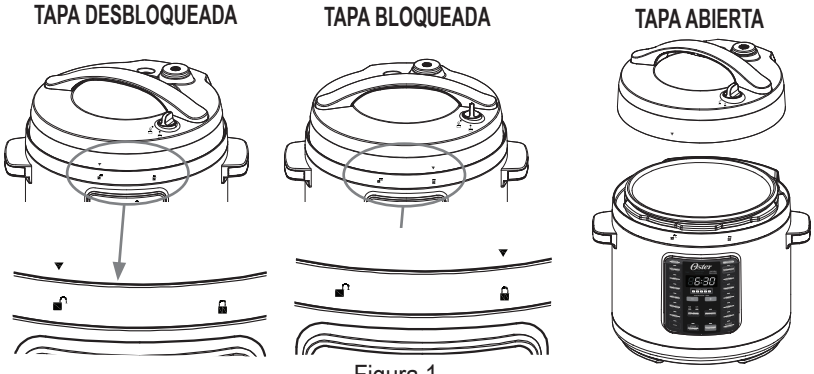


Figura 1

CONOCIENDO SU MULTIOLLA TURBO

1. Retire la tapa girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquear, alineando ▼ con 🔓. Retire la junta de sellado de la tapa y lave la junta y la tapa con agua tibia y jabón. Seque bien la junta de sellado y la tapa antes de volver a colocar la junta de sellado en la tapa. Asegúrese de que la junta de sellado esté suave y segura en su lugar en el soporte de la junta. Si la junta de sellado no está en la posición correcta, la tapa no podrá formar un sello y no podrá ganar presión.
2. Retire la olla de cocción y el colector de condensación y lávelos con agua tibia y jabón. Séquelo bien antes de volver a colocarlo en la Multiolla.

La Multiolla a Presión Turbo de Oster® ha sido diseñada pensando en la seguridad y cuenta con varias medidas de seguridad.

1. La presión no se acumulará si la tapa no se cierra correctamente y no está sellada.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 5 2024/10/22 12:00

2. Asegúrese de que la tapa esté en la posición completamente bloqueada y que la ▼ esté alineada con 🔒.
3. La presión no se acumulará si el dial de liberación de vapor no se ha girado a la posición de sellado.
4. El llenado excesivo puede causar el riesgo de obstruir el tubo de ventilación y generar un exceso de presión.
5. La junta y las válvulas se pueden quitar para limpiarlas.
6. Una vez que aumenta la presión, la tapa no se puede abrir. Los sensores de seguridad aseguran que la presión permanezca dentro del rango establecido.
7. La perilla de liberación de vapor está diseñado para mantener la mano alejada de la válvula de liberación de vapor.
8. Las funciones de cocción a presión requieren líquido para funcionar. Si el interior de la olla de cocción no tiene suficiente líquido, aparecerá un error en la pantalla de visualización.
9. Al final de la cocción, la tapa no se puede desbloquear hasta que se libere toda la presión. Esto se puede hacer usando el Método de Liberación de Presión Natural o el Método de Liberación de Presión Rápida.
10. La tapa difusora de vapor está diseñada para ayudar a difundir el vapor al liberar la presión de la Multiolla. La tapa debe colocarse en la válvula de liberación de vapor antes de usar las funciones presurizadas de la Multiolla. Recomendamos utilizar siempre el tapón al cocinar con la función TURBO PRESIÓN.
11. Los botones de selección de TIEMPO (+ y -) se utilizan para configurar el tiempo de cocción. Para avanzar lentamente, simplemente presione el botón + o - y suéltelo. Para avanzar rápidamente, mantenga presionado el botón + o -. Si ha pasado el tiempo deseado, simplemente presione el botón de flecha opuesta para regresar al tiempo deseado.
    NOTA: El temporizador se puede seleccionar para todos los programas y se puede cambiar en cualquier tiempo durante la cocción presionando START/ STOP y seleccionando una nueva función.
12. Los botones TEMP/PRESSURE (+ y -) se pueden usar para seleccionar la presión de cocción deseada (alta o baja). Cada configuración de cocción preestablecida selecciona automáticamente la presión óptima para esa selección, pero se puede seleccionar manualmente con este botón.
13. El botón TURBO PRESSURE se usa para reducir el tiempo de cocción en un 40%*. La función TURBO PRESSURE no es compatible con las funciones tradicionales no presurizadas.
14. Los botones TEMP/PRESSURE (+ y -) se pueden usar para seleccionar la temperatura deseada. Para avanzar lentamente, presione el botón + o - y suéltelo. Para avanzar rápidamente, mantenga presionado el botón +/-.
15. El botón START/STOP inicia y detiene una función de cocción. Debe presionarse para cambiar de una función de cocción a otra después de que haya comenzado la cocción.
16. La pantalla de visualización muestra cuánto tiempo más necesita cocinar la comida a partir del tiempo seleccionado en horas y minutos una vez que se precalienta la Multiolla. Mientras la Multiolla se está precalentando, la pantalla mostrará, “HEAt”. La barra de estado también se iluminará gradualmente y cuando las 5 luces estén iluminadas, esto indica que se ha alcanzado la temperatura/presión deseada.

*vs cuando se cocina en la Oster CSC062 usando la configuración de alta presión.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 6 2024/10/22 12:00

PRIMEROS PASOS

(NOTA: la Multiolla emite un pitido cada vez que se presiona cada botón).

1. Agregue los ingredientes deseados a la olla de cocción. Coloque la tapa sobre la Multiolla y alinee ▼ con 🔓. Para bloquear, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj, alineando ▼ con 🔒.
2. Enchufe el cable de alimentación provisto en el puerto del cable de alimentación de la Multiolla.
3. Enchufe el otro extremo del cable de alimentación en un toma corriente de pared.
4. Seleccione la función de cocción que le gustaría usar.
5. El botón START/STOP y la hora en la pantalla parpadearán.
6. Seleccione la temperatura y la presión deseadas usando los botones TEMP/PRESSURE + y - (si corresponde). Consulte la tabla de la Guía de cocción para conocer las recomendaciones de tiempo y temperatura.
7. Presione el botón INICIO/PARADA. Para las funciones de cocción a presión, la palabra “HEAT” aparecerá en la pantalla de visualización durante el tiempo de precalentamiento. Una vez que se haya precalentado la Multiolla, el tiempo de cocción seleccionado aparecerá en la pantalla de visualización y se iluminarán las 5 luces de la barra de estado.

   NOTA: Para las funciones de cocción a presión, el tiempo promedio de precalentamiento puede variar según el volumen y la temperatura de los alimentos que se cocinan. Esto puede variar de 5 a 30 minutos.
8. Esta Multiolla le permite retrasar el inicio de su cocción para que la cocción termine cuando lo necesite.
9. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multiolla volverá a emitir un pitido y cambiará automáticamente a la configuración MANTENER CALIENTE. La pantalla de visualización cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón INICIO/DETENER. Después de 4 horas en la configuración MANTENER CALIENTE, la Multiolla se apagará.
10. Para finalizar una función de cocción en cualquier momento, presione el botón INICIO/DETENER.
11. Cuando haya terminado, desenchufe la Multiolla y espere a que se enfríe por completo antes de intentar limpiarla.

    PRECAUCIÓN: La Olla de Cocción y la Base de Calentamiento se calentarán mucho mientras usa esta Multiolla. No toque las superficies calientes. Siempre use agarraderas o guantes para horno cuando use esta Multiolla. Siempre levante la tapa inclinándola lejos de usted para evitar el vapor.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 7 2024/10/22 12:00

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE INICIO DIFERIDO

Esta Multiolla le permite retrasar el inicio de su cocción para que la cocción termine cuando lo necesite.

Nota: La función INICIO DIFERIDO no está disponible en los ajustes DORAR/ SALTEAR, MANTENER CALIENTE, REDUCIR o AL VACÍO.

Nota: No utilice la función INICIO DIFERIDO cuando la receta tenga ingredientes perecederos como carne, pescado, huevos o lácteos, ya que se pueden estropear.

1. Ajuste la Multiolla a la configuración o funcion deseada.
2. Después de configurar el tiempo de cocción, presione el botón INICIO DIFERIDO. Los botones INICIO DIFERIDO e INICIAR/DETENER parpadearán, y "0:30" parpadeará en la pantalla de visualización, para indicar que la olla de cocción múltiple se está programando en la configuración de retraso.
3. Presione los botones + y - hasta llegar a la cantidad 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).
4. Presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar la función de retraso. El temporizador y el botón INICIO DIFERIDO dejarán de parpadear, mientras que el botón INICIAR/DETENER seguirá parpadeando. Esto indicará que la Multiolla se ha configurado en la configuración DEMORA. La pantalla de visualización hará una cuenta regresiva del tiempo de retraso hasta llegar a las 0:00. Cuando llegue a 0:00, la luz INICIO DIFERIDO se apagará y la luz INICIAR/DETENER dejará de parpadear para mostrar que el tiempo de retraso ha terminado. La palabra “HEAT” aparecerá en la pantalla hasta que la Multiolla esté completamente presurizada. Cuando se haya alcanzado la presión seleccionada, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Ejemplo:

Son las 4 p. m. y quieres tener una sopa cocida y lista en 2 horas para cenar a las 6 p. m. Desea configurar la máquina ahora para poder hacer otras cosas.

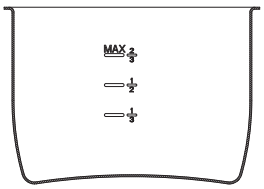
La función preestablecida (si no cambia) cocinará durante 30 minutos a ALTA presión. El tiempo para ganar presión varía según la humedad y la temperatura del agua, pero supongamos que tarda 15 minutos en ganar presión. Por lo tanto, el tiempo total es de 45 minutos. Para tener el guiso listo a las 6 p. m., deberá retrasar el inicio de su cocción aproximadamente 1 hora y 15 minutos.

1. Presione SOPA
2. La pantalla de visualización parpadeará “0:30”
3. Presione el botón INICIO DIFERIDO y programe para “1:15”
4. Pulse INICIAR/DETENER

MARCAS DE LA OLLA DE PRESION EXTRAÍBLE

Dentro de la Olla de Cocción extraíble se encuentran unas marcas para guiar el nivel de llenado de la Olla de Cocción. La palabra MAX indica la línea de llenado máxima.

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



CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 8 2024/10/22 12:00

PRECAUCIÓN: Nunca llene la Multiolla sobre la línea de nivel máximo de ingredientes marcada como MAX en el interior de la Multiolla.

Los alimentos que se expanden durante la cocción (por ejemplo, arroz, frijoles, verduras secas, papas, zanahorias, etc.) nunca deben superar la marca 1/2.

Nota: La Multiolla no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de utilizar un mínimo de 8 onzas (236 ml) de líquido dentro de la Multiolla extraíble.

COCCIÓN A PRESIÓN

La cocción a presión es una manera ideal de preparar comidas rápidas y sabrosas. La cocción a presión es un método de cocción de alimentos en líquido (agua, caldo, vino, etc.) en una olla de cocción sellada. La Multiolla 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 presión ALTO: Es adecuado para una amplia gama de alimentos.

El ajuste de presión BAJO: Es más adecuado para alimentos delicados como filete de pollo, pescado y algunas verduras.

Ajuste de MANTENER CALIENTE: Cuando finalice el tiempo de cocción, la Multiolla cambiará automáticamente al ajuste de MANTENER CALIENTE para evitar la sobre cocción y para mantener los alimentos cocinados calientes hasta que se sirva, perfecto para familias ocupadas, para quienes andan apurados y para quienes necesitan comidas flexibles. Esta configuración no es lo suficientemente caliente como para cocinar y sólo debe usarse para mantener alimentos calientes y cocinados para servir.

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

Capacidad: Nunca use el Método de Liberación de Presión Rápida cuando cocine alimentos con alto contenido líquido, como guisos, caldos y sopas. Vea las instrucciones de LIBERACIÓN DE PRESIÓN.

FUNCIÓN MANUAL

Esta función le permite al usuario seleccionar su propio tiempo de cocción a presión que va de 2 minutos a 4 horas, con una selección de temperatura Baja o Alta y la opción de usar PRESIÓN TURBO. Esto es particularmente adecuado para aquellos usuarios que deseen cocinar a presión alimentos que no están cubiertos por nuestras otras funciones de cocción. Esto también le da al usuario un mayor alcance para obtener recetas de una amplia gama de fuentes. Siga nuestras pautas para cocinar a presión.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 9 2024/10/22 12:00

UTILIZANDO LAS FUNCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

Coloque la Multiolla sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la Multiolla dentro de la Base de Calentamiento. Enchufe la Multiolla en un tomacorriente. La Multiolla emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Coloque los ingredientes y el líquido dentro de la Multiolla extraíble.
2. Coloque la Tapa en la Multiolla y alinee ▼ con 🔓. Para bloquear, gire hacia la izquierda hasta la posición BLOQUEADO 🔒.
3. Usando la lengüeta para los dedos, gire la Válvula de Liberación de Vapor a la posición “Sellar”.
4. Seleccione la función de cocción deseada.
5. Ajuste el tiempo y la presión de cocción si es necesario.

   Nota: Consulte la Guía de Cocción en la página 15 para encontrar los ajustes posibles de tiempo y presión.
6. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, de haberlos, presione COMENZAR/DETENER.
7. La Multiolla necesita ganar presión antes de que comience a cocinar a presión. Cuando la Multiolla esté ganando presión, la palabra “CALENTAR” aparecerá en la Pantalla y el tiempo no contará hacia atrás. La cantidad de tiempo que toma la Multiolla para generar presión varía según la humedad y la temperatura del agua, pero el tiempo de presurización promedio es de 13 min a 15 min. Cuando se alcanza la presión, la palabra “CALENTAR” desaparecerá en la pantalla de visualización, y el tiempo comenzará a contar hacia atrás.
8. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multiolla emitirá un pitido y cambiará automáticamente al ajuste de MANTENER CALIENTE. Por lo tanto, la pantalla cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón de COMENZAR/DETENER. Después de 4 horas en el ajuste MANTENER CALIENTE, la Multiolla pasará al modo de espera, y la Pantalla se iluminará con cuatro guiones (----).

SUGERENCIAS:

1. Los ajustes de cocción a presión se encuentran en la tabla de la Guía de Cocción.
2. Si la Tapa no se cierra correctamente o si la Válvula de Eliminación de Vapor no está en la posición de “Sellar”, la Multiolla no puede generar presión y aparecerá un mensaje de NOTIFICACIÓN en la Pantalla de Visualización. Asegúrese de que la Junta de Sellado esté colocada uniformemente en la Tapa. Consulte la tabla CÓDIGOS DE NOTIFICACIÓN.
3. Es común que se libere algo de vapor 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 utilizar un mínimo de 250ml de líquido dentro de la Multiolla extraíble.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, se acumulará vapor en la Multiolla, de modo que cuando levante la Tapa use un guante de cocina o agarraderas para proteger su mano.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 10 2024/10/22 12:00

COMO UTILIZAR LA FUNCION TURBO

La función TURBO PRESIÓN reducirá el tiempo de cocción seleccionado en un 40%*. La función PRESIÓN TURBO se puede utilizar con los ajustes VAPOR, ARROZ/GRANOS, FRIJOLES/POROTOS, CARNE/AVES, VAPOR, SOPA/ESTOFADO y MANUAL.

1. Seleccione la función de cocción deseada y ajuste el tiempo y la presión según sea necesario.
2. Pulse el botón TURBO. El tiempo en la pantalla de visualización se reducirá en un 40% y se mostrará "turbo" en la pantalla. Si es necesario, el tiempo de cocción se puede ajustar aún más para adaptarlo a sus preferencias.
3. Presione INICIAR/DETENER para comenzar a cocinar.
4. Una vez que se complete el tiempo de cocción, la olla de cocción múltiple emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la configuración MANTENER CALIENTE. Siempre asegúrese de que la comida esté completamente cocida antes de consumirla.

Nota: La función TURBO no se puede usar con configuraciones no presurizadas (tradicionales) o cuando la olla multifunción está configurada a baja presión.

*vs cuando se cocina en la Multiolla Oster CKSTPCECT75DF usando la configuración de alta presión.

LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN AL FINALIZAR LA COCCIÓN

A. **Método de Liberación de Presión Natural:** Después de completar el ciclo de cocción, deje que la Multiolla libere la 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 la cocción se haya completado, y luego, utilizando un utensilio de cocina, mueva la lengüeta de la Válvula de Liberación de Vapor a la posición de “Liberar” (consulte la Figura 5). No coloque ninguna parte de su mano o cuerpo sobre la salida de vapor en la parte superior de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemar la piel. Se recomienda la liberación de presión natural para este tipo de alimentos para evitar que el líquido se escape durante la liberación de presión. La presión se libera cuando ya no sale vapor de la válvula y la válvula de flotador ha bajado. Sólo entonces será seguro quitar la tapa y servir la comida. Al levantar la tapa, utilice una manopla de horno para protegerse las manos. Nunca fuerce la Tapa para abrirla.

B. Método de Liberación de Presión Rápida: utilizando un utensilio de cocina, deslice la pestaña de la Válvula de Liberación de Vapor a la configuración de “Liberación” (consulte la Figura 5). El vapor se liberará rápidamente por la Válvula de Liberación de Vapor. No coloque ninguna parte de su mano o cuerpo sobre la salida de vapor en la parte superior de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemar la piel.

PRECAUCIÓN: Nunca use este método cuando cocine alimentos con alto contenido de líquido, como estofados, frijoles, guisos, caldos y sopas. Nunca use este método cuando cocine arroz, ya que el arroz tiende a ser muy delicado. La presión se ha liberado cuando ya no sale vapor por la válvula, la Válvula Flotante se ha asentado por completo y la Tapa se abre libremente con una fuerza mínima. Esto puede tomar hasta 10 min a 20 min. Nunca fuerce la Tapa para abrirla.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 11 2024/10/22 12:00

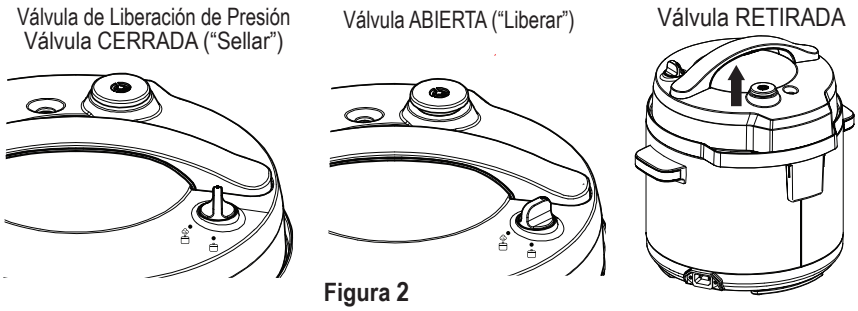


Figura 2

PRECAUCIÓN:

1. No fuerce la Tapa para abrirla. Si la Válvula Flotante se ha asentado por completo y la Tapa no se abre con facilidad, esto significa que la Multiolla todavía está bajo presión.
2. Durante la cocción, se acumulará vapor en la Multiolla, por lo tanto, cuando levante la Tapa, use unas agarraderas o guantes de cocina para proteger su mano.
3. Para evitar la succión al retirar o asegurar la Tapa, gire la Válvula de Liberación de Vapor a la posición “Liberar” (abrir).
4. Mantenga la cara y las manos alejadas de las válvulas cuando libere vapor. La tapa esta caliente. Mientras cocina, use la protección adecuada..

COCCIÓN LENTA

Ajuste BAJO: Este ajuste es adecuado para cocinar a fuego lento y para cocción lenta. El tiempo de cocción recomendado en BAJO es de 8 o más horas.

Ajuste ALTO: Este ajuste es para una cocción más rápida. Los tiempos de cocción recomendados en ALTO son de 4 a 6 horas.

AJUSTE de MANTENER CALIENTE: Cuando finalice el tiempo de cocción, la Multiolla cambiará automáticamente al ajuste de MANTENER CALIENTE para evitar la sobre cocción y para mantener los alimentos calientes hasta que se sirvan, perfecto para familias ocupadas, para quienes andan apurados y para quienes necesitan comidas flexibles. Esta configuración no es lo suficientemente caliente como para cocinar y sólo debe usarse para mantener calientes los alimentos que ya están cocinados para servirlos.

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

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 12 2024/10/22 12:00

UTILIZANDO LA FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

La función de COCCIÓN LENTA no usa presión en el proceso de cocción, pero se puede acumular algo de presión dentro de la unidad durante la cocción. Cuando use esta función, asegúrese de que el dial 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 prolongados para lograr comidas tiernas y sabrosas.

Coloque la Multiolla sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Enchufe la Multiolla en un tomacorriente de pared. La Multiolla emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (----).

1. Coloque su comida y líquido dentro de la olla de cocción extraíble.
2. Coloque la tapa en la olla de cocción múltiple y alinee la ▼ con 🔓. Para bloquear, gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición BLOQUEADO 🔒.
3. Gire el dial 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 d liberación de vapor en la posición "Liberar".
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 12 para conocer los posibles ajustes de tiempo y temperatura.
5. Pulse INICIO/DETENER. El tiempo comenzará a contar hacia atrás.
6. 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 del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón INICIO/DETENER. Después de 4 horas en la configuración MANTENER CALIENTE, la Multiolla se apagará.

CONSEJO: Los ajustes de COCCIÓN LENTA se encuentran en la Guía de cocción.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción lenta, se puede acumular vapor en la olla de cocción múltiple, por lo tanto, cuando levante la tapa, use un guante de cocina o una manopla para protegerse la mano.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 13 2024/10/22 12:00

GUÍA DE COCCIÓN

Función de cocción	Configuración predeterminada	Ajustes de presión	Ajustes de temperatura	Rango de tiempo de cocción
COCCIÓN LENTA	Temp Alta / 4 horas	N/A	Bajo-Alto	30 minutos – 20 horas
AL VAPOR	Presión Alta / 10 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	2 minutos - 1 hora
DORAR/ SALTEAR	Temp Alta / 30 minutos	N/A	Bajo-Alto	5 minutos - 30 minutos
SOUS VIDE	Temp Alta / 1 hora	N/A	Bajo-Alto	5 minutos - 24 horas
REDUCIR	Temp Baja / 15 minutos	N/A	Bajo-Alto	5 minutos - 4 horas
MANTENER CALIENTE	Temp Tibia / 4 horas	N/A	Tibio	30 minutos – 4 horas
CARNE/ ESTOFADO	Presión Alta / 35 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	5 minutos - 2 horas
FRIJOLES/ POROTOS	Presión Alta / 20 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	2 minutos - 4 horas
ARROZ/ GRANOS	Presión Alta / 12 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	3 minutos - 30 minutos
AVES	Presión Alta / 35 minutos	N/A	N/A	5 minutos - 2 horas
POSTRE	Presión Baja / 10 minutos	Bajo-Alto	N/A	5 minutos – 2 horas
SOPA/CALDO	Presión Alta / 30 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	5 minutos – 2 horas
MANUAL	Presión Alta / 30 minutos	Bajo, Alto, Turbo	N/A	2 minutos - 4 horas
HERVÍR	Presión Baja / 15 minutos	N/A	Bajo-Alto	5 minutos - 4 horas

NOTA: El uso de la función presión TURBO reducirá el tiempo de cocción seleccionado en un 40 %*. La función PRESIÓN TURBO se puede utilizar con los ajustes ARROZ/GRANOS (para resultados optimos no usar función turbo con arroz blanco), FRIJOLES/POROTOS, CARNES, AVES, SOPA/ESTOFADO y MANUAL.

*vs cuando se cocina en la Multiolla Oster CKSTPCECT75DF usando la configuración de alta presión.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 14 2024/10/22 12:00

COCCIÓN AL VAPOR

La función VAPOR es perfecta para cocinar pescado y verduras al vapor suavemente. Está preprogramado para usar el ajuste de cocción Presión Alta. Cuando cocine al vapor, use la rejilla para cocer al vapor.

Capacidad: Cuando la Multiolla se utiliza con la función de VAPOR, la capacidad máxima de líquido debe estar justo debajo de los alambres de la parrilla, para que el líquido no toque la comida.

Nota: La unidad no puede cocinar a presión sin liquido. Asegúrese de utilizar un mínimo de 250ml de líquido dentro de la olla extraíble.

USANDO LA FUNCION DE COCCIÓN AL VAPOR

Coloque la Multiolla sobre una superficie plana.

Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Enchufe la Multiolla en un tomacorriente de pared. La Multiolla emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Agregue 250ml de agua al fondo de la olla de cocción extraíble e inserte la rejilla de cocción. Asegúrese de que el agua esté justo debajo de los alambres de la rejilla para que los alimentos no toquen el agua.
2. Coloque su comida en la parrilla de cocción.
3. Coloque la tapa y bloquéela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición BLOQUEADA.
4. Gire el dial de liberación de vapor a la posición "Sellado".
5. Presione el botón VAPOR y ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario. Nota: Consulte la Guía de cocción para conocer los posibles ajustes de tiempo y presión.
6. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, si corresponde, presione Inicio / Detener.
7. La Multiolla necesita ganar presión antes de que pueda comenzar la cocción a presión. Cuando la Multiolla esté aumentando la presión, aparecerá "HEAT" en la pantalla de visualización y el tiempo no contará hacia atrás. Cuando se haya alcanzado la presión, "HEAT" desaparecerá de la pantalla de visualización, las 5 luces de la barra de estado se iluminarán y el tiempo comenzará a contar hacia atrás.
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 del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón START/STOP. Después de 4 horas en la configuración MANTENER CALIENTE, la Olla se apagará.
9. La función de VAPOR es una funcion a presión. Siga las instrucciones de liberacion de vapor segura al terminar la cocción.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, se acumulará vapor en la Multiolla, así que cuando levante la Tapa, use un guante de cocina para proteger su mano.

NOTA: Saldrá algo de vapor a través de la válvula de liberación de vapor y se puede acumular condensación al vaporizar con la tapa puesta.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 15 2024/10/22 12:00

TABLA DE COCCIÓN AL VAPOR

Comida	Cantidad	Cantidad de agua	Pre-preparación	Tiempo de Cocción, Minutos
Esparragos	250g	250ml	recortar los extremos leñosos	2-5
Brocoli	300g	250ml	recortar los tallos	2-5
Coles de bruselas	400g	250ml	pelar las hojas exteriores, dejar enteras	4-6
Calabaza Moscada	1 entero, 900g-1kg	250ml	cortar por la mitad, quitar las semillas, cortar en 6	7-10
Zanahorias	500g	250ml	cortado en rodajas de 1 cm	5-7
Coliflor	500g	250ml	cortado en floretes de 5 cm	3-6
Mazorca de Maíz	2	250ml	quitar las hojas exteriores	3-6
Verduras gruesas congeladas	500g	250ml	cocinar congelado	3-6
Batatas	900g - 1kg	250ml	pelar y cortar en trozos grandes	5-9
Patatas blancas para puré	900g - 1kg	250ml	pelar y cortar en trozos grandes	8-12
Huevos	6	250ml	entero con cáscara	7-10
Filete de Pollo	2-4 filetes	250ml	sazonar antes de cocinar	6-10
Salmon	2-4 filetes	250ml	sazonar antes de cocinar	4-6
Camarones	225g - 500g	250ml	Con cascara y condimentado al gusto	6-8
Langosta	1-4 colas	250ml	Con cascara y condimentado al gusto	4-10

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 16 2024/10/22 12:00

USANDO LA FUNCIÓN DORAR/SALTEAR

Este ajuste no cocina bajo presión. Funciona de manera similar a la cocción estándar, que requiere calor seco y, por lo tanto, no necesita la tapa. No utilice la tapa con esta función.

Coloque la Multiolla sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Enchufe la Multiolla en un tomacorriente de pared. La Multiolla emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará con cuatro guiones (----).

1. Seleccione la función DORAR/SALTEAR y ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario, utilizando los botones TEMP/PRESIÓN y TIEMPO (+ y -).
2. Presione INICIO/DETENER.
3. Cuando la Multiolla se esté precalentando, aparecerá "HEAt" en la pantalla de visualización. Cuando se haya alcanzado la temperatura y las 5 luces de la barra de estado estén iluminadas, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Usando pinzas de plástico, agregue cuidadosamente su comida a la olla caliente.

DORAR/SALTEAR se puede usar para cada uno de los siguientes:

A. Carnes doradas (doradas) para guisos y sopas. Dorar la carne antes de la cocción a presión y la cocción lenta no solo le da un gran color a la comida, sino que también sella los jugos y los sabores y mantiene la carne tierna.
B. Sofreír cebollas o mirepoix (mezcla de cebolla picada, zanahoria y apio), entre muchos otros alimentos, muy utilizados en recetas de ollas a presión y ollas de cocción lenta. Saltear las cebollas permite la caramelización, lo que contribuye al sabor y el color del plato final.

Capacidad: Cuando se usa la olla de cocción múltiple para dorar o saltear, puede ser mejor cocinar en lotes para garantizar que los alimentos se cocinen uniformemente.

COCINANDO ARROZ

Cuando cocine arroz, use la función ARROZ/GRANOS. Esto es adecuado para todo tipo de arroz, incluido el arroz blanco y/o integral. La función ARROZ/GRANOS cocina bajo presión para una cocción más rápida.

Capacidad: Dado que el arroz se expande durante la cocción, no llene la olla de cocción por encima de la marca de 1/2 cuando use la función ARROZ/GRANOS.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 17 2024/10/22 12:00

USANDO LA FUNCIÓN ARROZ/GRANOS

Coloque la Multiolla sobre una superficie plana y nivelada.

Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Enchufe la Multiolla en un tomacorriente de pared. La olla emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará con cuatro guiones (----).

Capacidad: Dado que el arroz se expande durante la cocción, no llene la olla de cocción por encima de la marca de 1/2 cuando use la función ARROZ/GRANOS.

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 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 salga 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. Enjuagar el arroz reduce la acumulación de agua con almidón y las burbujas que a veces se forman alrededor de la tapa y la tapa de la válvula, lo que puede provocar que la válvula de liberación de vapor salpique.
3. Asegúrese de que la olla de cocción esté limpia y seca antes de colocarla dentro de la base de calentamiento.
4. Coloque el arroz lavado en la olla de cocción. Agregue la cantidad de agua necesaria para su receta (proporción estándar: 1 taza de arroz crudo: 1,5 tazas de agua). Asegúrese de colocar un mínimo de 250ml de líquido dentro de la olla extraíble.
5. Coloque la tapa y bloquéela girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición BLOQUEADA.
6. Gire la perilla de liberación de vapor a la posición "Sellado".
7. Presione el botón ARROZ/GRANOS y ajuste el tiempo y la presión según sea necesario.
   Nota: Consulte la Guía de cocción para conocer los posibles ajustes de tiempo y presión.
8. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, si corresponde, presione INICIO/DETENER.
9. La Multiolla necesita aumentar la presión antes de que pueda comenzar la cocción a presión. Cuando la Multiolla esté aumentando la presión, aparecerá "HEAt" en la pantalla de visualización y el tiempo no contará hacia atrás. Cuando se haya alcanzado la presión, "HEAt" desaparecerá de la pantalla de visualización, las 5 luces de la barra de estado se iluminarán y el tiempo comenzará a contar hacia atrás
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 del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón INICIO/DETENER. Después de 4 horas en la configuración MANTENER CALIENTE, la Multiolla se apagará.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 18 2024/10/22 12:00

CONSEJOS:

1. No mantenga el arroz en la olla durante períodos prolongados en la configuración MANTENER CALIENTE, ya que el arroz se secará y la calidad se deteriorará. Use la cuchara de plástico provista para revolver y servir el arroz. No use utensilios de metal, ya que rayarán el revestimiento antiadherente.
2. Como los granos de arroz pueden ser delicados, al final de la cocción espere hasta que la presión se libere naturalmente. No utilice el método de liberación rápida de presión (consulte la página 9 para obtener instrucciones sobre el método de liberación natural de presión).
3. Proporción estándar para cocinar arroz: 1 taza de arroz crudo: 1,5 tazas de agua.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, se acumulará vapor en la olla de cocción, por lo tanto, cuando levante la tapa, use un guante de cocina o una manopla para protegerse la mano.

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 limpiarla. Utilice una espátula de goma o nailon para eliminar los residuos persistentes. Si es necesario restregar, utilice un limpiador no abrasivo y un estropajo o cepillo de nailon.

Aunque la olla de cocción es apta para lavavajillas, recomendamos lavarla a mano para preservar el revestimiento antiadherente y evitar la posible decoloración de la superficie exterior de la olla de cocción.

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

Nota: Nunca use utensilios de metal o dispositivos de limpieza en la olla, ya que esto puede rayar y dañar el revestimiento antiadherente.

COCCIÓN AL VACÍO

La función AL VACÍO es perfecta para cocinar carnes deliciosamente tiernas, aves, pescado y verduras. El proceso de cocción al vacío consiste en sellar al vacío. alimento, sumergiéndolo en agua calentada a una temperatura precisa y manteniendo esta temperatura durante un período de tiempo para lograr resultados de cocción consistentes.

La función SOUS VIDE permite un control preciso de la temperatura y tiene 2 valores predeterminados opciones de configuración: ALTA (80°C/176°F) y BAJA (60°C/140°F). El tiempo de cocción puede ajustarse de 0:05 a 24:00 hrs.

NOTA: Necesitará bolsas selladas al vacío para poder utilizar esta función. Se recomiendan las bolsas y sistemas FoodSaver®.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 19 2024/10/22 12:00

GUÍA DE COCCIÓN COCCIÓN AL VACÍO

Ajuste	Comidas recomendadas	Tamaño recomendado	Tiempo de Cocción
Alto (Temperatura deseada 80°C)	Aves (deshuesado)	3cm-5cm	35min - 60min
	Aves (con hueso)	1cm-6cm	90min - 180min
	Vegetales suaves	1cm-5cm	15min - 60 min
	Vegetales de raíz	1cm-5cm	1.5 horas - 2 horas
Bajo (Temperatura deseada 60°C)	Carne (cortes pequeños)	2cm-5cm	1 hora - 2 horas
	Carne (Cortes grandes)	8cm-12cm	18 horas - 24 horas
	Cordero (cortes pequeños)	4cm-6cm	1 hora - 2 horas
	Cordero (cortes grandes)	8cm-10cm	8 horas o más
	Puerco	2cm-4cm	4 horas o más
	Pescado (filete)	2cm-4cm	35min - 60min
	Pescado (Entero)	4cm-6cm	1 hora - 2 horas
	Mariscos	1cm-6cm	1 hora o más

Ajuste ALTO 80°C (176°F)	La mayoría de las verduras se pueden cocinar en esta configuración al punto de cocción deseado ajustando el tiempo de cocción y grosor de los cortes. Para aves, use esta configuración durante al menos 1 hora o hasta que alcanza una temperatura interna segura para los alimentos.
Ajuste BAJO 60°C (140°F)	Esta configuración se puede utilizar para cocinar la mayoría de las carnes a una temperatura media de 60 °C (140 °F). Para un acabado termino medio, se puede acortar el tiempo de cocción. Para un acabado mejor cocido, las carnes pueden cocinarse en la configuración ALTA. La mayoría del pescado se puede cocinar hasta obtener un acabado bien cocido en la configuración BAJA.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 20 2024/10/22 12:00

USANDO LA FUNCIÓN AL VACÍO

Coloque la Multiolla sobre una superficie plana y nivelada y coloque la Olla dentro de la base de calentamiento. Enchufe la Multiolla en un tomacorriente de pared. La Multiolla emitirá un pitido y la pantalla de visualización se iluminará con 4 guiones (----).

1. Para porciones individuales de alimentos.
2. Agregue agua hasta el nivel deseado, dependiendo del peso/cantidad de los alimentos a cocinar, asegurándose de que la comida esté completamente sumergida. Tenga en cuenta que agregar alimentos aumentará el nivel de agua en la olla.
3. Presione el botón AL VACÍO y ajuste la temperatura y el tiempo a su preferencia.
   NOTA: Consulte la guía de cocción AL VACÍO para obtener orientación sobre las temperaturas y los tiempos de cocción.
4. Coloque la tapa en la parte superior, no es necesario bloquearla en su lugar, abra la válvula de liberación de vapor.
5. Presione INICIO/DETENER y deje que el agua se caliente. La barra de estado indica cuando el calentamiento está en progreso y la pantalla parpadeante indica que se necesita más tiempo para alcanzar la temperatura seleccionada. Una vez que se alcance la temperatura correcta, la unidad mostrará el tiempo establecido.
   NOTA: Si el agua añadida supera la temperatura seleccionada, la pantalla mostrará "Caliente" y la barra de estado parpadeará.
6. Retire con cuidado la tapa y sumerja completamente la bolsa de comida sellada al vacío en el agua.
7. Vuelva a colocar la tapa y no la trabe en su lugar. Deje que los alimentos se cocinen durante el tiempo programado.
8. Una vez completada, la unidad se apagará y podrá retirar la bolsa de alimentos de forma segura con un par de pizzas.

CONSEJOS Y DE COCCIÓN AL VACÍO:

1. Para ayudar a reducir los tiempos de precalentamiento, puede usar agua caliente del grifo o una tetera para calentar inicialmente el agua antes de verterla dentro de la olla.
2. Absténgase de levantar o quitar la tapa con frecuencia durante el precalentamiento.
3. Para garantizar una cocción uniforme, coloque los ingredientes en una capa uniforme al sellar y no se superpongan una vez sumergidos.
4. Para cualquier alimento filoso, como camarones o langosta (con la cola), envuélvalo en papel de aluminio para evitar perforar la bolsa.
5. Espere hasta que el agua se haya precalentado antes de sumergir los ingredientes sellados. Esto ayudará con una cocción precisa y uniforme. 6. Para evitar que los alimentos floten, coloque un objeto pesado como una cuchara para servir, una taza de café o un tazón de cerámica sobre la bolsa.
7. Use pinzas cuando sumerja o retire los ingredientes en bolsas ya que el agua estará muy caliente.
8. Para terminar las proteínas o para dorar las verduras, dore en una parrilla, debajo de un asador o en una sartén caliente con mantequilla o aceite. Asegúrese de secar los alimentos para asegurar la caramelización antes de dorar.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 21 2024/10/22 12:00

USANDO LA FUNCIÓN REDUCIR

Coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Enchufe la Multiolla en un tomacorriente de pared. La Multiolla emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con 4 guiones (----).

1. Agregue agua hasta el nivel deseado.
   Nota: No llene más allá de la línea MAX dentro del recipiente
2. Seleccione el botón REDUCIR y ajuste el tiempo y la temperatura según sus preferencias. Use la configuración de temperatura ALTA para que el agua hierva y luego use la configuración de temperatura BAJA para reducir el agua a fuego lento.
3. Presione INICIO/DETENER y deje que el agua se caliente a la temperatura seleccionada. La barra de estado indica cuando el calentamiento está en curso. Cuando todas las luces de la barra de estado están iluminadas, el agua ha alcanzado la temperatura correcta.
4. Agregue alimentos a la Olla y no coloque la tapa en la Multiolla.
   Nota: Al hervir y cocinar a fuego lento salsas y sopas espesas, se pueden desarrollar puntos calientes que hacen que la comida burbujee y salpique. Asegúrese de que la comida no se deje desatendida y de que la olla se revuelva regularmente y con cuidado.
5. Una vez que se complete el tiempo de cocción, la unidad cambiará automáticamente a la configuración MANTENER CALIENTE. La pantalla de visualización cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta las 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón INICIO/DETENER. Después de 4 horas en la configuración MANTENER CALIENTE, la Multiolla entrará en modo de espera y la pantalla se iluminará con cuatro guiones.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 22 2024/10/22 12:00

PARA CAMBIAR UN AJUSTE

Es fácil cambiar de función durante la cocción.

Pulse el botón INICIO/DETENER y luego seleccione la nueva función de cocción deseada. Un nuevo temporizador parpadeará en la pantalla de visualización y la función seleccionada también parpadeará. Seleccione el tiempo, la presión y/o la temperatura deseados. Presione el botón INICIO/DETENER y la nueva función comenzará a precalentar.

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 INICIO/DETENER. Presione y suelte para cambiar lentamente. Mantenga presionado para cambiar la hora rápidamente. Si pasa la temperatura o el tiempo deseado, presione el botón opuesto.

Para cambiar la presion:

Puede cambiar la presión en ciertas funciones preestablecidas antes de que comience la cocción presionando los botones TEMP/PRESIÓN + y - o el botón TURBO PRESSURE antes de presionar INICIO/DETENER.

Para cambiar la temperatura:

Puede cambiar la temperatura en ciertas funciones antes de que comience la cocción presionando los botones TEMP/PRESIÓN + y - antes de presionar INICIO/DETENER.

CUIDADO Y LIMPIEZA

La limpieza solo debe realizarse cuando la Multiolla Turbo Oster® esté fría y desenchufada. Deje que la Multiolla se enfríe por completo antes de limpiarla. No utilice la olla de cocción extraíble sobre la estufa, dentro de un horno de microondas o dentro de un horno. Use la olla solo dentro de la Base de Calentamiento Multiolla Turbo Oster®. Lave la junta de sellado y la tapa a mano con agua jabonosa tibia. Seque bien todas las piezas.

Olla de Coccion:

Cuando retire la olla de cocción de la base de calentamiento, siempre use las dos manos y levántela directamente hacia arriba. Si no lo hace, puede rayar el exterior de la olla (vea la figura 3).

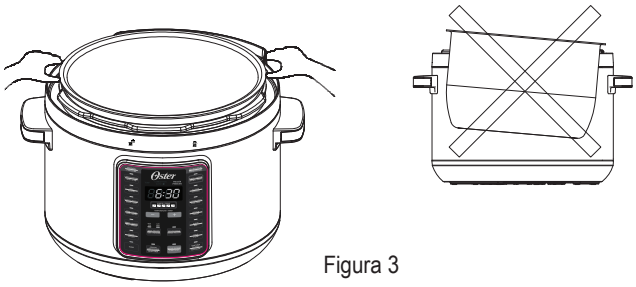


Figura 3

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 23 2024/10/22 12:00

Exterior

Limpie el exterior de la base calefactora con un paño húmedo y séquelo con brillo. NO utilice abrasivos fuertes, estropajos ni productos químicos, ya que dañarán las superficies. Para evitar daños a la Multiolla, no use agentes de limpieza alcalinos cuando limpie. Utilice únicamente un paño suave y un detergente suave. Nunca sumerja la base calefactora, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

Recolector de condensación

Vacíe el agua acumulada del colector de condensación después de cada uso. Lave con agua tibia y jabón.

Tapa y Junta de Sellado

Examine siempre la junta antes de cada uso. La junta de sellado de silicona en el interior de la tapa de su Multiolla puede deteriorarse con el tiempo. Retire la junta de sellado para limpiarla según sea necesario. Limpie a mano con agua jabonosa tibia, seque bien y vuelva a colocar la junta de sellado en la tapa antes de usar. Deje la tapa boca arriba para el almacenamiento, ya que esto también extenderá la vida útil de la junta. Es posible que la junta de sellado deba reemplazarse cada 1 a 2 años, según el uso regular. Comuníquese con el servicio de atención al cliente de Oster® para pedir piezas de repuesto.

Válvula de liberación de vapor

Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor no tenga residuos antes de comenzar a usar la Multiolla. Retire la válvula y limpie suavemente. Asegúrese de que esté completamente seco antes de reemplazarlo.

Tapa de difusión de vapor

Asegúrese de que la tapa de difusión de vapor no tenga residuos antes de comenzar a usar la Multiolla. Deslice la tapa de la válvula de liberación de vapor para quitarla y limpiarla suavemente.

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. Asegúrese de que no haya residuos antes de comenzar a usar la Multiolla. Para limpiar, tire con cuidado de la cubierta y límpiela con agua tibia y jabón. Vuelva a colocar la cubierta en su lugar después de completar la limpieza.

PARTE INFERIOR DE LA TAPA

Válvula Flotante

Presione suavemente la válvula hacia arriba y hacia abajo 2 o 3 veces y asegúrese de que no haya residuos antes de comenzar a usar la Multiolla.

Pasador de bloqueo de la tapa

Presione suavemente el pasador y asegúrese de que no queden residuos antes de comenzar a usar la Multiolla.

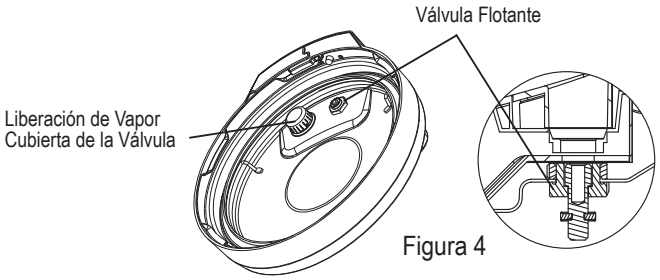


Figura 4

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 24 2024/10/22 12:00

Nota:

1. Es posible que se acumule condensación dentro de la base de calentamiento debajo de la olla de cocción extraíble. Esto es normal. Deje enfriar y luego seque con un paño de cocina.
2. Siempre asegúrese de que cada componente (olla, válvulas, junta, etc.) esté completamente seco antes de volver a colocarlo en la Multiolla.
3. Este aparato no tiene piezas reparables por el usuario. Cualquier servicio más allá del descrito en la Sección de Limpieza debe ser realizado únicamente por un Representante de Servicio Autorizado. Ver garantía.

SOLUCION DE PROBLEMAS

Tema	Pregunta	Solución
Inicio	Mi Multiolla no se enciende	Asegúrese de que el tomacorriente funcione correctamente
		Verifica que la Multiolla esté enchufada
		Contacte un centro de servicio
Cocción de la comida	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 válvula de liberación de vapor esté en la posición de "sellado" (cerrada).
		Verifique la receta para ver que se hayan seleccionado la presión, la temperatura y el tiempo adecuados.
		Asegúrese de que la energía no haya sido interrumpida
		Asegúrese de que la olla tenga suficiente líquido para crear el vapor deseado y generar presión. Se debe usar un mínimo de 250ml de líquido al cocinar a presión. Nunca rellene por encima de la línea "MAX".
	Mi comida se cocinó en exceso.	Asegúrese de que la olla esté al menos llena a la mitad.
		Compruebe que se seleccionaron la presión, la temperatura y el tiempo adecuados
Programación	¿Puedo establecer una hora para el programa Dorar/ Saltear?	Debido a que saltear es una función que generalmente requiere toda su atención, es posible que esto no sea necesario. Sin embargo, si se desea, se puede seleccionar una hora.
	¿Puedo cambiar la función de cocción, el tiempo o temperatura una vez que la comida se está cocinando?	Sí, para cambiar la función de cocción, presione INICIO/DETENER y seleccione una nueva función de cocción. Cambie el tiempo y la temperatura según lo requiera la comida. Presione INICIO/DETENER nuevamente. El tiempo y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento.
Cocción	¿Se pueden usar la olla y la tapa encima de la estufa o en el horno?	La olla y la tapa no son aptas para el horno. Tampoco se puede utilizar en la estufa o en el horno.
	Detuve el proceso de cocción y cambié la configuración de presión, y ahora la Multiolla 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.
Vapor	Sale vapor de la Multiolla	• Es normal que salga una pequeña cantidad de vapor de la Válvula Flotante antes de presurizar la Multiolla. • Si sale vapor del perímetro de la tapa, la tapa no se ha cerrado y bloqueado por completo.
Tapa	Tengo problemas para quitar la tapa.	Hay una función de seguridad para evitar que se quite la tapa mientras la Multiolla está bajo presión. Asegúrese de despresurizar la unidad girando la válvula de liberación de vapor a la posición "Liberar" (abierta). Consulte la sección Liberación de presión para obtener más instrucciones.
Función Turbo	Tengo incorrectamente la función Turbo. ¿Cómo anulo la selección?	Vuelva a pulsar el botón Turbo para deseleccionar y volver al tiempo de cocción original

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 25 2024/10/22 12:00

CODIGOS DE ERROR

Error	Solucion
“LID” parpadeando y pitando	Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada y en la posición BLOQUEADA 🔒, alineando ▼ con 🔒.
Pantalla “E1”	La Multiolla detendrá el ciclo de cocción. Desconecte la Multiolla y comuníquese con el centro de servicio.
Pantalla “E2”	La Multiolla detendrá el ciclo de cocción. Desconecte la Multiolla y comuníquese con el centro de servicio.
Pantalla “E3”	La Multiolla detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la Multiolla y deje que se enfríe por completo. Una vez que la Multiolla se haya enfriado, revise todas las partes de la Tapa. Gire la tapa a la posición BLOQUEADA 🔒. Asegúrese de que el dial de liberación de vapor esté en la posición "Sellado" (cerrado). Si este código de error vuelve a ocurrir, desconecte la Multiolla y comuníquese con el centro de servicio.
Pantalla “E5”	La Multiolla detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la Multiolla y deje que se enfríe por completo. Una vez que la Multiolla se haya enfriado, retire la tapa y revise la olla. No use la tapa cuando use las funciones DORAR/SELLAR y REDUCIR. Cuando use las funciones COCCIÓN LENTA, AL VACÍO y MANTENER CALIENTE, asegúrese de que el dial de liberación de vapor esté en la posición "Liberar" (abierto) antes de comenzar el ciclo de cocción.
Pantalla “E6”	La Multiolla detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la Multiolla y deje que se enfríe. Una vez que se haya enfriado, quite la tapa y revise la olla. Agregue líquido según sea necesario. Asegúrese de utilizar un mínimo de 250ml de líquido dentro de la olla extraíble. Si usa una función de cocción a presión, asegúrese de que el dial de liberación de vapor esté en la posición "Sellado" (cerrado).
Display “E7”	La Multiolla detendrá el ciclo de cocción. Desconecte la Multiolla y comuníquese con el centro de servicio.

CONSEJOS

Consejos y Sugerencias para obtener el mejor uso de su Multiolla Turbo Oster®: Visite el sitio web de Oster® en www.Osterlatinamerica.com para recetas adicionales, sugerencias, consejos y mucho más.

Con tu Multiolla Turbo Oster®: puedes crear una gran variedad de deliciosas comidas, meriendas y postres. Varios alimentos tardan diferentes tiempos en cocinarse perfectamente, por lo que a veces puede ser necesario un poco de prueba y error para obtener los tiempos de cocción adecuados para usted.

1. Consulte el manual del propietario de su Oster® Turbo Multiolla cuando utilice su Multiolla.
2. Nunca llene la olla de cocción más allá de la línea MAX.
3. No deje la Multiolla enchufada cuando no esté en uso.
4. Asegúrese de que Multiolla se mantenga alejado de gabinetes y paredes cuando esté en uso.
5. La Olla está diseñada para usarse únicamente en esta Multiolla. No lo use en la estufa, en el microondas ni en el horno.
6. La rejilla para cocinar al vapor provista está diseñada para usarse en esta Multiolla. No debe dañar la superficie de la olla de cocción.
7. Al quitar la tapa, utilice un agarrador de ollas para sujetar el asa de la tapa y sepárela de su cuerpo para permitir que escape el vapor.
8. Siempre coloque un salvamanteles o agarraderas debajo de la Olla de cocción si se retira de la Base de calentamiento.
9. No deje la parrilla humeante sumergida en agua durante períodos prolongados.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 26 2024/10/22 12:00

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- Si está cocinando a fuego lento, puede usar primero la función DORAR/SALTEAR, que le permite dorar carnes y verduras al principio, pero también le permite espesar salsas y hacer salsas al final. Dorar la carne antes de la cocción lenta no solo le da un gran color a la comida, sino que también sella los jugos y los sabores y mantiene la carne tierna.
- Para espesar una cazuela al final de la cocción, use la función DORAR/SALTEAR y mezcle una pequeña cantidad de harina de maíz con agua. Deje hervir a fuego lento, revolviendo hasta que espese.
- Cuando use la función de COCCIÓN LENTA, asegúrese de que el dial de liberación de vapor esté en la posición "Liberar" (abierto).
- Cuando se utiliza la función de COCCIÓN LENTA, la Multiolla no recupera rápidamente el calor perdido, por lo tanto, solo levante la tapa si es necesario o si así lo indica la receta. Es una buena idea controlar los resultados de la cocción lenta a lo largo del ciclo de cocción quitando rápidamente la tapa y comprobando, y luego volviendo a colocar rápidamente la tapa. Los diferentes cortes y grosores de carnes y verduras pueden variar los tiempos de cocción.
- No es raro que la carne se cocine más rápido que los tubérculos. Es por esta razón que recomendamos picar todas las verduras a un tamaño pequeño similar. La carne se puede cortar en trozos más grandes porque si se corta demasiado pequeña, se romperá una vez cocinada y ablandada.
- La cocción lenta reduce la evaporación, lo que da como resultado que se mantengan los sabores y los jugos. Tenga esto en cuenta cuando cree sus propias recetas, ya que es posible que no necesite tanto líquido como cuando usa otros métodos de cocción.

Temperatura	Sugerencias de Temperatura	Ideas de recetas
Alta	Use esta configuración para recetas que requieran tiempos de cocción más cortos, generalmente de 4 a 6 horas.	Ideal para salsas, chili, platos de patata, platos de queso, alitas de pollo y albóndigas en salsa
Baja	Utilice esta configuración para recetas que requieran tiempos de cocción más prolongados. Este ajuste se utiliza para recetas que normalmente requieren una cocción de más de 8 horas. Perfecto para cortes de carne menos tiernos.	Ideal para cortes de carne menos tiernos, estofados de carne, frijoles secos, sopas y guisos

CONSEJOS PARA COCCIÓN AL VACÍO

- La cocción cocción al vacío requiere que todos los alimentos estén completamente sellados al vacío primero. Para esto se pueden usar bolsas FoodSaver® y selladores al vacío.
- Llene la olla de cocción aproximadamente hasta la mitad para alimentos más grandes y pesados y 2/3 para alimentos más livianos. Asegúrese de que todos los alimentos estén completamente sumergidos antes de cocinarlos.
- Llene la olla de cocción con agua tibia para disminuir el tiempo necesario para calentar hasta la temperatura deseada.
- Durante la cocción Al Vacío, no es necesario bloquear la tapa en su lugar, simplemente colóquela en la parte superior de la olla cuando haya agregado la comida con la válvula de vapor abierta.
- Si el alimento no se va a consumir de inmediato, sumerja la bolsa en agua helada para reducir rápidamente la temperatura. Refrigere hasta que se requiera y cuando esté listo, vuelva a calentar la comida hasta que la temperatura interna esté por encima de los 75°C.
- Cuando termine la cocción Al Vacío, es posible que desee dorar las carnes para realzar el sabor y agregar color.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 27 2024/10/22 12:00

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. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
6. Do not plug in or turn on the Multicooker without having the Cooking Pot inside the Multicooker.
7. Always plug power cord fully into Multicooker first (detachable cord models only), then plug cord into the wall outlet.
8. Avoid spillage on the power cord connector.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors or for commercial purposes.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
14. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
15. The heating base is subject to residual heat after use. Do not touch heating base after a cooking cycle. Allow to cool before handling.
16. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
17. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
18. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 1 2024/10/22 12:00

19. **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.
20. **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.
21. 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.
22. Do not fill the unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit beyond the recommended level at 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.
23. Always check the pressure release devices for clogging before use. Clean as necessary.
24. Do not move or cover the Multicooker while it is in operation.
25. To prevent risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
26. Do not operate the Multicooker without food or liquid in the Cooking Pot.
27. Place the Multicooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
28. After pressure cooking, do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the Lid is difficult to remove, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See Releasing Pressure Instructions.
29. 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 Multicooker.
30. Do not use the Lid to carry the Multicooker.
31. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
32. Models with a dial timer: if the timer is not counting down accurately after appliance has reached pressure, unplug appliance, wait for it to cool down and/or release the steam before opening. Product may be damaged.
33. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter, outlet or similar that allows remote control.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 2 2024/10/22 12:00

NOTICES:

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

OSTER® TURBO PRESSURE TURBO MULTICOOKER COMPONENTS

- Ⓐ Power Cord
- Ⓑ Lid Lock Pin
- Ⓒ Lid Handle
- Ⓓ Lid
- Ⓔ Cooking Pot
- Ⓕ Heating Base
- Ⓖ Control Panel
- Ⓗ Bobber Valve
- Ⓘ Steam Release Valve
- Ⓙ Condensation Collector
- Ⓚ Power Cord Port
- Ⓛ Steam Release Dial
- Ⓜ Steam Diffusion Cap

CONTROL PANEL

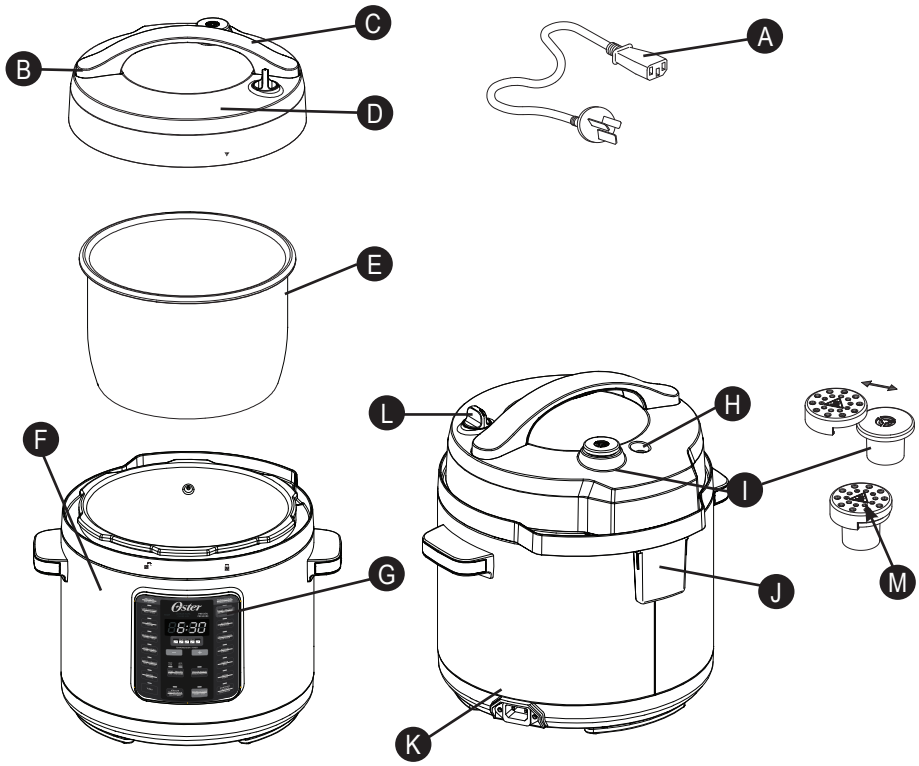
- Ⓝ Display Screen
- Ⓞ Time Selection Buttons
- Ⓟ PreHeat status bar

UNDERSIDE OF LID

- Ⓠ Gasket Fixing Ring
- Ⓡ Steam Release Valve Cover
- Ⓢ Sealing Gasket
- Ⓣ Bobber Valve
- Ⓤ Plastic Spoon
- Ⓥ Steaming Rack

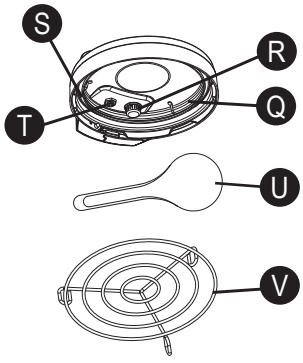
CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 3 2024/10/22 12:00

OSTER® TURBO MULTICOOKER COMPONENTS





UNDERSIDE OF LID



CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 4 2024/10/22 12:00

HOW TO USE YOUR OSTER TURBO PRESSURE 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:

- Place Cooking Pot into the Heating Base
- Place Lid upon Multicooker and align ▼ with 🔓. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with 🔒. To unlock, twist Lid clockwise and align ▼ with 🔓.

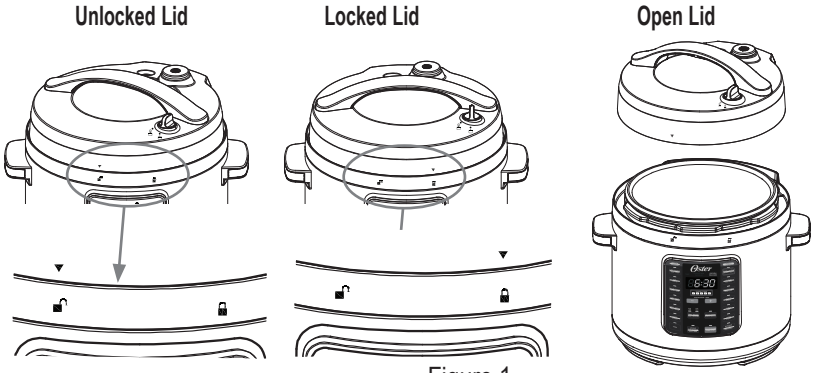


Figure 1

GETTING TO KNOW YOUR OSTER PRESSURE MULTICOOKER

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

The Oster® Turbo Express Pressure Multicooker has been designed with safety in mind and has various safety measures.

1. Pressure will not build if the Lid is not shut correctly and has not sealed.
2. Ensure Lid is in the completely locked position and the ▼ is aligned with 🔒.
3. Pressure will not build if the Steam Release Dial has not been turned to the Seal

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 5 2024/10/22 12:00

position. See Figure 2 (page 12)

4. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure.
5. The gasket and the valves can be removed for cleaning.
6. Once the pressure increases, the Lid cannot be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range.
7. The Steam Release Dial is designed to keep the hand away from the Steam Release Valve. See RELEASING PRESSURE Instructions.
8. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the Cooking Pot does not have enough liquid, an error will appear in the Display Screen. See ERROR CODES chart.
9. At the end of cooking, the Lid cannot be unlocked until all the pressure is released. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method.
10. The Steam Diffusion Cap is designed to help diffuse the steam when releasing pressure from the Multicooker. The cap should be slotted on to the Steam Release Valve before using the Multicooker's pressurised functions. We recommend always using the cap when cooking with the TURBO PRESSURE function.
11. The TIME Selection Buttons (+ and -) are used to set the cooking time. To advance slowly, simply press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the + or - button. If you have passed the desired time, simply press the opposite arrow button to return to the desired time.
    NOTE: The timer can be selected for all programs and can be changed at any time during cooking by pressing START/STOP and selecting a new function.
12. The TEMP/PRESSURE buttons (+ and -) can be used to select your desired cooking pressure (Hi or Lo). Each pre- set cooking setting automatically selects the optimum pressure for that selection, but it can be manually selected with this button. See the Cooking Guide for available adjustments.
13. The TURBO PRESSURE button is used to reduce the cooking time by 40%*. The TURBO PRESSURE function is not compatible with Traditional non-pressurized functions.
14. The TEMP/PRESSURE buttons (+ and -) can be used to select your desired temperature. To advance slowly, press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the +/- button. See the Cooking Guide for available adjustments.
15. 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.
16. The Display Screen shows how much longer the food needs to cook from the selected time in hours and minutes once the Multicooker is preheated. While the Multicooker is preheating, the display screen will show, "HEAt". The status bar will also gradually light up and when all 5 lights are illuminated, this indicates the desired temperature/ pressure has been reached.

GETTING STARTED

*vs when cooking in the Oster CKSTPCECT75DF using the High presure setting.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 6 2024/10/22 12:00

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

1. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Multicooker and align ▼ with 🔓. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with 🔒.
2. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Multicooker.
3. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.
4. Select the cooking function you would like to use.
5. The START/STOP button and the time on the screen will flash.
6. Select the desired temperature and pressure using the TEMP/PRESSURE + and - buttons (if applicable). Please refer to the Cooking Guide chart for time and temperature recommendations.
7. Press the START/STOP button. For pressure cooking functions, the word "HEAt" will appear on the Display Screen during preheating time. Once the Multicooker is preheated, the selected cooking time will appear on Display Screen and all 5 lights on the status bar will be illuminated.

   NOTE: For Pressure Cooking functions, the average pre-heat time can vary depending on the volume and temperature of the food being cooked. This can range from 5-30 minutes.
8. This Multicooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it.
9. After the set cooking time has elapsed, the Multicooker 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 Multicooker will turn off.
10. To end a cooking function at any time, press the START/STOP button.
11. When finished, unplug the Multicooker 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 Multicooker. **Do not touch hot surfaces.** Always use pot holders or oven-mitts when using this Multicooker. Always lift the Lid by tilting away from you to avoid the steam.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 7 2024/10/22 12:00

HOW TO USE THE TIME DELAY

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

Note: The DELAY function is not available on the BROWN/SAUTÉ, KEEP WARM, SIMMER or SOUS VIDE settings.

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

1. Adjust the Multicooker settings.
2. After setting the cooking time, press the DELAY button. The DELAY and START/STOP buttons will flash, and “0:30” will flash on the Display Screen, to indicate the Multicooker is being programmed on the delay setting.
3. Press the + and - buttons until you reach the number of Hours and minutes you want the cooking process to be delayed (i.e., set the amount of time you wish to delay the cooking cycle).
4. Press START/STOP button to begin the delay feature. The timer and DELAY button will stop flashing, while the START/STOP button will continue flashing. This will indicate that the Multicooker has been set on the DELAY setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the DELAY 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 Multicooker is fully pressurized. When the selected pressure has been reached, the timer will start counting down.

Example:

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

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

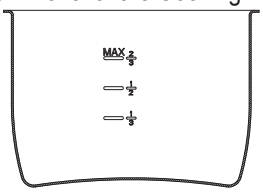
1. Press SOUP
2. The Display Screen will flash “0:30”
3. Press the DELAY button and set for “1:15”
4. Press START/STOP

COOKING POT MARKINGS

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

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

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



CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 8 2024/10/22 12:00

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

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

PRESSURE COOKING

Pressure cooking is an ideal way to create quick, flavorful meals. Pressure cooking is a method of cooking food in liquid (water, stock, wine, etc.) in a sealed Cooking Pot. The sealed Multicooker 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: It is suitable for a wide range of foods.

LOW Pressure Setting: It is more suited to delicate foods like chicken fillets, fish and some vegetables.

TURBO Pressure Setting: It is suitable for a wide range of foods.

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

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

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

MANUAL FUNCTION

This function allows the user to select their own pressure cooking time ranging from 2 minutes to 4 Hours, with a temperature selection of Low or High and the option to use TURBO PRESSURE. This is particularly suitable for those users who would like to pressure cook food items not covered by our other cooking functions. This also gives the user greater scope for sourcing recipes from a wide range of sources. Please follow our guidelines for Pressure Cooking.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 9 2024/10/22 12:00

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

Place the Multicooker on a flat, level surface.

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

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multicooker and align ▼ with 🔓. To lock, rotate 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 to find the possible time and pressure adjustments.
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
7. The Multicooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multicooker is gaining pressure, “HEAt” will appear on the Display Screen and the time will not count down. The amount of time the Multicooker takes to gain pressure varies according to the food temperature and amount of liquid, but average pressurization time is 5-30 minutes. When pressure has been reached, “HEAt” will disappear on the Display Screen, all 5 lights on the status bar will be illuminated and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multicooker 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 Multicooker will go into stand-by mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

Note: Always ensure that food is fully cooked before consuming.

TIP:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table
2. If the lid is not shut correctly or if the Steam Release Dial is not in the “Seal” position, the Multicooker cannot gain pressure and an ERROR message will appear in the Display Screen. Ensure that the Sealing Gasket is placed evenly in the lid. See the ERROR CODES chart
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 Multicooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

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

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 10 2024/10/22 12:00

USING THE TURBO PRESSURE FUNCTION

The TURBO PRESSURE function will reduce the selected cooking time by 40%*. The TURBO PRESSURE function can be used with the RICE/GRAINS, BEANS/CHILI, MEAT, POULTRY, STEAM, SOUP/STEW and MANUAL settings.

1. Select your desired cooking function and adjust the time and pressure as required.
2. Press the TURBO PRESSURE button. The time on the display screen will reduce by 40% and 'turbo' will be displayed on screen. If needed, the cooking time can be adjusted further to suit your preferences.
3. Press START/STOP to begin cooking.
4. Once cooking the time is complete the Multicooker will beep and automatically switch to the KEEP WARM setting. Always ensure that food is fully cooked before consuming.

Note: The TURBO PRESSURE function cannot be used with non-pressurised (traditional) settings or when the Multicooker is set to Low pressure.

*vs when cooking in the Oster CKSTPCECT75DF using the High presure setting.

RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

A. **Natural Pressure Release Method:** After cooking cycle is complete, let Multicooker naturally release pressure through the Bobber Valve. Unit will gradually cool down on its own. Wait at least 10 minutes after cooking has completed. If using a higher volume of food and liquid, this can take up to 20 minutes. And then, turn the Steam Release Dial to the "Release" position . (see Figure 2). Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the bobber valve has dropped down. Only then is it safe to remove the Lid and serve food. When lifting the lid, use an oven glove to protect your hands.

B. **Quick Pressure release method should be used with caution:** Turn the Steam Release Dial to the "Release" setting (see Figure 2). Steam will release rapidly from the Steam Release Valve. Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on the top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. Use this method with caution when cooking liquid ingredients such as casseroles, soups, stocks, beans and pulses. Never use this method when cooking rice, as rice tends to be very delicate. Natural pressure release is recommended for these types of food to prevent liquid from leaking during pressure release. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the bobber valve has dropped down. Only then is it safe to remove the Lid and serve food. When lifting the lid, use an oven glove to protect your hands.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 11 2024/10/22 12:00

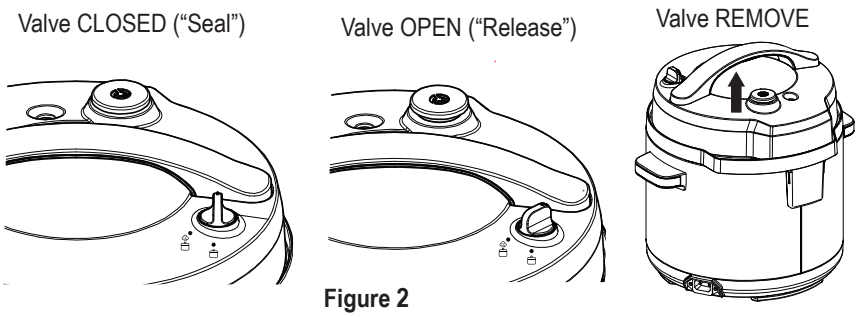


Figure 2

CAUTION:

1. Do not force the Lid to open. If it does not open easily this means that the Multicooker is still under pressure.
2. During cooking, steam will build up in the Multicooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.
3. To prevent suction when removing or securing the Lid, turn the Steam Release Valve to the “Release” (open) position.
4. Keep face and hands away from valves when releasing steam.

SLOW COOKING

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

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

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

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

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

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 12 2024/10/22 12:00

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 Multicooker on a flat, level surface.

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

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multicooker and align ▼ with 🔓. To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED 🔒 position.
3. 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.
4. Press the SLOW COOK button and adjust the time and temperature as needed.

   Note: See the Cooking Guide to find the possible time and temperature adjustments.
5. Press START/STOP. The time will begin to count down.
6. After the set cooking time has elapsed, the Multicooker 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 Multicooker will turn off.

TIP: The SLOW COOK settings are in the Cooking Guide

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

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 13 2024/10/22 12:00

COOKING GUIDE

Cooking Function	Default Setting	Pressure Adjustments	Temperature Adjustments	Cook Time Range
SLOW COOK	High temp / 4 hours	N/A	Low-High	30 minutes – 20 hours
STEAM	High pressure / 10 minutes	Low, High, Turbo	N/A	2 minutes - 1 hour
BROWN/ SAUTÉ	High temp / 30 minutes	N/A	Low-High	5 minutes - 30 minutes
SOUS VIDE	High temp / 1 hour	N/A	Low-High	5 minutes - 24 hours
SIMMER	Low temp / 15 minutes	N/A	Low-High	5 minutes - 4 hours
KEEP WARM	Warm temp / 4 hours	N/A	Warm	30 minutes – 4 hours
MEAT/ STEW	High pressure / 35 minutes	Low, High, Turbo	N/A	5 minutes - 2 hours
BEANS/ CHILI	High pressure / 20 minutes	Low, High, Turbo	N/A	2 minutes - 4 hours
RICE/ GRAINS	High pressure / 12 minutes	Low, High, Turbo	N/A	3 minutes - 30 minutes
POULTRY	High pressure / 35 minutes	Low, High, Turbo	N/A	5 minutes - 2 hours
DESSERT	Low pressure / 10 minutes	Low-High	N/A	5 minutes – 2 hours
SOUP/ BROTH	High pressure / 30 minutes	Low, High, Turbo	N/A	5 minutes – 2 hours
MANUAL	High pressure / 30 minutes	Low, High, Turbo	N/A	2 minutes - 4 hours
BOIL	Low pressure / 15 minutes	N/A	Low-High	5 minutes - 4 hours

NOTE: Using the TURBO PRESSURE function will reduce the selected cooking time by 40%*. The TURBO PRESSURE function can be used with the STEAM, RICE/GRAINS (for best results, white rice should not be cooked on turbo setting), BEANS/CHILI, MEAT/POULTRY, SOUP/STEW and MANUAL settings.

*vs when cooking in the Oster CKSTPCECT75DF using the High presure setting.

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.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 14 2024/10/22 12:00

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

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

USING THE STEAM FUNCTION

Place the Multicooker on a flat, level surface.

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

1. Add 250ml of water to the bottom of the removable Cooking Pot and insert the cooking rack. Ensure water is just under the wires of the rack so that food is not touching water.
2. Place your food on the cooking rack.
3. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED 🔒 position.
4. Rotate the Steam Release Dial to the “Release” position.
5. Press the STEAM button and adjust the time and temperature as needed. **Note:** See the Cooking Guide to find the possible time and pressure adjustments.
6. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
7. The Multicooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multicooker is gaining pressure, “HEAt” will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, “HEAt” will disappear on the Display Screen, all 5 lights on the status bar will be illuminated and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Multicooker 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 Multicooker will turn off.
9. The STEAM function is a pressure function. Please follow the safe steam release instructions in this manual at the end of the cooking cycle.

TIP: See the Steaming Chart.

NOTE: Some steam will exit through the steam release valve and condensation may accumulate when steaming with the lid on.

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

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 15 2024/10/22 12:00

STEAMING CHART

Food	Amount	Amount of water	Pre-prep	Cooking Time, minutes
Asparagus	250g	250ml	trim woody ends	2-5
Broccoli	300g	250ml	trim stalks	2-5
Brussel Sprouts	400g	250ml	peel outer leaves, leave whole	4-6
Pumpkin	1 whole, 900g-1kg	250ml	cut in half, remove seeds, slice into 6	7-10
Carrots	500g	250ml	sliced into 1 cm rounds	5-7
Cauliflower	500g	250ml	cut into 5cm florets	3-6
Corn on the Cob	2	250ml	remove any outer leaves	3-6
Frozen Chunky Vegetables	500g	250ml	cook from frozen	3-6
Sweet Potatoes	900g - 1kg	250ml	peel and cut into large chunks	5-9
Potatoes, ideal for mash	900g - 1kg	250ml	peel and cut into large chunks	8-12
Eggs	6	250ml	whole in shell	7-10
Chicken fillet	2-4 fillets	250ml	season before cooking	6-10
Salmon	2-4 fillets	250ml	Season before cooking	4-6
Shrimp	225g - 500g	250ml	Shell-on season as desired	6-8
Lobster	1-4 tails	250ml	Shell-on Season as desired	4-10

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 16 2024/10/22 12:00

USING THE BROWN/SAUTÉ FUNCTION

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

Place the Multicooker on a flat, level surface.

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

1. Select the BROWN/SAUTÉ function and adjust the time and temperature if necessary, using the TEMP/PRESSURE and TIME buttons (+ and -).
2. Press START/STOP.
3. When the Multicooker is pre-heating, “HEAT” will appear on the Display Screen. When the temperature has been reached and all 5 lights on the status bar are illuminated, the timer will start counting down. Using plastic tongs, carefully add your food to the hot pot.

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

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

Capacity: When the Multicooker 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 using the RICE/GRAINS function.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 17 2024/10/22 12:00

USING THE RICE/GRAINS FUNCTION

Place the Multicooker on a flat, level surface.

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

1. Measure the desired quantity of rice.
   Note: 1 cup uncooked white rice = 2 cups of cooked white rice (approximately).
   1 cup uncooked brown rice = 2 cups cooked brown rice (approximately).
2. Place the measured rice in a strainer and wash rice thoroughly under cold water. Wash until the water runs clear. This removes excess starch which helps to achieve fluffier rice, and prevents rice grains sticking to the Cooking Pot. Rinsing the rice reduces the build-up of starchy water and bubbles that sometimes form around the Valve Cover and Lid, which can cause spitting from the Steam Release Valve.
3. Ensure the Cooking Pot is clean and dry before placing it inside the Heating Base.
4. Place the washed rice in the Cooking Pot. Add the quantity of water needed for your recipe (Standard ratio -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water). Ensure that a minimum of 250ml of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.
5. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED 🔒 position.
6. Turn 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 14 to find the possible time and pressure adjustments.
8. Once you have made the desired adjustments, if any, press START/STOP.
9. The Multicooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multicooker is gaining pressure, “HEAt” will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, “HEAt” will disappear on the Display Screen all 5 lights on the status bar will be illuminated and the time will begin to count down.
10. After the set cooking time has elapsed, the Multicooker 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 Multicooker will turn off.

TIPS:

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

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

If food sticks or burns to the surface of the Cooking Pot, then fill it with hot soapy

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 18 2024/10/22 12:00

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 and avoid potential discoloration of the outer surface of the cooking pot.

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

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

SOUS VIDE

The SOUS VIDE function is perfect for sous vide cooking deliciously tender meat, poultry, fish and vegetables. The sous vide cooking process involves vacuum sealing food, submerging it in water heated to a precise temperature and maintaining this temperature for a period of time to achieve consistent cooking results.

The SOUS VIDE function allows for precise temperature control and has 2 default setting options: HIGH (80°C/176°F) and LOW (60°C/140°F). The cooking time can be adjusted from 0:05-24:00hrs.

NOTE: You will need vacuum sealed pouches in order to use this function. FoodSaver® bags and systems are recommended.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 19 2024/10/22 12:00

SOUS VIDE COOKING GUIDE

Setting	Recommended foods	Recommended Thickness	Cooking Time
Hi (Target Temp 80°C)	Poultry (boneless)	3cm-5cm	35min - 60min
	Poultry (with bone)	1cm-6cm	90min - 180min
	Tender Vegetables	1cm-5cm	15min - 60 min
	Root Vegetables	1cm-5cm	1.5hours - 2 hours
LOW (Target Temp 60°C)	Beef (smaller cuts)	2cm-5cm	1hour - 2 hours
	Beef (larger cuts)	8cm-12cm	18hours - 24 hours
	Lamb (smaller cuts)	4cm-6cm	1hour - 2 hours
	Lamb (larger cuts)	8cm-10cm	8 hours or more
	Pork	2cm-4cm	4 hours or more
	Fish (Fillets)	2cm-4cm	35min-60min
	Fish (Whole)	4cm-6cm	1hour - 2 hours
	Shellfish	1cm-6cm	1hour or more

Hi Setting 80°C (176°F)	Most vegetables can be cooked on this setting to your desired doneness by adjusting the cook time and thickness of the cuts. For poultry, use this setting for at least 1 hour or until it reaches a food safe internal temp.
LOW Setting 60°C (140°F)	This setting can be used to cook most meats to a Medium Well Temp 60°C (140°F). For Rare to Medium doneness, the cook time can be shortened. For a more well done finish, meats can be cooked on the HI setting. Most fish can be cooked to a well done finish in the LOW setting.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 20 2024/10/22 12:00

USING THE SOUS VIDE FUNCTION

Place the Multicooker on a flat level surface and place the Cooking Pot inside the heating base. Plug the Multicooker into a wall outlet. The Multicooker will beep and the display screen will illuminate with 4 dashes (----)

1. For individual portions of food.
2. Add water to the desired level, depending on the weight/quantity of the food to be cooked, making sure that the food is completely submerged. Keep in mind that adding food will increase the water level in the pot.
3. Press the Sous Vide Button, select High or Low setting, then adjust the time to your preference.

   NOTE: See the Sous Vide cooking guide for guidance on cooking temperatures and times.
4. Place the lid on top, this does not need to be locked in place, open the steam release valve.
5. Press start/stop and allow the water to heat. The status bar indicates when heating is in progress and the flashing display indicates that further time is needed to reach the selected temperature. Once the correct temperature is reached the unit will display the set time.

   NOTE: If the water added is over the selected temperature then the screen will display 'Hot' and status bar will flash.
6. Carefully remove the lid and completely submerge the vacuum sealed pouch of food into the water.
7. Replace the lid and do not lock into place Allow the food to cook for the programmed time.
8. Once complete the unit will switch off and you can remove your food pouch safely using a pair of tongs.

SOUS VIDE TIPS & TRICKS:

1. To help reduce preheat times you may use hot tap water or a kettle to initially heat the water before pouring it inside the pot.
2. Refrain from lifting or removing the lid often during preheating.
3. To ensure even cooking, place the ingredients in an even layer when sealing and do not overlap once submerged.
4. For any sharp foods, such as shrimp or lobster (tails on), wrap in aluminum foil to avoid piercing the bag.
5. Wait until the water has been preheated before submerging your sealed ingredients. This will help with precise and even cooking.
6. To prevent food from floating, place a heavy object such as a serving spoon, coffee mug or ceramic bowl on the bag.
7. Use tongs when submerging or removing bagged ingredients as the water will be very hot.
8. To finish proteins or to crisp veggies, sear on a grill, under a broiler or in a hot pan with butter or oil. Be sure to pat food dry to ensure caramelization before searing.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 21 2024/10/22 12:00

USING THE SIMMER FUNCTION

Place the Cooking Pot inside the heating base. Plug the Multicooker into a wall outlet. The Multicooker will beep and the display screen will illuminate with 4 dashes (----)

1. Add water to the desired level.
   NOTE: Do not fill beyond the MAX line inside the bowl
2. Select the SIMMER button and adjust the time and temperature to your preference. Use the HI temperature setting to bring the water to boil and then use the LO temperature setting to reduce the water to a simmer.
3. Press START/STOP and allow the water to heat to the selected temperature. The status bar indicates when heating is in progress. When all the lights on the status bar are illuminated the water has reached the correct temperature.
4. Add food to the Cooking Pot and do not place the lid on the Multicooker.
   Note: When boiling and simmering thick sauces and soups, hot spots can develop causing the food to bubble and spit. Please ensure that food is not left unattended and the pot is stirred regularly and carefully.
5. Once the cooking time is complete the unit will automatically switch to the KEEP WARM setting. The display screen will change from the cooking 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 on the KEEP WARM setting the Multicooker will go into stand by mode and the display screen will illuminate with four dashes.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 22 2024/10/22 12:00

TO CHANGE A SETTING

It's easy to switch functions during cooking.

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

To Change the Cooking Time:

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

To Change the Pressure:

You can change the pressure on certain pre-set functions before cooking begins by pressing the TEMP/PRESSURE + and - buttons or TURBO PRESSURE button before pressing START/STOP.

To Change the Temperature:

You can change the temperature on certain functions before cooking begins by pressing the TEMP/PRESSURE + and - buttons before pressing START/STOP.

CARE AND CLEANING

Cleaning should only be carried out when the the Oster® Turbo Multicooker is cool and unplugged. Allow the Multicooker 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® Turbo Multicooker Heating Base. Wash the Sealing Gasket and Lid by hand in warm, soapy water. Dry all parts thoroughly.

Cooking Pot:

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

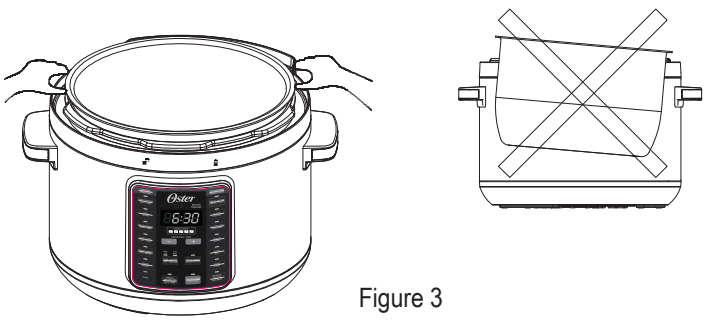


Figure 3

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 23 2024/10/22 12:00

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 Multicooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Only use a soft cloth and mild detergent. Never immerse the heating base, or power cord and plug in water or any other liquid.

Condensation Collector

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

Lid and Sealing Gasket

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

Steam Release Valve

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

Steam Diffusion Cap

Ensure the Steam Diffusion Cap is clear from debris before you begin using the Multicooker. Slide the cap off the Steam Release Valve to remove and gently clean.

Steam Release Valve Cover

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

UNDERSIDE OF LID

Bobber Valve

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

Lid Lock Pin

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

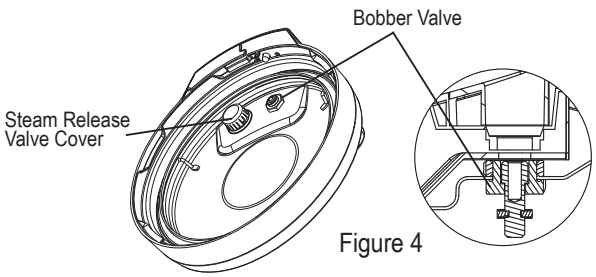


Figure 4

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 24 2024/10/22 12:00

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 Multicooker.
3. This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See warranty.

TROUBLESHOOTING

Subject	Question	Solution
Power	My Multicooker will not turn on.	Make sure outlet is functioning properly.
		Check that the Multicooker is plugged in.
		Call Customer Service at 08000287154.
Doneness of food	My food was undercooked.	Make sure you selected the proper cooking setting.
		Make sure the Lid is properly placed and locked, and that Steam Release Valve in “Seal” (closed) position.
		Check the recipe to see that the proper pressure, temperature, and time selection were made.
		Be sure the power was not interrupted.
		Make sure the Cooking Pot has enough liquid to create desired steam and build pressure. Minimum of 250ml of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the “MAX” line.
	My food was overcooked.	Make sure the Cooking Pot was at least ½ full.
		Check that the proper pressure, temperature, and time were selected.
Programming	Can I set a time for the Brown/Sauté program?	Because sautéing is a function that generally requires your full attention this may not be necessary. However, if desired a time can be selected.
	Can I change the cooking function, time or temperature once the food is cooking?	Yes, to change the cooking function, press START/STOP and select a new cooking function. Change the time and temperature as required for the food. Press START/STOP again. The time and temperature can be changed at any time.
Cooking	Can the Cooking Pot and Lid be used on top of the stove or in the oven?	The Cooking Pot and Lid are not oven safe. Neither can be used on the stove or in the oven.
	I stopped the cooking process and changed pressure settings, and now the Multicooker is preheating again.	If a cooking cycle is stopped and a new one is started, the Multicooker may display “HEAt” until the new pressure is achieved.
Steam	Steam is leaking out of the Multicooker.	• It is normal for a small amount of steam to come out of the Bobber Valve before the Multicooker is pressurized. • If steam is coming out from the perimeter of the Lid, the Lid has not been closed and locked completely.
Lid	I am having trouble removing the Lid.	There is a safety feature to keep Lid from being removed while the Multicooker is under pressure. Please make sure to de-pressurize the unit by rotating the Steam Release Valve into the “Release” (open) position. Refer to Releasing Pressure section for further instructions.
Turbo Function	I have incorrectly selected the Turbo function. How do I de-select?	Press the Turbo button again to de-select and return to the original cooking time.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 25 2024/10/22 12:00

ERROR CODES

Error	Solution
"LID" blinking and beep	Ensure that the Lid is closed completely and in the LOCKED position, aligning ▼ with .
Display "E1"	The Multicooker will stop the cooking cycle. Unplug Multicooker and contact service center.
Display "E2"	The Multicooker will stop the cooking cycle. Unplug Multicooker and contact service center.
Display "E3"	The Multicooker will stop the cooking cycle. Unplug Multicooker, and allow to cool down completely. Once Multicooker has cooled down, check all parts of the Lid (See page 18). Turn Lid to LOCKED position. Ensure Steam Release Dial is in "Seal" (closed) position. If this error code occurs again, unplug Multicooker and contact service center.
Display "E5"	The Multicooker will stop the cooking cycle. Unplug Multicooker and allow to cool down completely. Once Multicooker has cooled down remove the lid and check the cooking pot. Do not use the lid when using the BROWN/SAUTE and SIMMER functions. When using SLOW COOK, SOUS VIDE and KEEP WARM functions, make sure that the steam release dial is in the "Release" (open) position before starting the cooking cycle.
Display "E6"	The Multicooker will stop the cooking cycle. Unplug Multicooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Add liquid as necessary. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot. If using a pressure cooking function, ensure that the Steam Release Dial is in the "Seal" (closed) position.
Display "E7"	The Multicooker will stop the cooking cycle. Unplug Multicooker and contact service center.

HINTS AND TIPS

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

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

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 26 2024/10/22 12:00

HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING

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

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

HINTS AND TIPS FOR SOUS VIDE COOKING

- Sous Vide cooking requires all foods to be completely vacuum sealed first. FoodSaver® bags and vacuum sealers can be used for this.
- Fill the Cooking Pot approximately half full for larger, heavier foods and 2/3 full for lighter foods. Ensure that all food is completely submerged before cooking.
- Fill the Cooking Pot with warm water to decrease the time taken to heat up to the desired temperature.
- During Sous Vide cooking the lid does not need to be locked into place, simply place on the top of the pot when you have added your food with the steam valve opened.
- If the food is not going to be consumed immediately, plunge the pouch into iced water to quickly reduce the temperature. Refrigerate until required and when ready, reheat the food until the internal temperature is above 75°C.
- When Sous Vide cooking is complete you may wish to sear meats to enhance the flavour and add colour.

CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA).indd 27 2024/10/22 12:00

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

Modelo/Model	Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
CKSTPCECT75DF-013	127 V ~	60 Hz	1 200 W
CKSTPCECT75DF-052	220 V ~	50 Hz	1 100 W
CKSTPCECT75DF-053	220 V ~	60 Hz	1 100 W

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

MULTI OLLA TURBO
MODELOS: CKSTPCECT75DF-013, CKSTPCECT75DF-052, CKSTPCECT75DF-053
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
RFC.: SME570928G90
BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO NO. 32 PISO 14,
COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC III SECCIÓN, ALC. MIGUEL HIDALGO,
C.P. 11000 CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 / 800 506 1700
Hecho en China

© 2024 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2024 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. One year limited warranty – please see insert for details.

Printed in China
Impreso en China

P.N. NWL0001658416 Rev. A
CKSTPCECT75DF_24SEM2 (LA)_GCDS-LD