

MODELOS
MODELS

CKSTPCECT57DF
CKSTPCECT57DF2
CKSTPCECT57DF2CL

Manual De Instrucciones
OSTER® MULTIOLLA TURBO DE 5,7 L
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Instruction Manual
OSTER® 5.7 L TURBO MULTI-COOKER
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manual de Instruções
PANELA DE PRESSÃO TURBO DE 5,7 L
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 1 2025/7/3 10:04

⚠ PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: EL NO SEGUIR ESTAS MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD PODRÍA RESULTAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES, INCLUYENDO QUEMADURAS POR CONTENIDO CALIENTE O DAÑOS MATERIALES.

Siempre que se utilicen artefactos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de lesiones personales, incendios y descargas eléctricas, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO. Conserve este manual para futuras consultas.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA USO GENERAL

1. Este artefacto no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o instruidas sobre su uso por una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para garantizar que no jueguen con el artefacto ni entren en contacto con él durante su uso.
2. ADVERTENCIA: Para protegerse contra descargas eléctricas y daños al producto, no cocine directamente en la base de calentamiento. Cocine únicamente en la olla de cocción extraíble incluida.
3. No enchufe ni encienda la Multiolla Turbo sin tener la olla de cocción dentro.
4. No utilice la Multiolla Turbo sin alimentos ni líquidos en la olla de cocción.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, apague cualquier control y luego desenchufe el cable de alimentación. No lo desconecte halando el cable.
6. ADVERTENCIA: Tenga cuidado al levantar y retirar la tapa después de cocinar. Siempre incline la tapa en dirección contraria a usted, ya que el vapor está caliente y puede causar quemaduras graves. Nunca coloque la cara por encima de la olla multiusos. Se recomienda usar guantes de cocina al retirar la tapa para reducir el riesgo de quemaduras.
7. Este aparato genera calor y el contenido está caliente durante su uso. No toque las superficies calientes. Use las agarraderas o perillas.
8. La base de calentamiento acumula calor residual después de su uso. No la toque después de un ciclo de cocción. Permita que se enfríe antes de manipularla.
9. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga líquidos calientes. No utilice la tapa para transportar la olla multiusos.
10. No mueva ni cubra la Multiolla Turbo mientras esté en funcionamiento.

PRECAUCIONES AL COLOCAR LA MULTIOLLA TURBO

11. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje el cable colgando sobre el borde del mostrador ni utilice un tomacorriente debajo del mismo. Consulte las INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA CABLES DE ALIMENTACIÓN. Mantenga a los niños alejados del área al abrir el artefacto después de cocinar, ya que el líquido caliente podría derramarse y causar quemaduras graves.
12. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua ni en ningún otro líquido. Evite derrames sobre el conector del cable de alimentación. No utilice ningún aparato con el cable o enchufe dañados, ni después de que el aparato presente alguna falla o daño. No intente reemplazar ni reparar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 1 2025/7/3 10:04

la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.

13. No coloque la unidad sobre o cerca de superficies húmedas o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
14. Primeramente, conecte por completo siempre el cable de alimentación en el conector de la Multiolla Turbo (solo modelos con cable desmontable) y luego conecte el cable en el tomacorriente de pared.
15. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
16. No utilice la unidad con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico, tomacorriente o similar que permita utilizar el artefacto con un control remoto.
17. No utilice este artefacto para otro uso que no sea el previsto. El uso indebido de la unidad puede causar lesiones. Este artefacto no está diseñado para freír alimentos.
18. Esta unidad ha sido diseñada exclusivamente para uso doméstico en mostradores. Mantenga una distancia de 152 mm (6 pulgadas) entre la pared y todos los lados. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
19. No lo utilice en ambientes exteriores ni con fines comerciales.
20. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
21. No utilice la olla de cocción para almacenar alimentos ni la coloque en el congelador.

PRECAUCIONES PARA COCINAR A PRESIÓN*:

*Consulte las instrucciones específicas de uso del modo de cocción a presión.

22. No utilice la función de cocción a presión para freír a presión con aceite.
23. ADVERTENCIA: Este aparato cocina a presión cuando se utilizan las funciones de cocción a presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de usarla en modo de cocción a presión. Consulte las instrucciones de funcionamiento.
24. ADVERTENCIA: No llene la unidad por encima de la línea de llenado máximo (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 (1/2 de su capacidad). Llenarla demasiado puede obstruir la válvula de liberación de vapor y generar sobrepresión. Siga todas las instrucciones de cocción y de la receta.
25. Asegúrese siempre de que la válvula flotante y la válvula de liberación de vapor no estén obstruidas antes de usarlas. Límpielas según sea necesario.
26. ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de lesiones por presión excesiva, reemplace la junta de sellado de la tapa únicamente según las recomendaciones del fabricante. Consulte las instrucciones de la Sección de Mantenimiento y Limpieza.
27. ADVERTENCIA: Coloque la Multiolla Turbo de manera que la válvula de liberación de vapor quede alejada del cuerpo. Nunca coloque ninguna parte del cuerpo, como la cara, las manos y los brazos, sobre la válvula de liberación de vapor. El vapor puede provocar quemaduras graves.
28. No cubra ni obstruya la válvula de liberación de vapor y/o la válvula flotante con un paño u otros objetos.
29. ADVERTENCIA: Después de cocinar a presión, no abra la olla de presión hasta que se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si tiene dificultad para abrir la tapa, esto significa que la olla aún está presurizada. NO LA FUERCE PARA ABRIRLA. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte las instrucciones para liberar la presión al finalizar la cocción. Intentar abrir el aparato mientras está presurizado puede provocar una liberación repentina de contenido caliente y, en muchos casos, quemaduras, lesiones personales o daños materiales.
30. Modelos con temporizador de perilla: si el temporizador no hace el conteo regresivo

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 2 2025/7/3 10:04

con precisión después de que el aparato alcance la presión, desenchúfelo, espere a que se enfríe o libere el vapor antes de abrirlo. El producto podría dañarse.

31. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos rojos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis, pueden formar espuma y chisporrotear, obstruyendo el dispositivo de liberación de presión (válvula de liberación de vapor). Las recetas con estos ingredientes deben seguirse cuidadosamente para evitar un tiempo prolongado de liberación de vapor.
32. Puede producirse liberación de vapor del borde de la tapa durante la presurización.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO

AVISO:

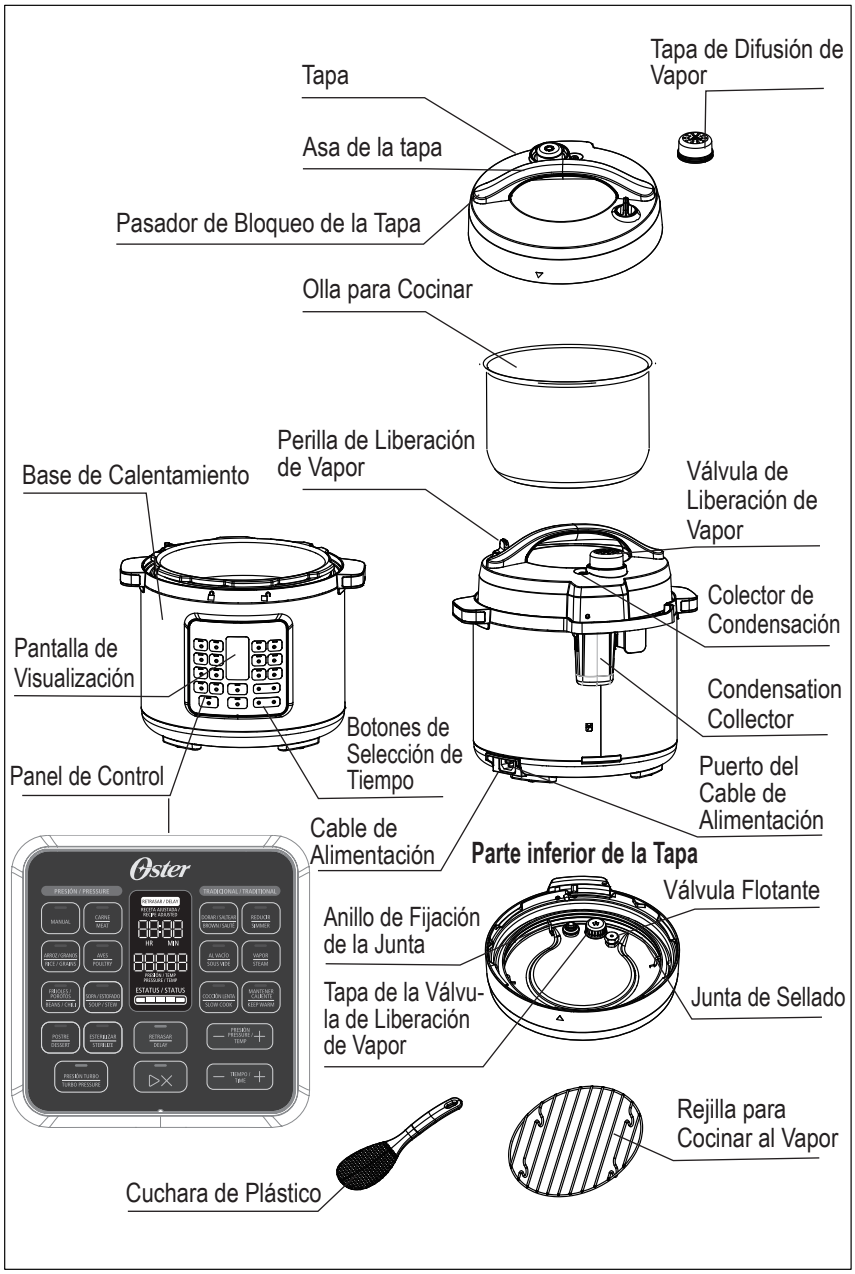
1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan ciertos electrodomésticos. No coloque la Multiolla Turbo caliente sobre una mesa de madera con acabado. Recomendamos colocar una almohadilla térmica o un salvamanteles debajo de la Multiolla Turbo para evitar posibles daños en la superficie.
2. Durante el primer uso de este artefacto, es posible que detecte un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos artefactos de calefacción y no volverá a aparecer después de varios usos.
3 Tenga cuidado al colocar la olla sobre una placa de cocción de cerámica o vidrio liso, un mostrador, una mesa u otra superficie. Podría rayar algunas superficies si no tiene cuidado. Coloque siempre una almohadilla protectora resistente al calor debajo de la olla antes de colocarla sobre una mesa, mostrador u otra superficie.
4. Es posible que se libere vapor del borde de la tapa durante la presurización.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Un cable de alimentación corto es proporcionado para reducir el riesgo de que una persona o mascota se enrede o tropiece con un cable más largo.
2. Puede comprar y utilizar un cable de extensión si se tiene cuidado al usarlo.
3. Si se utiliza un cable de extensión, su potencia nominal debe ser al menos igual o superior a la del aparato. El cable de extensión debe colocarse de forma que no quede colgando del mostrador o la mesa, donde los niños puedan halarlo o tropezar con él accidentalmente.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 3 2025/7/3 10:04

PARTES DE LA MULTIOLLA TURBO OSTER®



COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 4 2025/7/3 10:04

CONOCIENDO SU MULTIOLLA TURBO OSTER®

1. **LEA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE UTILIZAR LA FUNCIÓN DE COCCIÓN A PRESIÓN.** Conserve este manual para futuras consultas.

   ADVERTENCIA: EL NO SEGUIR ESTAS PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PODRÍA RESULTAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES, INCLUYENDO QUEMADURAS POR CONTENIDO CALIENTE O DAÑOS MATERIALES.
2. La cocción a presión es ideal para preparar comidas rápidas y sabrosas. Es un método para cocinar alimentos en líquido (agua, caldo, vino, etc.) en una Multiolla Turbo sellada. Esta Multiolla Turbo sellada retiene el vapor y genera presión, elevando la temperatura del líquido por encima del punto de ebullición. El aumento de temperatura del líquido y del vapor reduce el tiempo de cocción.
3. **EL Ajuste de Presión ALTO** es 6.5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). Es adecuado para una amplia gama de alimentos.
4. **El Ajuste de Presión BAJO** es 3.3 - 6.5 PSI (23 kPa - 45 kPa). Es más adecuado para alimentos delicados como filete de pollo, pescado y algunas verduras.
5. **El Ajuste de Presión TURBO** es 13-15 PSI (90 - 110 kPa). Es adecuado para una amplia gama de alimentos, como cortes grandes de carne que pueden ser duros, sopas, chili y pollo entero. Para obtener mejores resultados, no se recomienda cocinar alimentos delicados como el arroz blanco en el ajuste de presión turbo.
6. **Ajuste de Mantener Caliente:** Cuando finalice el tiempo de cocción, la Multiolla Turbo 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.
7. **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).
8. **Capacidad:** Nunca llene la olla por encima de la línea MÁX. Los alimentos que se expanden durante la cocción nunca deben sobrepasar la marca de 1/2. La Multiolla Turbo no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de usar al menos 1 taza (250 ml) de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.
9. La presión no se acumulará si la perilla de liberación de vapor no se ha girado a la posición de sellado.
10. El llenado excesivo puede provocar un riesgo de obstrucción de la válvula de liberación de vapor y generar un exceso de presión.
11. La junta y las válvulas se pueden retirar para su limpieza.
12. Una vez que la presión aumenta, no se debe abrir la tapa. Los sensores de seguridad garantizan que la presión se mantenga dentro del rango establecido.
13. La perilla de liberación de vapor está diseñada para mantener la mano alejada de la válvula de liberación de vapor. Consulte las instrucciones sobre cómo liberar la presión al final de la cocción.
14. Los ajustes de cocción a presión requieren líquido para funcionar. Si el interior de la olla no tiene suficiente líquido, aparecerá un error en la pantalla. Consulte la tabla de CÓDIGOS DE ERROR.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 5 2025/7/3 10:04

15. Al finalizar la cocción, no abra la tapa hasta que se haya liberado toda la presión y la válvula flotante haya bajado por completo. NO LA FUERCE PARA ABRIRLA. Esto puede hacerse mediante el método de liberación de presión natural o el método de liberación de presión rápida.
16. La Tapa Difusora de Vapor está diseñada para ayudar a distribuir el vapor al liberar la presión de la Multiolla Turbo. Se debe presionar para que encaje en la tapa y así cerrar la válvula de liberación de vapor antes de usar los ajustes de cocinar a presión de la Multiolla Turbo. Recomendamos usar siempre la tapa al cocinar con el ajuste de PRESIÓN TURBO.
17. 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 la flecha opuesta para volver al tiempo deseado.

    NOTA: El temporizador se puede seleccionar para todos los programas excepto para Esterilizar y se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción presionando INICIAR/DETENER (▷✕) y seleccionando un nuevo ajuste.
18. Los botones de TEMP/PRESIÓN (+ y -) permiten seleccionar la presión de cocción deseada (alta o baja). Cada ajuste de cocción preestablecido selecciona automáticamente la presión óptima, pero se puede seleccionar manualmente con este botón. Consulte la Guía de Cocción para ver los ajustes disponibles.
19. El botón de ajuste de PRESIÓN TURBO permite reducir el tiempo de cocción en un 85%*. Esta función no es compatible con las funciones tradicionales sin presión. (*en comparación con la cocción con ajustes de alta presión).
20. Los botones de TEMP/PRESIÓN (+ y -) permiten seleccionar la temperatura deseada. Para avanzar lentamente, presione el botón + o - y suéltelo. Para avanzar rápidamente, mantenga presionado el botón +/-. Consulte la Guía de Cocción para ver los ajustes disponibles.
21. El botón de INICIAR/DETENER (▷✕) inicia y detiene una función de cocción. Debe presionarse para cambiar de un ajuste de cocción a otro una vez iniciado.
22. La pantalla muestra cuánto tiempo más deben cocinarse los alimentos, a partir del tiempo seleccionado, en horas y minutos una vez precalentada la Multiolla Turbo. Mientras la Multiolla Turbo se precalienta, la pantalla mostrará "HEAT". La barra de estado también se iluminará gradualmente y, cuando las 5 luces estén encendidas, indica que se ha alcanzado la temperatura/presión deseada.

Visite el sitio web de Oster® en www.Oster.com para obtener información adicional, sugerencias, consejos y recetas.

⚠ADVERTENCIA: IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA COCINAR A PRESIÓN

LEA TODAS LAS PRECAUCIONES IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE USAR LA FUNCIÓN. Conserve este manual como referencia.

ADVERTENCIA: EL NO CUMPLIR CON ESTAS IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD PUEDE RESULTAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES, INCLUYENDO QUEMADURAS POR CONTENIDO CALIENTE O DAÑOS MATERIALES.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 6 2025/7/3 10:04

1. No utilice la función de olla a presión para freír a presión con aceite.
2. **ADVERTENCIA:** Este aparato cocina a presión cuando se utilizan los ajustes de cocción a presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de utilizarla en el modo de cocción a presión.
3. **ADVERTENCIA:** No llene la unidad por encima de la línea de llenado máximo (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 (1/2 de su capacidad). Llenarla demasiado puede obstruir la válvula de liberación de vapor y generar presión excesiva. Siga todas las instrucciones de cocción y de la receta.



4. Los alimentos que se expanden durante la cocción (como, por ejemplo, el arroz) nunca deben superar la marca de 1/2.

   Nota: La Multiolla Turbo no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de usar al menos 1 taza (250 ml) de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.
5. Asegúrese siempre de que la válvula flotante y la válvula de liberación de vapor no estén obstruidas antes de usarlas. Límpielas según sea necesario.
6. **ADVERTENCIA:** Para prevenir el riesgo de lesiones por presión excesiva, reemplace la junta de sellado de la tapa únicamente según las recomendaciones del fabricante. Consulte la sección de Mantenimiento y Limpieza.
7. **ADVERTENCIA:** Coloque la Multiolla Turbo de manera que la válvula de liberación de vapor quede alejada del cuerpo. Nunca coloque ninguna parte del cuerpo, como la cara, las manos y los brazos, sobre la válvula de liberación de vapor. El vapor puede provocar quemaduras graves.
8. No cubra ni obstruya la válvula de liberación de vapor y/o la válvula flotante con un paño u otros objetos.
9. **ADVERTENCIA:** Después de cocinar a presión, no abra la olla a presión hasta que se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si la tapa es difícil de abrir, significa que la olla aún está presurizada. NO LA FUERCE PARA ABRIRLA. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulte "LIBERACIÓN DE PRESIÓN AL FINALIZAR LA COCCIÓN". Intentar abrir el aparato mientras está presurizado puede provocar una liberación repentina de contenido caliente y, en muchos casos, quemaduras, lesiones personales o daños materiales.
10. Los modelos con temporizador de dial: si el temporizador no cuenta regresivamente con precisión después de que el aparato alcance la presión, desenchúfelo, espere a que se enfríe o libere el vapor antes de abrirlo. El producto podría dañarse.
11. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzana, los arándanos rojos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis, pueden formar espuma y chisporrotear, obstruyendo el dispositivo de liberación de presión (válvula de liberación de vapor). Las recetas que utilizan estos ingredientes deben seguirse cuidadosamente para evitar problemas.
12. El uso de piezas, accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede causar lesiones personales, incendios o daños materiales.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 7 2025/7/3 10:04

CÓMO USAR SU MULTIOLLA TURBO OSTER®

1. **LEA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE USAR LA FUNCIÓN. Conserve este manual como referencia.**

   ADVERTENCIA: EL NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PUEDE RESULTAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES, INCLUYENDO QUEMADURAS POR CONTENIDO CALIENTE O DAÑOS MATERIALES.

2. Retire todo el embalaje, papel y cartón (incluido el que se encuentre entre la olla de cocción y la base de calentamiento). Lea y guarde la documentación y asegúrese de leer la información de servicio y garantía.

3. Retire la Tapa girando en sentido antihorario para desbloquearla, 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 en la Tapa. Asegúrese de que la Junta de Sellado esté colocada de forma firme y uniforme en su soporte. Si la junta de sellado no está en la posición correcta, la tapa no podrá sellar y no podrá retener presión.

4. Retire la Olla y el Colector de Condensación y lávelos con agua tibia y jabón. Séquelos bien antes de volver a colocarlos en la olla Multiolla Turbo.

5. Agregue los ingredientes deseados a la olla. Coloque la tapa sobre la Multiolla Turbo y alinée ▼ con 🔓. Para bloquearla, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj, alineándo ▼ con 🔒.

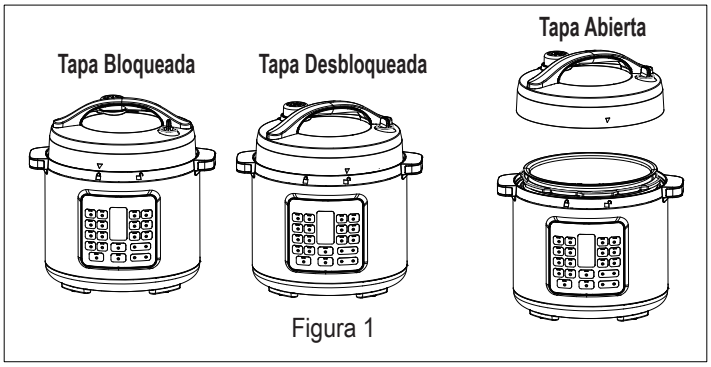


Figura 1

6. Conecte el cable de alimentación provisto al puerto del cable de alimentación de la Multiolla Turbo.
7. Conecte el otro extremo del cable de alimentación a una toma de corriente de pared.
8. Seleccione la función de cocción que desea utilizar.
9. El botón de INICIO/PARADA y la hora en la pantalla parpadearán.
10. Seleccione la temperatura y la presión deseadas con los botones + y - de TEMPERATURA/PRESION (si corresponde). Consulte la tabla de la Guía de Cocina para obtener recomendaciones de tiempo y temperatura.
11. Pulse el botón INICIAR/DETENER (▷✕). Para las funciones de cocción a presión, la palabra " HEAT" aparecerá en la pantalla durante el precalentamiento. Una vez precalentada la Multiolla Turbo, el tiempo de cocción seleccionado aparecerá en la

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 8 2025/7/3 10:04

pantalla y se iluminarán las 5 luces de la barra de estado.

12. 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. Este puede variar entre 5 y 30 minutos.
13. Esta Multiolla Turbo le permite oar el inicio de la cocción para que termine cuando la necesite. Consulte la sección "Inicio" para usar la función de INICIO DIFERIDO.
14. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la olla multiusos emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la función MANTENER CALIENTE. 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 INICIO/PARADA. Después de 4 horas en la función MANTENER CALIENTE, la Multiolla Turbo se apagará.
15. Para finalizar una función de cocción en cualquier momento, presione el botón de INICIO/PARADA.
16. Cuando haya terminado, desenchufe la Multiolla Turbo y espere a que se enfríe por completo antes de intentar limpiarla.
    i. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multiolla Turbo emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la función MANTENER CALIENTE. La pantalla cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta 4:00 (4 horas) o hasta que pulse el botón INICIO/PARADA. Después de 4 horas en la función MANTENER CALIENTE, la Multiolla Turbo pasará al modo de espera y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (----).

Nota: Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocidos antes de consumirlos.

SUGERENCIA:

1. Los ajustes de cocción a presión se encuentran en la Tabla de la Guía de Cocina.
2. Si la tapa no está bien cerrada o si la perilla de liberación de vapor no está en la posición de “Sellado”, la Multiolla Turbo no podrá generar presión y aparecerá un mensaje de ERROR en la pantalla. Asegúrese de que la junta de sellado esté colocada uniformemente en la tapa. Consulte la tabla de CÓDIGOS DE ERROR.
3. Es común que salga vapor por la válvula flotante durante el ciclo de cocción. Esto forma parte del funcionamiento normal de la unidad.

   Nota: La Multiolla Turbo no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de usar al menos 1 taza (250 ml) de líquido dentro de la olla extraíble.

   ADVERTENCIA: Durante la cocción, se acumula vapor en la Multiolla Turbo, por lo que al levantar la tapa, use guantes de cocina para protegerse las manos.

USO DE LA FUNCIÓN MANUAL PARA COCINAR A PRESIÓN

Esta función le permite al usuario seleccionar su propio tiempo de cocción a presión, desde 1 minuto hasta 4 horas, con una selección de temperatura baja o alta y la opción de usar TURBO PRESIÓN. Es especialmente adecuada para quienes desean cocinar a presión alimentos que no están disponibles en nuestras otras funciones. Esto también ofrece mayor variedad de recetas. Siga nuestras instrucciones para cocinar a presión.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 9 2025/7/3 10:04

USO DE LA FUNCIÓN DE PRESIÓN TURBO

La función de PRESIÓN TURBO reduce el tiempo de cocción seleccionado en un 85%*. Esta función se puede usar con los ajustes de ARROZ/GRANOS, FRIJOLES/CHILE, 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 de PRESIÓN TURBO. El tiempo en la pantalla se reducirá un 85% y aparecerá la palabra “Turbo”. Si es necesario, puede ajustar el tiempo de cocción según sus preferencias.
3. Presione INICIAR/DETENER (▷✕) para comenzar a cocinar.
4. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, la Multiolla Turbo emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la función de MANTENER CALIENTE. Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocidos antes de consumirlos.

Nota: El ajuste de PRESIÓN TURBO no se puede usar con configuraciones sin presión (tradicionales) ni cuando la Multiolla Turbo está configurada en baja presión.

*En comparación con la configuración de alta presión.

LIBERACIÓN DE PRESIÓN AL FINAL DE LA COCCIÓN

A. **Método de liberación de presión natural:** Una vez finalizado el ciclo de cocción, permita que la Multiolla Turbo libere la presión de forma natural a través de la válvula flotante. La unidad se enfriará gradualmente por sí sola. Espere al menos 10 minutos después de terminar la cocción. Si utiliza una mayor cantidad de alimentos y líquidos, esto puede tardar hasta 20 minutos. A continuación, gire la perilla de liberación de vapor a la posición "Liberar" (ver Figura 2). No coloque ninguna parte de la mano ni del cuerpo sobre la salida de vapor situada encima de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemar la piel. La presión se habrá liberado cuando ya no salga vapor de la válvula y la válvula flotante haya bajado. Solo entonces podrá retirar la tapa y servir la comida de forma segura.

   Al levantar la tapa, utilice un guante de cocina para protegerse las manos.

B. El método de liberación rápida de presión debe usarse con precaución: Gire la perilla de liberación de vapor a la posición de "Liberar" (ver Figura 2). El vapor saldrá rápidamente de la válvula de liberación de vapor. No coloque ninguna parte de la mano o el 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. Use este método con precaución al cocinar ingredientes líquidos como guisos, sopas, caldos, frijoles y legumbres. Nunca use este método al cocinar arroz, ya que el arroz tiende a ser muy delicado. Se recomienda la liberación natural de presión para este tipo de alimentos para evitar fugas de líquido durante la liberación de presión. La presión se libera cuando ya no sale vapor de la válvula y la válvula flotante ha bajado. Solo entonces es seguro retirar la tapa y servir la comida. Al levantar la tapa, use un guante de cocina para protegerse las manos.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 10 2025/7/3 10:04

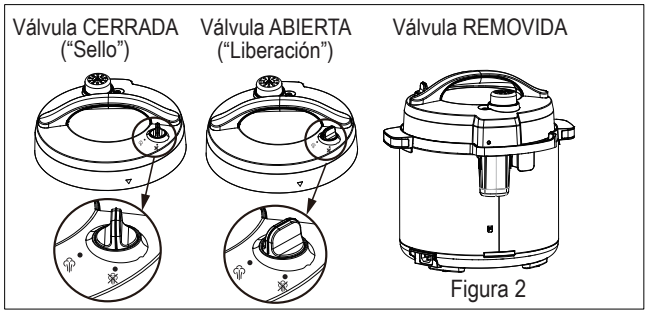


Figura 2

ADVERTENCIA: Pueden formarse burbujas de aire al cocinar a presión alimentos con alto contenido de grasa (como carnes con grasa visible o de aves con piel y grasa visible) o alimentos más espesos (como guisos, salsas, sopas pesadas, frijoles secos, lentejas y granos como arroz y cebada). Incluso después de liberar toda la presión, las burbujas de aire pueden subir a la superficie al abrir la tapa, a menos que se dispersen previamente. Si no se dispersan, los alimentos calientes podrían salir disparados de la olla, lo que podría causar quemaduras graves.

1. Para dispersar las burbujas de aire, siga los siguientes pasos:
   a. Verifique que se haya liberado la presión (la presión se libera cuando ya no sale vapor de la válvula y la válvula flotante ha bajado). A continuación, antes de abrir la tapa, balancee suavemente la olla multiusos de un lado a otro. Para balancearla, sujete las asas e incline la olla hacia la izquierda, de modo que el lado derecho se levante 5 cm del mostrador. Luego, balancee hacia la derecha, de modo que el lado izquierdo se levante 5 cm del mostrador (Fig. I).
   b. Repita el proceso una vez. Verifique que la válvula flotante esté abajo antes de intentar abrir la tapa.

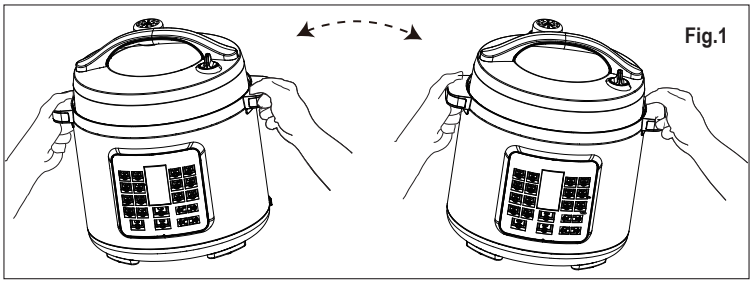


Fig.1

- **ADVERTENCIA:** NO FUERCE LA TAPA PARA ABRIRLA. Si no se abre fácilmente, significa que la Multiolla Turbo aún está bajo presión. El contenido está sometido a una presión extrema.
- Durante la cocción, se acumulará vapor en la Multiolla Turbo, por lo que al levantar la tapa utilice una agarradera o guante de cocina para proteger su mano.
- Para evitar la succión al retirar o asegurar la tapa, gire la válvula de liberación de vapor a la posición de "Liberar" (abierta).
- El vapor expulsado por la válvula de liberación de vapor está caliente. Mantenga la cara y las manos alejadas de la válvula al liberar vapor para evitar lesiones personales.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 11 2025/7/3 10:04

UTILIZANDO LA FUNCIÓN DE INICIO DIFERIDO

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

Nota: La función de INICIO DIFERIDO no está disponible en las configuraciones de DORAR/SALTEAR, MANTENER CALIENTE, COCINAR A FUEGO LENTO, o COCCIÓN AL VACÍO.

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

1. Ajuste la configuración de la Multiolla Turbo.
2. Después de configurar el tiempo de cocción, presione el botón de INICIO DIFERIDO (RETARDO). Los botones de INICIO DIFERIDO y de (INICIAR/DETENER ▷✕) parpadearán, y “0:30” parpadeará en la pantalla para indicar que la Multiolla Turbo se está programando con la función de INICIO DIFERIDO.
3. Presione los botones + y - hasta llegar al número de horas y minutos que desea que se retrase el proceso de cocción (es decir, configure la cantidad de tiempo que desea retrasar el ciclo de cocción).
4. Pulse el botón de INICIAR/DETENER (▷✕) para activar la función de diferido. El temporizador y el botón de INICIO DIFERIDO dejarán de parpadear, mientras que el botón INICIAR/DETENER (▷✕) seguirá parpadeando. Esto indicará que la Multiolla Turbo está configurada en INICIO DIFERIDO. La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de retraso hasta llegar a 0:00. Al llegar a 0:00, la luz de INICIO DIFERIDO se apagará y la luz de INICIAR/DETENER (▷✕) dej”rá de parpadear para indicar que el tiempo de retraso ha finalizado. La palabra "CALIENTE" aparecerá en la pantalla hasta que la Multiolla Turbo esté completamente presurizada. Al alcanzar la presión seleccionada, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Ejemplo:

Son las 4 p. m. y desea tener una sopa lista en 2 horas para la cena de las 6 p. m. Quiere programar la Multiolla Turbo ahora para poder hacer otras cosas.

La función preestablecida (si no se modifica) 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 antes de cocinar y 15 minutos en perderla después. Por lo tanto, el tiempo total es de 1 hora.

Para tener el guiso listo para las 6 p. m., deberá retrasar el inicio de la cocción aproximadamente 1 hora.

1. Presione SOPA
2. La pantalla parpadeará “0:30”
3. Presione el botón de INICIO DIFERIDO (RETRASAR) y configure “1:00”
4. Presione el botón de INICIAR/DETENER (▷✕)

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 12 2025/7/3 10:04

COCCIÓN LENTA

Ajuste BAJO: Ideal para cocinar a fuego lento. El tiempo de cocción recomendado en BAJO es de 6 a 8 horas.

Ajuste ALTO: Para una cocción más rápida. El tiempo de cocción recomendado en ALTO es de 2 a 4 horas.

Ajuste MANTENER CALIENTE: Al finalizar el tiempo de cocción, la Multiolla Turbo cambia automáticamente al ajuste de MANTENER CALIENTE para evitar que se cocine demasiado y mantener la comida caliente hasta servirla. Ideal para familias ocupadas, personas con prisas y quienes necesitan horarios flexibles para comer. Este ajuste no calienta lo suficiente como para cocinar y solo se debe usar para mantener la comida caliente antes de servirla.

Nota: Al cocinar a fuego lento, el nivel ideal de llenado para los ingredientes se encuentra entre las marcas de 1/2 y 2/3. Nunca llene la olla por encima de la línea MÁX.

Debido a la multifuncionalidad de este electrodoméstico, su función de cocción lenta funciona de forma ligeramente diferente a la de las Multiollas convencionales. Si utiliza una receta para una Multiolla de tamaño similar, es posible que deba aumentar el tiempo de cocción para este modelo.

USO DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

La función de COCCIÓN LENTA no utiliza presión durante el proceso de cocción, pero puede generarse presión dentro del aparato durante la cocción. Al usar esta función, asegúrese de que el selector de liberación de vapor esté en la posición "Liberar". Esta función cocina de forma similar a las ollas de cocción lenta estándar, con temperaturas más bajas y tiempos de cocción más largos para lograr comidas tiernas y sabrosas.

Coloque la Multiolla Turbo sobre una superficie plana y nivelada.

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

1. Coloque los alimentos y el líquido dentro de la Olla de Cocción extraíble.
2. Coloque la Tapa en la Multiolla Turbo y alinee ▼ con 🔓. Para bloquearla, gírela hacia la izquierda hasta la posición BLOQUEADA 🔒.
3. Gire el Selector de Vapor a la posición de “Liberar”.

Nota: Aunque este ajuste no utiliza presión durante la cocción, puede acumularse algo de presión dentro del aparato durante la cocción. Por eso es importante mantener el selector de vapor en la posición de “Liberar”.

4. Pulse el botón de COCCIÓN LENTA y ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario.
   Nota: Consulte la Guía de Cocción para ver los posibles ajustes de tiempo y temperatura.
5. Pulse el botón de INICIAR/DETENER (▷✕). El tiempo comenzará a contar regresivamente.
6. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multiolla Turbo emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la función de MANTENER CALIENTE. 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 INICIAR/DETENER (▷✕). Después de 4 horas en la función MANTENER CALIENTE, la Multiolla Turbo se apagará.

SUGERENCIA: Los ajustes de COCCIÓN LENTA se encuentran en la Guía de Cocción.

PRECAUCIÓN: Es posible que se acumule vapor en la Multiolla Turbo durante la cocción lenta, por lo que le sugerimos que al levantar la tapa utilice un guante de cocina para proteger sus manos.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 13 2025/7/3 10:04

GUÍA DE COCCION

Función de cocción	Configuración Predeterminada	Ajustes de Presión	Ajustes de Temperatura	Rango de Tiempo de Cocción
COCCIÓN LENTA	Alta temperatura / 4 horas	N/A	Baja-Alta	30 minutos – 20 horas
VAPOR	Alta Presión / 10 minutos	Baja, Alta, Turbo	N/A	1 minuto - 1 hora
DORAR/ SALTEAR	Alta temperatura / 30 minutos	N/A	Baja-Alta	5 minutos - 30 minutos
COCCIÓN AL VACÍO	60°C / 1 hora	N/A	24 -90°C	5 minutos - 24 horas
HERVIR A FUEGO LENTO	Baja temperatura / 15 minutos	N/A	Baja-Alta	5 minutos - 4 horas
MANTENER CALIENTE	Temperatura Tibia / 4 horas	N/A	Tibia	30 minutos – 4 horas
CARNE	Alta Presión / 35 minutos	Baja, Alta, Turbo	N/A	5 minutos - 2 horas
FRIJOLES/ CHILE	Alta Presión / 20 minutos	Baja, Alta, Turbo	N/A	1 minuto - 4 horas
ARROZ/ GRANOS	Alta Presión / 12 minutos	Baja, Alta, Turbo	N/A	3 minutos - 30 minutos
AVES DE CORRAL	Alta Presión / 35 minutos	Baja, Alta, Turbo	N/A	5 minutos - 2 horas
POSTRES	Baja Presión / 10 minutos	Baja-Alta	N/A	5 minutos - 2 horas
SOPA/ ESTOFADO	Alta Presión / 30 minutos	Baja, Alta, Turbo	N/A	5 minutos - 2 horas
MANUAL	Alta Presión / 30 minutos	Baja, Alta, Turbo	N/A	1 minuto - 4 horas

NOTA: EL utilizar la función de PRESIÓN TURBO reducirá el tiempo de cocción seleccionado en un 85%*. Esta función se puede usar con los ajustes de VAPOR, ARROZ/GRANOS (para obtener mejores resultados, no cocine el arroz blanco en modo turbo), FRIJOLES/CHILE, CARNE, AVES, SOPA/ESTOFADO y MANUAL.

*en comparación con la cocción con ajustes de alta presión.

COCCIÓN AL VAPOR

La función de VAPOR es perfecta para cocinar pescado y verduras al vapor. Está preprogramada para usar la función de alta presión. Para cocinar al vapor, utilice la rejilla.

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

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 14 2025/7/3 10:04

Nota: La unidad no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de usar al menos 1 taza (250 ml) de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.

UTILIZANDO LA FUNCIÓN DE VAPOR

LEA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR. Coloque la Multiolla Turbo sobre una superficie plana y nivelada.

ADVERTENCIA: NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PUEDE RESULTAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES, INCLUYENDO QUEMADURAS POR CONTENIDO CALIENTE O DAÑOS MATERIALES.

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

1. Añada 1 taza (250 ml) de agua en el fondo de la olla de cocción extraíble e inserte la rejilla. Asegúrese de que el agua esté justo debajo de los alambres de la rejilla para que los alimentos no la toquen.
2. Coloque los alimentos en la rejilla.
3. Coloque la tapa y bloquéela girándola hacia la derecha hasta la posición de BLOQUEADA.
4. Gire el dial de liberación de vapor a la posición de “Sello”.
5. Pulse el botón de VAPOR y ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario. Nota: Consulte la Guía de Cocción para ver los posibles ajustes de tiempo y presión.
6. Una vez realizados los ajustes deseados, si los hubiera, pulse el botón de INICIAR/DETENER (▷✕) .
7. La Multiolla Turbo necesita aumentar la presión antes de poder cocinar a presión. Cuando la Multiolla Turbo esté aumentando la presión, aparecerá "HEAt” en la pantalla y el tiempo no comenzará. Cuando se alcance la presión, la palabra "HEAt” desaparecerá de la pantalla, las 5 luces de la barra de estado se iluminarán y el tiempo comenzará a contar regresivamente.
8. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multiolla Turbo emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la función de MANTENER CALIENTE. 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 INICIAR/DETENER (▷✕). Después de 4 horas en la función de MANTENER CALIENTE, la Multiolla Turbo se apagará.
9. La función de VAPOR es una función de presión. Siga las instrucciones de este manual para la liberación segura de vapor al finalizar el ciclo de cocción.

SUGERENCIA: Ver la Tabla de Cocción al Vapor.

NOTA: Saldrá algo de vapor a través de la válvula de liberación de vapor y puede acumularse condensación al cocinar al vapor con la tapa puesta.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, se acumulará vapor en la Multiolla Turbo, por lo que al levantar la tapa utilice una agarradera o guante de cocina para proteger sus manos.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 15 2025/7/3 10:04

TABLA DE COCCIÓN AL VAPOR

Alimento	Cantidad	Cantidad de agua	Pre-preparación	Tiempo de cocción, minutos
Espárragos	250g	250ml	recortar los extremos duros	2-5
Brócoli	300g	250ml	cortar los tallos	2-5
Coles de Bruselas	400g	250ml	pelar las hojas exteriores, dejarlas enteras	4-6
Calabaza	1 entera, 900g-1kg	250ml	cortar por la mitad, quitar las semillas, cortar en 6	7-10
Zanahorias	500g	250ml	cortar en rodajas de 1 cm	5-7
Coliflor	500g	250ml	cortar en floretes de 5 cm	3-6
Maíz en Mazorca	2	250ml	quitar las hojas exteriores	3-6
Verduras Congeladas en Trozos	500g	250ml	ponerlas a cocinar congeladas	3-6
Batatas	900g-1kg	250ml	pelar y cortar en trozos grandes	5-9
Papas, ideales para hacer puré	900g-kg	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
Salmón	2-4 filetes	250ml	sazonar antes de cocinar	4-6
Camarones	225-500g	250ml	Con cáscara, sazonar al gusto	6-8
Langosta	1-4 colas	250ml	Con cáscara, sazonar al gusto	4-10

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 16 2025/7/3 10:04

UTILIZANDO LA FUNCIÓN DORAR/SALTEAR

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

Coloque la Multiolla Turbo sobre una superficie plana y nivelada.

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

1. Seleccione la función de DORAR/SALTEAR y ajuste el tiempo y la temperatura si es necesario con los botones de TEMP/PRESIÓN y TIEMPO (+ y -).
2. Pulse INICIAR/DETENER (▷✕).
3. Cuando la Multiolla Turbo se esté precalentando, aparecerá "HEAt" en la pantalla. Cuando se alcance la temperatura y las 5 luces de la barra de estado estén encendidas, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Con unas pinzas de plástico, añada con cuidado los alimentos en la olla caliente.

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

   A. Dorar carnes para guisos y sopas. Dorar la carne antes de cocinarla a presión o a fuego lento no solo le da un color excelente, sino que también conserva los jugos y sabores, y la mantiene tierna.

   B. Saltear cebollas o mirepoix (mezcla de cebolla, zanahoria y apio picados), entre muchos otros alimentos, se usa a menudo en recetas de olla a presión y olla de cocción lenta. Saltear las cebollas permite la caramelización, lo que contribuye al sabor y color del plato final.

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

COCCIÓN DE ARROZ

LEA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR Coloque la Multiolla Turbo sobre una superficie plana y nivelada.

ADVERTENCIA: NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PUEDE RESULTAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES, INCLUYENDO QUEMADURAS POR CONTENIDO CALIENTE O DAÑOS MATERIALES.

Al cocinar arroz, utilice la función ARROZ/GRANOS. Esta función es apta para todo tipo de arroz, incluyendo arroz blanco y/o integral. La función de ARROZ/GRANOS cocina a 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 1/2 cuando utilice la función ARROZ/GRANOS.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 17 2025/7/3 10:04

UTILIZANDO LA FUNCIÓN ARROZ/GRANOS

Coloque la olla multiusos sobre una superficie plana y nivelada.

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

1. Mida la cantidad deseada de arroz

   Nota: 1 taza de arroz blanco crudo = 2 tazas de arroz blanco cocido (aproximadamente).

   1 taza de arroz integral crudo = 2 tazas de arroz integral cocido (aproximadamente).
2. Coloque el arroz medido en un colador y lávelo bien con agua fría. Lávelo hasta que el agua salga clara. Esto elimina el exceso de almidón, lo que ayuda a obtener un arroz más esponjoso y evita que los granos se peguen a la olla de cocción. Enjuagar el arroz reduce la acumulación de agua con almidón y las burbujas que a veces se forman alrededor de la tapa y la válvula, lo que puede provocar salpicaduras de la válvula de liberación de vapor.
3. Asegúrese de que la olla esté limpia y seca antes de colocarla dentro de la base de calentamiento.
4. Coloque el arroz lavado en la olla de cocción. Añada la cantidad de agua necesaria para su receta (proporción estándar: 1 taza de arroz crudo por 1,5 tazas de agua).

   Asegúrese de que haya al menos 1 taza (250 ml) de líquido dentro de la olla de cocción extraíble.
5. Coloque la tapa y bloquéela girándola hacia la derecha hasta la posición de BLOQUEADA.
6. Gire el dial de liberación de vapor a la posición de “CERRADO”.
7. Presione el botón de 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 realizados los ajustes deseados, si corresponde, presione el botón de INICIAR/DETENER (▷✕).
9. La Multiolla Turbo necesita aumentar la presión antes de poder comenzar la cocción a presión. Cuando la Multiolla Turbo esté aumentando la presión, aparecerá " HEAt" en la pantalla y el tiempo no comenzará la cuenta regresiva. Cuando se alcance la presión, "" desaparecerá de la pantalla, las 5 luces de la barra de estado se iluminarán y el tiempo comenzará la cuenta regresiva.
10. Una vez transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Multiolla Turbo emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la función de MANTENER CALIENTE. 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 INICIAR/DETENER (▷✕) Después de 4 horas en la función de MANTENER CALIENTE, la Multiolla Turbo se apagará.

SUGERENCIA:

1. No deje el arroz en la olla durante largos períodos en la función de MANTENER CALIENTE, ya que se secará y su calidad se deteriorará. Use la cuchara de plástico incluida para remover y servir el arroz. No utilice utensilios de metal, ya que rayarán el revestimiento antiadherente.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 18 2025/7/3 10:04

2. Como los granos de arroz son delicados, al final de la cocción espere a que la presión se libere de forma natural. No utilice el método de liberación rápida de presión (consulte las instrucciones sobre el método de liberación natural de presión).
3. Proporción estándar para cocinar arroz: 1 taza de arroz crudo por 1,5 tazas de agua.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción, se acumula vapor en la Multiolla Turbo, por lo que, al levantar la tapa, utilice un guante de cocina para proteger sus manos.

Si la comida se pega o se quema en la superficie de la olla, llénela con agua caliente jabonosa y déjela remojando antes de lavarla. Use una espátula de goma o nailon para eliminar los residuos difíciles. Si necesita fregarla, use un limpiador no abrasivo y una esponja o cepillo de nailon.

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

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. Enjuáguela y séquela.

NOTA: Nunca utilice utensilios de metal ni dispositivos de limpieza sobre la olla de cocción, ya que esto puede rayar y dañar el revestimiento antiadherente.

COCCIÓN AL VACÍO

La función de COCCIÓN AL VACÍO es perfecta para cocinar al vacío carnes, aves, pescados y verduras tiernas y deliciosas. El proceso de cocción al vacío consiste en sellar los alimentos al vacío, sumergirlos en agua calentada a una temperatura precisa y mantenerla durante un tiempo para lograr resultados de cocción consistentes.

La función COCCIÓN AL VACÍO permite un control preciso de la temperatura y se puede ajustar en incrementos de 1 grado, de 24 a 90°C. El tiempo de cocción se puede ajustar según sea necesario, de 0:05 a 24:00 h.

NOTA: Necesitará bolsas selladas al vacío para usar esta función. Se recomiendan las bolsas y el sistema de sellado al vacío FoodSaver®.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 19 2025/7/3 10:04

UTILIZANDO LA FUNCIÓN DE COCCIÓN AL VACÍO

Coloque la Multiolla Turbo sobre una superficie plana y nivelada y coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la Multiolla Turbo multiusos en un tomacorriente. La Multiolla Turbo emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con 4 guiones (----).

1. Para porciones individuales de alimentos.
2. Añada agua hasta el nivel deseado, según el peso o la cantidad de alimentos a cocinar, asegurándose de que queden completamente sumergidos. Tenga en cuenta que añadir alimentos aumentará el nivel de agua en la olla de cocción.
3. Pulse el botón de Cocción al Vacío y ajuste la temperatura y el tiempo a su gusto.
   NOTA: Consulte la Guía de Cocción al Vacío para obtener orientación sobre las temperaturas y los tiempos de cocción.
4. Coloque la tapa (no es necesario bloquearla) y abra la válvula de liberación de vapor.
5. Pulse el botón de INICIAR/DETENER (▷✕) y deje que el agua se caliente. La barra de estado indica cuándo el calentamiento está en curso y la pantalla parpadeando indica que se necesita más tiempo para alcanzar la temperatura seleccionada. Una vez alcanzada la temperatura correcta, la unidad mostrará el tiempo establecido.
   NOTA: Si el agua agregada 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, sin bloquearla. Permita que la comida se cocine durante el tiempo programado.
8. Una vez finalizado, la unidad se apagará y podrá retirar la bolsa de comida de forma segura con unas pinzas.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA COCINAR AL VACÍO:

1. Para reducir el tiempo de precalentamiento, puede usar agua caliente del grifo o una tetera para calentar el agua antes de verterla en la olla de cocción.
2. Evite levantar o retirar la tapa con frecuencia durante el precalentamiento.
3. Para asegurar una cocción uniforme, coloque una capa de los ingredientes de manera uniforme y no los superponga una vez sumergidos.
4. Para alimentos afilados, como camarones o langostas (con cola), envuélvalos en papel aluminio para evitar perforar la bolsa.
5. Espere a que el agua se haya precalentado antes de sumergir los ingredientes sellados. Esto ayudará a 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 al sumergir o retirar los ingredientes de la bolsa, ya que el agua estará muy caliente.
8. Para terminar de cocinar las proteínas o dorar las verduras, dórelas en una parrilla, bajo un asador o en una sartén caliente con mantequilla o aceite. Asegúrese de secar los alimentos para asegurar la caramelización antes de sellarlos.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 20 2025/7/3 10:04

UTILIZANDO LA FUNCIÓN ESTERILIZAR

LEA TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA LA COCCIÓN A PRESIÓN ANTES DE USAR LA FUNCIÓN DE ESTERILIZAR.

ADVERTENCIA: NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PUEDE RESULTAR EN LESIONES PERSONALES GRAVES, INCLUYENDO QUEMADURAS POR CONTENIDO CALIENTE O DAÑOS MATERIALES.

Coloque la Multiolla Turbo sobre una superficie plana y nivelada y coloque la olla de cocción dentro de la base de calentamiento. Conecte la olla multiusos a una toma de corriente. La Multiolla Turbo emitirá un pitido y la pantalla se iluminará con 4 guiones (----).

1. Coloque la rejilla de vapor dentro de la olla de cocción y añada aproximadamente 300 ml de agua.
2. Agregue los artículos a esterilizar, asegurándose de que los biberones o frascos estén boca abajo.
3. Coloque la tapa y bloquéela girándola hacia la derecha hasta la posición de BLOQUEADA.
4. Gire el dial de liberación de vapor a la posición de "Sellado".
5. Pulse el botón de esterilizar.

   NOTA: En esta configuración no se puede ajustar el tiempo ni la presión.
6. Pulse el botón de INICIAR/DETENER (▷✕).

   NOTA: La Multiolla Turbo necesita generar presión antes de que pueda comenzar el proceso de esterilización. Cuando todas las luces de la barra de estado estén encendidas, la Multiolla Turbo ha alcanzado el nivel de presión correcto y está lista para comenzar la esterilización.
7. Una vez transcurrido el tiempo de esterilización, la Multiolla Turbo pasará al modo de espera y la pantalla se iluminará con cuatro guiones (----).
8. Una vez liberada la presión de la unidad, podrá abrir la tapa de forma segura.

   NOTA: Durante el proceso de esterilización, se acumulará vapor en la Multiolla Turbo, por lo que, al levantar la tapa, use guantes de cocina para proteger sus manos.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 21 2025/7/3 10:04

UTILIZANDO LA FUNCIÓN DE COCCIÓN A FUEGO LENTO

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

1. Agregue agua hasta el nivel deseado.
   NOTA: No sobrepase la línea MÁXIMA de la olla de cocción removible.
2. Seleccione el botón de COCCIÓN A FUEGO LENTO y ajuste el tiempo y la temperatura a su gusto. Use la temperatura ALTA para hervir el agua y luego la temperatura BAJA para reducir el tiempo de cocción.
3. Presione el botón de INICIAR/DETENER (▷✕) y deje que el agua se caliente a la temperatura seleccionada. La barra de estado indica cuándo el proceso de calentamiento está en curso. Cuando todas las luces de la barra de estado estén encendidas, el agua ha alcanzado la temperatura correcta.
4. Agregue los alimentos a la olla de cocción y no la tape la Multiolla Turbo.
   NOTA: Al hervir o cocinar a fuego lento salsas y sopas espesas, pueden formarse puntos calientes que hacen que los alimentos burbujeen y salpiquen. Asegúrese de no dejar los alimentos desatendidos y de remover la olla de cocción con regularidad y cuidado.
5. Una vez completado el tiempo de cocción, la unidad cambiará automáticamente a la función MANTENER CALIENTE. 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 INICIO/PARADA. Después de 4 horas en la función de MANTENER CALIENTE, la Multiolla Turbo pasará al modo de espera y la pantalla se iluminará con cuatro guiones

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 22 2025/7/3 10:04

CAMBIANDO LAS FUNCIONES

Cambiar de función durante el proceso de cocción es fácil.

Presione el botón de INICIAR/DETENER (▷✕) y seleccione la nueva función de cocción deseada. Un nuevo temporizador parpadeará en la pantalla, al igual que la función seleccionada. Seleccione el tiempo, la presión o la temperatura deseados. Presione el botón INICIAR/DETENER (▷✕) y la nueva función comenzará a precalentarse.

Para cambiar el tiempo de cocción:

Usted puede cambiar el tiempo de cocción antes de que comience presionando los botones + y - antes de presionar INICIAR/DETENER (▷✕). Presione y suelte para cambiar lentamente. Mantenga presionado para cambiar rápidamente. Si sobrepasa la temperatura o el tiempo deseados, presione el botón opuesto.

Para cambiar la presión:

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

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza sólo debe realizarse cuando la Multiolla Turbo Oster® esté fría y desenchufada. Deje que la Multiolla Turbo Oster® se enfríe completamente antes de limpiarla. No utilice la olla de cocción extraíble sobre la estufa, dentro de un horno microondas ni dentro de un horno. Use la olla únicamente dentro de la base de calentamiento de la Multiolla Turbo Oster®. Lave la junta de sellado y la tapa a mano con agua tibia y jabón. Seque bien todas las piezas.

Olla de Cocción:

Al retirar la olla de cocción de la base de calentamiento, utilice siempre las dos manos y levántela directamente hacia arriba. De lo contrario, podría rayar el exterior de la olla (ver figura 3).

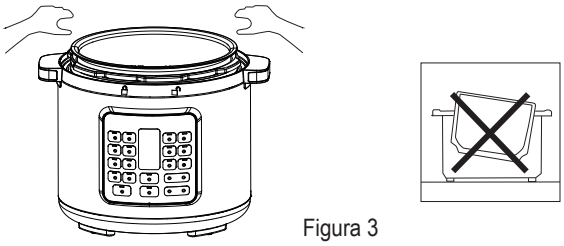


Figura 3

Exterior

Limpie el exterior de la base de calentamiento con un paño húmedo y séquelo. NO utilice abrasivos, estropajos ni productos químicos fuertes, ya que dañarán las superficies.

Para evitar dañar la Multiolla, no utilice productos de limpieza alcalinos. Utilice únicamente un paño suave y un detergente neutro. Nunca sumerja la base de calentamiento, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 23 2025/7/3 10:04

Colector de condensación

Vacíe el agua acumulada en el colector de condensación después de cada uso. Lávelo con agua tibia y jabón.

Tapa y junta de sellado

Revise siempre la junta antes de cada uso. La junta de sellado de silicona en el interior de la tapa de su Multiolla Turbo puede deteriorarse con el tiempo. Retire la junta de sellado para limpiarla según sea necesario. Lávela a mano con agua tibia y jabón, séquela bien y vuelva a colocar la junta de sellado en la tapa antes de usarla. Deje la tapa boca abajo para guardarla, ya que esto también prolongará la vida útil de la junta. Es posible que deba reemplazar la junta de sellado cada 1 o 2 años, dependiendo del uso regular. Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente de Oster® para solicitar piezas de repuesto.

Válvula de liberación de vapor

Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor esté limpia antes de usar la Multiolla Turbo. Retire la válvula y límpiela con cuidado. Asegúrese de que esté completamente seca antes de volver a colocarla.

Tapa de difusión de vapor

Asegúrese de que la tapa de difusión de vapor esté limpia antes de usar la Multiolla Turbo. La tapa de difusión se ajusta a presión sobre la tapa que cubre la válvula de liberación de vapor. Retire la tapa de difusión sujetándola, levantándola y límpiela con cuidado. La válvula de liberación de vapor se puede retirar del mismo modo para limpiarla con cuidado y volver a colocarla antes de usarla.

Tapa de la válvula de liberación de vapor

La tapa de la válvula de liberación de vapor se encuentra en la parte inferior de la tapa de la Multiolla Turbo. Asegúrese de que no tenga residuos antes de usar la Multiolla Turbo. Para limpiarla, retire la tapa con cuidado y límpiela con agua tibia y jabón. Vuelva a colocar la tapa en su lugar una vez finalizada 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 tenga residuos antes de comenzar a utilizar la Multiolla Turbo.

Pasador de bloqueo de la tapa

Presione suavemente el pasador y asegúrese de que no tenga residuos antes de comenzar a utilizar la Multiolla Turbo.

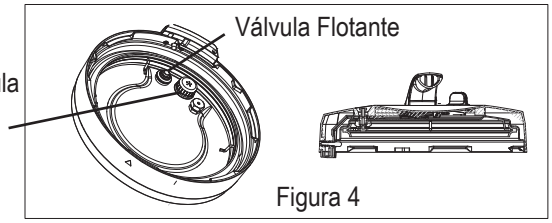


Figura 4

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 24 2025/7/3 10:04

Nota:

1. Es posible que se acumule condensación dentro de la base de calentamiento, debajo de la olla extraíble. Esto es normal. Deje enfriar y luego seque con un paño de cocina.
2. Asegúrese siempre de que cada componente (olla, válvulas, junta, etc.) esté completamente seco antes de volver a colocarlo en la Multiolla Turbo.
3. Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier mantenimiento que no se describa en la sección de limpieza debe ser realizado únicamente por un técnico de servicio autorizado. Consulte la garantía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Asunto	Pregunta	Solución
Energía eléctrica	Mi Multiolla Turbo no se enciende	Asegúrese de que el tomacorriente funcione correctamente
		Compruebe que la Multiolla Turbo esté enchufada.
		Llamar al número de teléfono de Servicio de atención al Cliente.
Cocción de los alimentos	Mi comida estaba poco cocida	Asegúrese de haber seleccionado la configuración de cocción adecuada
		Asegúrese de que la tapa esté colocada y bloqueada correctamente y que la válvula de liberación de vapor esté en la posición de “Bloqueada”.
		Revise la receta para ver que se seleccionaron la presión, la temperatura y el tiempo adecuados.
		Asegúrese de que no se haya interrumpido la conexión del cable de alimentación.
		Asegúrese de que la Multiolla Turbo tenga suficiente líquido para generar el vapor y la presión deseados. Use al menos 1 taza (250 ml) de líquido al cocinar a presión. Nunca sobrepase la línea "MAX".
	Mi comida estaba demasiado cocida	Asegúrese de que la olla de cocción esté al menos hasta la mitad llena.
		Verifique que se hayan seleccionado la presión, la temperatura y el tiempo adecuados.
Programación	¿Puedo establecer un tiempo para el programa de Dorar/Saltear?	Dado que saltear es una función que generalmente requiere toda su atención, esto puede no ser necesario. Sin embargo, si lo desea, puede seleccionar un tiempo.
	¿Puedo cambiar la función de cocción, el tiempo o la temperatura una vez que la comida se está cocinando?	Sí, para cambiar la función de cocción, pulse INICIAR/DETENER (▷✕) y seleccione una nueva. Cambie el tiempo y la temperatura según las necesidades del alimento. Pulse INICIAR/DETENER (▷✕) de nuevo. El tiempo y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento.
Cocinando	¿Se pueden utilizar la olla de cocción y la tapa sobre la estufa o el horno?	La olla de cocción y la tapa no son aptas para horno. No se pueden usar en la estufa ni en el horno.
	Detuve el proceso de cocción y cambié la configuración de presión, y ahora la Multiolla Turbo se está precalentando nuevamente.	Si se detiene un ciclo de cocción y se inicia uno nuevo, la Multiolla Turbo puede mostrar "HEAt” hasta que se alcance la nueva presión.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 25 2025/7/3 10:04

Asunto	Pregunta	Solución
Vapor	Sale vapor de la Multiolla Turbo	• Es normal que salga un poco de vapor de la válvula flotante antes de presurizar la Multiolla Turbo. • Si sale vapor por el perímetro de la tapa, significa que esta no está completamente cerrada ni bloqueada.
Tapa	Tengo problemas para retirar la tapa.	Hay un dispositivo de seguridad que impide que la tapa se retire mientras la Multiolla Turbo esté presurizada. Asegúrese de despresurizar la unidad girando la válvula de liberación de vapor a la posición "Liberar" (abierta). Consulte la sección "Liberar presión" para obtener más instrucciones.
Función Turbo	Tengo la función Turbo activada incorrectamente. ¿Cómo la desactivo?	Presione el botón de Turbo nuevamente para eliminar esa selección y volver al tiempo de cocción original.

CÓDIGOS DE ERROR

Error	Solución
"TAPA" parpadea y emite un pitido	Asegúrese de que la tapa esté completamente cerrada y en la posición de BLOQUEADA , alineando ▼ con .
Pantalla "E1" Display "E1"	La Multiolla Turbo detendrá el ciclo de cocción. Desconéctela y contacte con el servicio técnico.
Pantalla "E2"	La Multiolla Turbo detendrá el ciclo de cocción. Desconéctela y contacte al Centro de Servicio Técnico.
Pantalla "E3"	La Multiolla Turbo detendrá el ciclo de cocción. Desconecte la Multiolla Turbo y deje que se enfríe por completo. Una vez enfriada, revise todas las piezas de la tapa. Gire la tapa a la posición de BLOQUEADA . Asegúrese de que el selector de vapor esté en la posición de "Bloqueado". Si este código de error vuelve a aparecer, desconecte la Multiolla Turbo y contacte al Centro de Servicio Técnico.
Pantalla "E5"	La Multiolla Turbo detendrá el ciclo de cocción. Desenchufe la Multiolla Turbo y deje que se enfríe por completo. Una vez enfriada, retire la tapa y revise la olla. No utilice la tapa cuando utilice las funciones DORAR/SALTEAR y COCCIÓN A FUEGO LENTO. Al utilizar las funciones COCCIÓN LENTA, COCCIÓN AL VACÍO y MANTENER CALIENTE, asegúrese de que el selector de vapor esté en la posición "Liberar" (abierto) antes de iniciar el ciclo de cocción.
Pantalla "E6"	La Multiolla Turbo detendrá el ciclo de cocción. Desconecte la Multiolla Turbo y deje que se enfríe. Una vez enfriada, retire la tapa y revise la olla. Añada líquido según sea necesario. Asegúrese de usar al menos 250 ml de líquido dentro de la olla extraíble. Si utiliza la función de cocción a presión, asegúrese de que el selector de vapor esté en la posición "Sellado" (cerrado).
Pantalla "E7"	La Multiolla Turbo detendrá el ciclo de cocción. Desconéctela y contacte al Centro de Servicio Técnico.
Pantalla "EU"	La Multiolla Turbo detendra el ciclo de coccion. Desconectela y contacte al Centro de Servicio Tecnico.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 26 2025/7/3 10:04

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Consejos y Sugerencias para aprovechar al máximo su Multiolla Turbo Oster®: Visite el sitio web de Oster® en www.osterlatinamerica.com para obtener más recetas, consejos, sugerencias y mucho más.

Con su Multiolla Turbo Oster® puede preparar una gran variedad de deliciosos platos, refrigerios y postres. Cada alimento requiere un tiempo de cocción diferente, por lo que a veces puede requerir algo de ensayo y error para obtener los tiempos de cocción adecuados.

1. Consulte el manual del propietario de su Multiolla Turbo Oster® cuando utilice su Multiolla Turbo.
2. Nunca llene la olla de cocción más allá de la línea MÁX.
3. No deje la Multiolla Turbo enchufada cuando no la esté utilizando.
4. Asegúrese de que la Multiolla Turbo se mantenga alejada de gabinetes y paredes cuando esté en uso.
5. La olla de cocción está diseñada para usarse únicamente en esta Multiolla Turbo. No la use en la estufa, el microondas o el horno.
6. La rejilla de vapor incluida está diseñada para usarse en esta Multiolla Turbo. No debe dañar la superficie de la olla de cocción.
7. Al retirar la tapa, utilice una agarradera para sujetar el asa de la tapa y levantarla de su cuerpo para permitir que salga el vapor.
8. Coloque siempre una base o agarradera debajo de la olla de cocción si la retira de la base de calentamiento.
9. No deje la rejilla de cocción al vapor sumergida en agua durante períodos prolongados.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN LENTA

Si cocina a fuego lento, puede usar primero la función DORAR/SALTEAR, que le permite sellar carnes y verduras al principio, pero también espesar salsas y preparar jugos al final. Dorar la carne antes de la cocción lenta no solo le da un color excelente, sino que también conserva los jugos y sabores, y la mantiene tierna.

- Para espesar un guisado al final de la cocción, use la función DORAR/SALTEAR y mezcle un poco de harina de maíz con agua. Deje hervir a fuego lento, removiendo hasta que espese.
- Al usar la función COCCIÓN LENTA, asegúrese de que el selector de vapor esté en la posición "Liberar" (abierto).
- Al usar la función de COCCIÓN LENTA, la Multiolla Turbo no recupera rápidamente el calor perdido, así que solo levante la tapa si es necesario o si así se indica en la receta. Es recomendable supervisar los resultados de la cocción lenta durante todo el ciclo de cocción, retirando rápidamente la tapa y comprobándola, y luego volviéndola a colocar rápidamente. Los diferentes cortes y grosores de carnes y verduras pueden variar los tiempos de cocción.
- Es común que la carne se cocine más rápido que las verduras de raíz. Por eso, recomendamos cortar todas las verduras en trozos pequeños similares. La carne se puede cortar en trozos más grandes, ya que, si se corta demasiado pequeña, se deshará una vez cocida y tierna.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 27 2025/7/3 10:04

- La cocción lenta reduce la evaporación, lo que permite conservar los sabores y jugos. Ten esto en cuenta al crear tus propias recetas, ya que podrías no necesitar tanto líquido como con otros métodos de cocción.

Temperatura	Sugerencias de temperatura	Ideas de recetas
Alta	Utilice esta configuración para recetas que requieren tiempos de cocción más cortos, generalmente de 4 a 6 horas.	Ideal para salsas, chile, platos de papa, platos de queso, alitas de pollo y albóndigas en salsa.
Baja	Use esta configuración para recetas que requieren tiempos de cocción más largos. Esta configuración se usa para recetas que suelen requerir más de 8 horas de cocción. Es ideal para cortes de carne menos tiernos.	Ideal para cortes de carne menos tiernos, carnes estofadas, frijoles secos, sopas y guisos.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA COCINAR AL VACÍO

- La cocción al vacío requiere que todos los alimentos estén completamente sellados al vacío. Para ello, se pueden utilizar bolsas del sistema de envasado al vacío FoodSaver® y selladoras al vacío.
- Llene la olla de cocción aproximadamente hasta la mitad para alimentos más grandes y pesados, y hasta dos tercios para alimentos más ligeros. Asegúrese de que todos los alimentos estén completamente sumergidos antes de cocinarlos
- Llene la olla de cocción con agua tibia para disminuir el tiempo que tarda en calentarse a 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 inmediatamente, sumerja la bolsa en agua helada para reducir rápidamente la temperatura. Refrigere hasta que se necesite y, cuando esté listo, recaliente el alimento hasta que la temperatura interna supere los 75 °C (165 °F).
- Una vez finalizada la cocción al vacío, es posible que desees sellar las carnes para mejorar el sabor y agregar color.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 28 2025/7/3 10:04

GUÍA DE COCCIÓN AL VACÍO

Alimento	Espesor recomendado	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción
Carne de res			
Filete, solomillo, chuletón, T-bone, chuletas	2-5cm	49°C o más alta	1-1.5 horas
Tapa (corte redondo), parte superior de un bistec o solomillo, centro de pierna	8-12cm	56°C o más alta	24 horas
Filete estofado, rabo de buey	2-5cm	56°C o más alta	8-10 horas
Cordero			
Rabadilla, filete, chuletas, costillas (rack de cordero)	4-6cm	49°C o más alta	1-2 horas
Paletilla, pierna, caña	8-10cm	56°C o más alta	8-10 horas
Cerdo			
Chuletas, Lomo	2-4cm	56°C o más alta	4 horas
Panceta, Costillas			
Aves de corral			
Pechuga de pollo	3-5cm	62°C	1-2 horas
Muslo de pollo	3-5cm	65°C	1-2 horas
Muslo de pollo (con hueso)	3-6cm	82°C	1.5-3 horas
Pechuga de pato	3-5cm	64°C	2-4 horas
Pescado			
Filetes	2-4cm	50°C o más alta	1 hora
Pescado entero	4-6cm	60°C	1-1.5 horas
Mariscos			
Gambas	1-3cm	60°C	1 hora
Langosta	4-6cm	60°C	1 hora
Vieiras (ostión)	2-4cm	60°C	1 hora
Verduras			
Verduras tiernas	1-5cm	83°C o más alta	1 hora
Hortalizas de raíz	1-5cm	83°C o más alta	1-1.5 horas

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 29 2025/7/3 10:04

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS OR PROPERTY DAMAGE.

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT. Keep this manual for reference.

GENERAL USE SAFEGUARDS

1. 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 or come in contact with the appliance during use.
2. **WARNING:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the heating base. Cook only in the removable cooking pot provided.
3. Do not plug in or turn on the Multi-Cooker without having the Cooking Pot inside.
4. Do not operate the Multi-Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
5. 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.
6. **WARNING:** Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always tilt the Lid away from you, as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Multi-Cooker. It is recommended that that the consumer use an oven mitt while removing the lid to reduce the risk of burn injuries.
7. This appliance generates heat and hot contents during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
8. The heating base is subject to residual heat after use. Do not touch heating base after a cooking cycle. Allow to cool before handling.
9. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids. Do not use the Lid to carry the Multi-Cooker.
10. Do not move or cover any openings of the Multi-Cooker while it is in operation.

PLACEMENT SAFEGUARDS

11. **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. See SPECIAL INSTRUCTIONS FOR POWER CORDS. Keep children away from the area when opening the product after cooking as hot liquid may spill causing serious burns.
12. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid. Avoid spillage on the power cord connector. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 1 2025/7/3 10:04

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.

13. Do not place on or near wet surfaces, on heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Always plug power cord fully into Multi-Cooker first (detachable cord models only), then plug cord into the wall outlet.
15. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
16. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter, outlet or similar that allows remote control.
17. Do not use this appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
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.
19. Do not use outdoors or for commercial purposes
20. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
21. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.

PRESSURE COOKING SAFEGURDS*:

*See specific instructions for use in pressure cooking mode pages

22. Do not use the pressure cooker function for pressure frying with oil.
23. **WARNING:** 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 in pressuring cooking mode. See Operating Instructions.
24. **WARNING:** 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 Steam Release Valve and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.
25. Always check the Bobber Valve and Steam Release Valve for clogging before use. Clean as necessary.
26. **WARNING:** To reduce risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
27. **WARNING:** Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
28. Do not cover or obstruct the steam release valve and/or bobber valve with cloth or other objects.
29. **WARNING:** 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 LID OPEN. Any pressure in the cooker can be hazardous. See RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING instructions. Attempting to open the appliance while pressurized may lead to a sudden release of hot contents and many cause burns, personal injury and/or property damage.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 2 2025/7/3 10:04

30. 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.
31. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (Steam Release Valve). Recipes using these foods must be followed carefully to avoid prolonged steam release time.
32. Steam release from the lid rim may occur during pressurization.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

NOTICES:

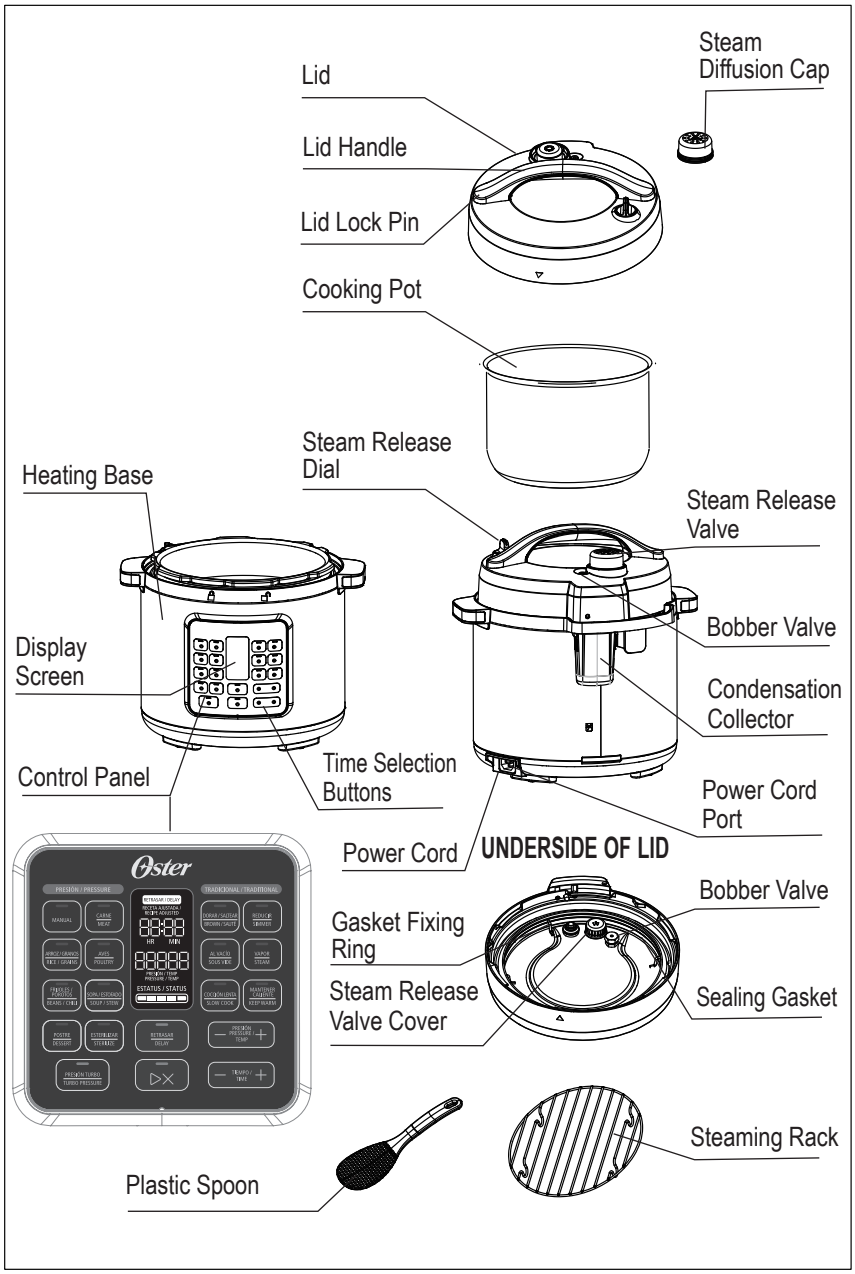
1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated multi-cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your multi-cooker to prevent possible damage to the countertop or table surface.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

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR POWER CORD

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from a person or pet becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, electrical rating of cord must be at least equal or greater than electrical rating of appliance. Extension cord should be arranged so that it will not drape over countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 3 2025/7/3 10:04

OSTER® TURBO MULTI-COOKER COMPONENTS



COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 4 2025/7/3 10:04

GETTING TO KNOW YOUR OSTER® TURBO MULTI-COOKER

1. **READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE PRESSURE COOKING FUNCTION.** Keep this manual for reference.

   WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE
2. Pressure cooking is an ideal way to create quick, flavorful meals. Pressure cooking is a method of cooking food in liquid (water, stock, wine, etc.) in a sealed Cooking Pot. The sealed Multi-Cooker retains steam and builds pressure, raising the temperature of the liquid inside the pot above boiling point. The increased temperature of the liquid and the steam results in reduced cooking times.
3. **HIGH Pressure Setting** is 6.5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). It is suitable for a wide range of foods.
4. **LOW Pressure Setting** is 3.3 - 6.5 PSI (23 - 45 kPa). It is more suited to delicate foods like chicken fillets, fish and some vegetables.
5. **TURBO Pressure Setting** is 13-15 PSI (90 - 110 kPa). It is suitable for a wide range of foods such as larger cuts of meat that can be tough, soups, chili, whole chicken. For best results, delicate foods such as white rice should not be cooked on turbo setting.
6. **KEEP WARM Setting:** When cooking time is completed, the Multi-Cooker automatically switches to the KEEP WARM setting to prevent overcooking and to keep your cooked food warm until serving - perfect for busy families, those on the run and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep warm, cooked food for serving.
7. **Ideal Meals to Pressure Cook:** Soups, stocks, casseroles, sauces (e.g. pasta sauces), meat, rice, firm vegetables (beetroot, potatoes) and desserts (e.g., pudding).
8. **Capacity:** Never fill the Cooking Pot above the MAX line. Foods that expand during cooking should never go above the 1/2 mark. The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 1 cup (250ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.
9. Pressure will not build if the Steam Release Dial has not been turned to the Seal position.
10. Over filling may cause a risk of clogging the Steam Release Valve and developing excess pressure.
11. The gasket and the valves can be removed for cleaning.
12. Once the pressure increases, the Lid should not be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range.
13. The Steam Release Dial is designed to keep the hand away from the Steam Release Valve. See RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING Instructions.
14. 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.
15. At the end of cooking, the Lid should not be opened until all the pressure is released and the Bobber Valve has dropped completely. DO NOT FORCE THE LID OPEN.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 5 2025/7/3 10:04

This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method explained.

16. The Steam Diffusion Cap is designed to help diffuse the steam when releasing pressure from the Multi-Cooker. The cap should be pressed to fit onto the lid to enclose the Steam Release Valve before using the Multi-Cooker's pressurized functions. We recommend always using the cap when cooking with the TURBO PRESSURE function.
17. 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 except Sterilize and can be changed at any time during cooking by pressing START/STOP (▷✕) and selecting a new function.
18. The TEMP/PRESSURE buttons (+ and -) can be used to select your desired cooking pressure (Hi or Lo). Each preset 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.
19. The TURBO PRESSURE button is used to reduce the cooking time by 85%*. The TURBO PRESSURE function is not compatible with Traditional non-pressurized functions. (*vs when cooking with High Pressure settings)
20. 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.
21. 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.
22. The Display Screen shows how much longer the food needs to cook from the selected time in hours and minutes once the Multi-Cooker is preheated. While the Multi-Cooker is preheating, the display screen will show, "HEAt". The status bar will also gradually light up and when all 5 lights are illuminated, this indicates the desired temperature/ pressure has been reached.

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

⚠WARNING: IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING

READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE PRESSURE COOKING FUNCTION. Keep this manual for reference.

WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE.

1. Do not use the pressure cooker function for pressure frying with oil.
2. **WARNING:** 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 in pressuring cooking mode.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 6 2025/7/3 10:04

3. **WARNING:** 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 Steam Release Valve and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.



4. Foods that expand during cooking (e.g. rice) should never go above the 1/2 mark.
   Note: The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 1 cup (250ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.
5. Always check the Bobber Valve and Steam Release Valve for clogging before use. Clean as necessary.
6. **WARNING:** To reduce risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
7. **WARNING:** Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
8. Do not cover or obstruct the steam release valve and/or bobber valve with cloth or other objects.
9. **WARNING:** After pressure cooking, do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released and the bobber valve has completely dropped.. If the Lid is difficult to remove, this indicates that the cooker is still pressurized – DO NOT FORCE LID OPEN. Any pressure in the cooker can be hazardous. See RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING. Attempting to open the appliance while pressurized may lead to a sudden release of hot contents and may cause burns, personal injury and/or property damage.
10. 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.
11. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (Steam Release Valve). Recipes using these foods must be followed carefully to avoid problems.
12. The use of parts, accessory or attachments not recommended by the manufacturer may cause a risk of personal injury, fire and/or property damage.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 7 2025/7/3 10:04

HOW TO USE YOUR OSTER® TURBO PRESSURE MULTI-COOKER

1. **READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND INSTRUCTIONS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE PRESSURE COOKING FUNCTION.** Keep this manual for reference.

   WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE.
2. 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.
3. Remove the Lid by turning counterclockwise 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.
4. Remove the Cooking Pot and the Condensation Collector and wash in warm, soapy water. Dry thoroughly before replacing it back in the Multi-Cooker.
5. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Multi-Cooker and align ▼ with 🔓. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with 🔒.

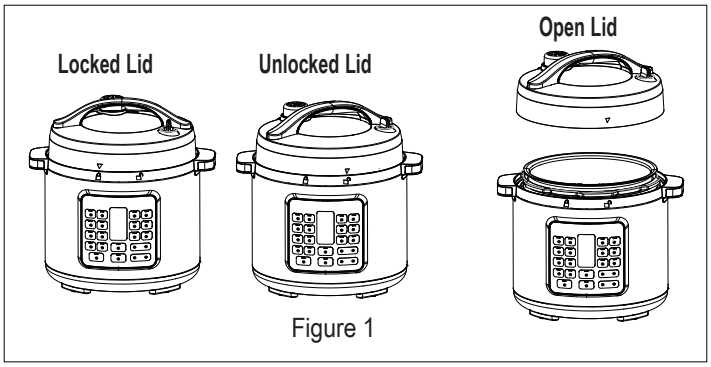


Figure 1

6. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Multi-Cooker.
7. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.
8. Select the cooking function you would like to use.
9. The START/STOP (▷✕) button and the time on the screen will flash.
10. 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.
11. Press the START/STOP (▷✕) button. For pressure cooking functions, the word "HEAt" will appear on the Display Screen during preheating time. Once the Multi-Cooker is preheated, the selected cooking time will appear on Display Screen and all 5 lights on the status bar will be illuminated.
12. NOTE: For Pressure Cooking functions, the average preheat time can vary

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 8 2025/7/3 10:04

depending on the volume and temperature of the food being cooked. This can range from 5-30 minutes.

13. This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. Please see the House to use the time delay section
14. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep again and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP (▷✕) button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.
15. To end a cooking function at any time, press the START/STOP (▷✕) button.
16. When finished, unplug the Multi-Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.
    i. After the set cooking time has elapsed, the Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP (▷✕) button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will go into standby 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 Multi-Cooker cannot gain pressure and an ERROR message will appear in the Display Screen. Ensure that the Sealing Gasket is placed evenly in the lid. See the ERROR CODES chart
3. It is common for some steam to release through the Bobber Valve during the cooking cycle. This is part of normal operation of the unit.

   Note: The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 1 cup (250ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

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

USING THE MANUAL FUNCTION FOR PRESSURE COOKING

This function allows the user to select their own pressure cooking time ranging from 1 minute 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.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 9 2025/7/3 10:04

USING THE TURBO PRESSURE FUNCTION

The TURBO PRESSURE function will reduce the selected cooking time by 85%*. 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 85% 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 Multi-Cooker 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-pressurized (traditional) settings or when the Multi-Cooker is set to Low Pressure.

*vs when cooking with High Pressure settings.

RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

A. **Natural Pressure Release Method:** After cooking cycle is complete, let the Multi-Cooker naturally release pressure through the Bobber Valve. The 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.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 10 2025/7/3 10:04

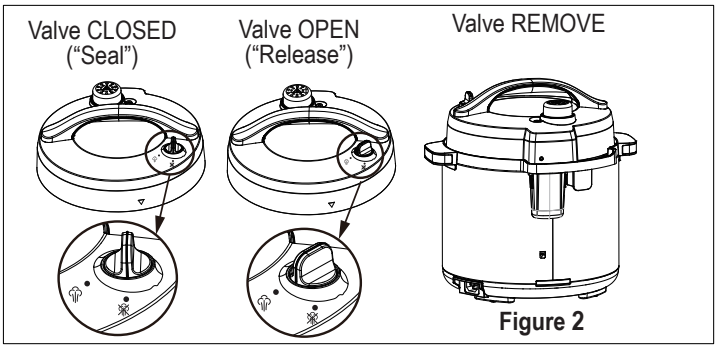


Figure 2

WARNING: Air bubbles may form when pressure cooking foods with a higher fat content (such as meats with visible fat or poultry with skin and visible fat) or thicker foods (such as stews, sauces, heavy soups, dried beans, lentils, and grains such as rice and barley). Even after all pressure has been released, the air bubbles can rise to the surface when the cover is opened, unless they are dispersed beforehand. If the air bubbles are not dispersed, hot food may erupt out of the cooker, which could cause serious burn injuries.

1. To disperse the air bubbles, follow these steps:
   a. Verify the pressure has been released (The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve and the bobber valve has dropped down). Next, prior to opening the cover, gently rock the multi-cooker from side to side. To rock, grasp the handles and tilt the cooker to the left, so the right side of the cooker lifts 2 inches off the counter. Then rock to the right so the left side of the cooker lifts 2 inches off the counter(Fig. I).
   b. Repeat once. Verify the bobber valve is still down before attempting to open the cover.

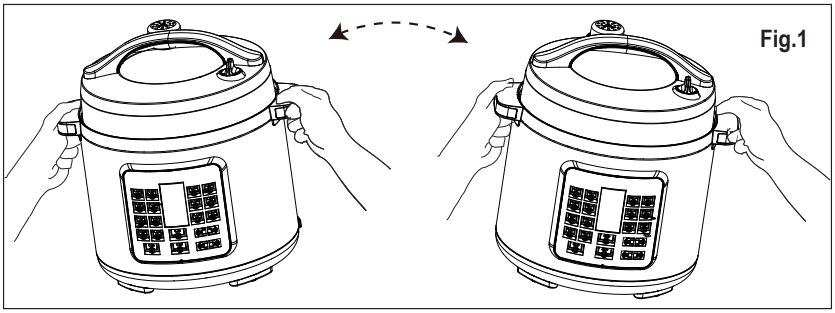


Fig.1

- **WARNING: DO NOT FORCE THE LID OPEN.** If it does not open easily this means that the Multi-Cooker is still under pressure. Contents are under extreme pressure.
- During cooking, steam will build up in the Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.
- To prevent suction when removing or securing the Lid, turn the Steam Release Valve to the "Release" (open) position.
- Steam ejected from the Steam Release Valve is hot. Keep face and hands away from valves when releasing steam to avoid risk of personal injury.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 11 2025/7/3 10:04

HOW TO USE THE TIME DELAY

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

Note: The DELAY 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 Multi-Cooker 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 Multi-Cooker is being programmed on the delay setting.
3. Press the + and - buttons until you reach the number of horas 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 Multi-Cooker 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 Multi-Cooker is fully pressurized. When the selected pressure has been reached, the timer will start counting down.

Example:

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

The preset 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 before cooking and 15 minutes to lose pressure after cooking. Therefore, total time is 1 hour.

To have the stew ready by 6pm, you will need to delay the start of your cooking by approximately 1 hour .

1. Press SOUP
2. The Display Screen will flash “0:30”
3. Press the DELAY button and set for “1:00”
4. Press START/STOP (▷✕)

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 12 2025/7/3 10:04

SLOW COOKING

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

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

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

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

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

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 ollas, using lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals.

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

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The

Multi-Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Multi-Cooker and align ▼ with 🔓. To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED 🔒 position.
3. 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 up inside the unit during cooking. This is why keeping the Steam Release Dial in the “Release” position is important.
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 Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP (▷✕) button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.

TIP: The SLOW COOK settings are in the Cooking Guide.

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

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 13 2025/7/3 10:04

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	1 minute - 1 hour
BROWN/ SAUTÉ	High temp / 30 minutes	N/A	Low-High	5 minutes - 30 minutes
SOUS VIDE	60°C / 1 hour	N/A	24 -90°C	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	High Pressure / 35 minutes	Low, High, Turbo	N/A	5 minutes - 2 hours
BEANS/ CHILI	High Pressure / 20 minutes	Low, High, Turbo	N/A	1 minute - 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/ STEW	High Pressure / 30 minutes	Low, High, Turbo	N/A	5 minutes – 2 hours
MANUAL	High Pressure / 30 minutes	Low, High, Turbo	N/A	1 minute - 4 hours

NOTE: Using the TURBO PRESSURE function will reduce the selected cooking time by 85%*. 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 with High Pressure 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.

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

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 14 2025/7/3 10:04

Note: The unit cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 1 cup (250ml) of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

USING THE STEAM FUNCTION

READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE STEAMING FUNCTION Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE

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

1. Add 1 cup (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 clockwise to the LOCKED 🔒 position.
4. Rotate the Steam Release Dial to the “Seal” 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 Multi-Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Multi-Cooker is gaining pressure, "HEAt” will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, "HEAt” will disappear on the Display Screen, 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 Multi-Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you press the START/STOP (▷✕) button. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Multi-Cooker will turn off.
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 Multi-Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 15 2025/7/3 10:04

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-kg	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	225-500g	250ml	Shell-on season as desired	6-8
Lobster	1-4 tails	250ml	Shell-on Season as desired	4-10

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 16 2025/7/3 10:04

USING THE BROWN/SAUTÉ FUNCTION

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

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

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

1. Select the BROWN/SAUTÉ function and adjust the time and temperature if necessary, using the TEMP/PRESSURE and TIME buttons (+ and -).
2. Press START/STOP (▷✕).
3. When the Multi-Cooker is pre-heating, "HEAt" will appear on the Display Screen. When the temperature has been reached 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 olla and slow olla recipes. Sautéing onions allows caramelization which contributes to flavor and color in the end dish.

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

RICE COOKING

READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE STEAMING FUNCTION Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE

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.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 17 2025/7/3 10:04

USING THE RICE/GRAINS FUNCTION

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

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

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

TIPS:

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

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 18 2025/7/3 10:04

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

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

Although the Cooking Pot is dishwasher safe, we recommend hand-washing to preserve the non-stick coating 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 can be adjusted in 1 degree increments from 24-90ºC. The cooking time can be adjusted as required from 0:05-24:00hrs.

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

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 19 2025/7/3 10:04

USING THE SOUS VIDE FUNCTION

Place the Multi-Cooker on a flat level surface and place the Cooking Pot inside the heating base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker 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 and adjust the temperature and 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 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.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 20 2025/7/3 10:04

USING THE STERILIZE FUNCTION

READ ALL THE IMPORTANT SAFEGUARDS FOR PRESSURE COOKING BEFORE USING THE STERILE FUNCTION.

WARNING: FAILURE TO FOLLOW IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURIES, INCLUDING BURNS FROM HOT CONTENTS, OR PROPERTY DAMAGE.

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

1. Place the steaming rack into the bottom of the pot and add approx. 300ml of water.
2. Add items to be Sterilized, ensuring any bottles or jars are inverted upside down.
3. Place the lid on and lock by rotating clockwise to the LOCKED position.
4. Rotate the steam release dial to the "Seal" position.
5. Press the Sterilize button.
   NOTE: Time and pressure cannot be adjusted on this setting.
6. Press START/STOP (▷✕).
   NOTE: The Multi-Cooker needs to build pressure before Sterilizing can begin. When all the lights on the status bar are illuminated, the Multi-Cooker has reached the correct pressure level and is ready to begin Sterilizing.
7. After the sterilize time has elapsed, the Multi-Cooker will go into standby mode, and the display screen will illuminate with four dashes (----).
8. Once pressure has been released from the unit you will be able to safely open the lid.
   NOTE: During Sterilization, steam will build in the Multi-Cooker, so when lifting the lid, use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 21 2025/7/3 10:04

USING THE SIMMER FUNCTION

Place the Cooking Pot inside the heating base. Plug the Multi-Cooker into a wall outlet. The Multi-Cooker 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 Multi-Cooker.
   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 Multi-Cooker will go into stand by mode and the display screen will illuminate with four dashes.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 22 2025/7/3 10:04

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 Oster® Turbo Multi-Cooker is cool and unplugged. Allow the Multi-Cooker to cool completely 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 Multi-Cooker Heating Base. Wash the Sealing Gasket and Lid by hand in warm, soapy water. Dry all parts thoroughly.

Cooking Pot:

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

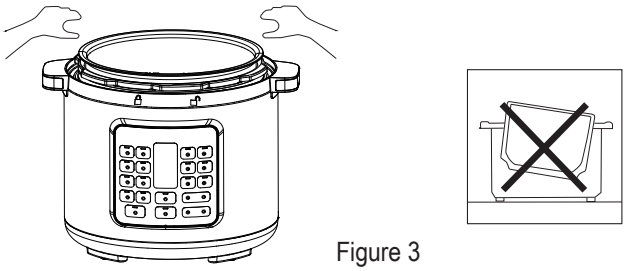


Figure 3

Exterior

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

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 23 2025/7/3 10:04

Condensation Collector

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

Lid and Sealing Gasket

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

Steam Release Valve

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

Steam Diffusion Cap

Ensure the Steam Diffusion Cap is clear from debris before you begin using the Multi-Cooker. The Steam Diffusion Cap is press-fit onto the lid covering the steam release valve. Remove the Steam Diffusion Cap by gripping and lifting up and off the lid, and gently clean. The Steam Release Valve can be removed in the same way to be gently cleaned and placed back on prior to use.

Steam Release Valve Cover

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

UNDERSIDE OF LID

Bobber Valve

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

Lid Lock Pin

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

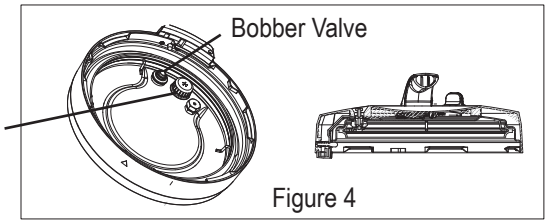


Figure 4

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 24 2025/7/3 10:04

Note:

1. Condensation may collect inside the Heating Base under the removable Cooking Pot. This is normal. Allow to cool, and then dry using kitchen cloth.
2. Always make sure that each component (pot, valves, gasket, etc.) is completely dry before you put back into the Multi-Cooker.
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 Multi-Cooker will not turn on	Make sure outlet is functioning properly
		Check that the Multi-Cooker is plugged in
		Call Customer Service at phone numher.
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 1 cup (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 1/2 full
		Check that the proper pressure, temperature, and time were selected.
Programming	Can I set a time for the Brown/Sauté program?	Because sautéing is a function that generally requires your full attention this may not be necessary. However, if desired a time can be selected.
	Can I change the cooking function, time or temperature once the food is cooking?	Yes, to change the cooking function, press START/STOP (▷✕) and select a new cooking function. Change the time and temperature as required for the food. Press START/STOP (▷✕) again. The time and temperature can be changed at any time.
Cooking	Can the Cooking Pot and Lid be used on top of the stove or in the oven?	The Cooking Pot and Lid are not oven safe. Neither can be used on the stove or in the oven.
	I stopped the cooking process and changed pressure settings, and now the Multi-Cooker is preheating again.	If a cooking cycle is stopped and a new one is started, the Multi-Cooker may display "HEAt” until the new pressure is achieved.
Steam	Steam is leaking out of the Multicooker	• It is normal for a small amount of steam to come out of the Bobber Valve before the Multi-Cooker 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 Multi-Cooker is under pressure. Please make sure to de-pressurize the unit by rotating the Steam Release Valve into the “Release” (open) position. Refer to Releasing Pressure section for further instructions.
Turbo Function	I have incorrectly the Turbo function. How do I de-select?	Press the Turbo button again to de-select and return to the original cooking time

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 25 2025/7/3 10:04

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 Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E2"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E3"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker, and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker has cooled down, check all parts of the Lid. Turn Lid to LOCKED position. Ensure Steam Release Dial is in "Seal" (closed) position. If this error code occurs again, unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "E5"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool down completely. Once Multi-Cooker 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 Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and allow to cool. Once it is cooled down, remove the Lid and check the Cooking Pot. Add liquid as necessary. Ensure a minimum of 250ml of liquid is used inside the removable Cooking Pot. If using a pressure cooking function, ensure that the Steam Release Dial is in the "Seal" (closed) position.
Display "E7"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.
Display "EU"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact service center.

HINTS AND TIPS

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

With your Oster® Turbo Multi-Cooker you can create a large variety of delicious meals, snacks and desserts. Various foods take different times to cook perfectly, so sometimes it may take some trial and error to get the cooking times right for you.

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

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 26 2025/7/3 10:04

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 Multi-Cooker does not recover lost heat quickly, so only lift the Lid if necessary or if instructed to do so in the recipe. It’s a good idea to monitor your slow cooking results throughout the cooking cycle by quickly removing the Lid and checking, then quickly replacing the Lid. Different cuts and thickness of meats and vegetables can vary cooking times.
- It is not uncommon for meat to cook faster than root vegetables. It is for this reason that we recommend chopping all vegetables to a similar small size. Meat can be cut into larger chunks because if it is cut too small, it will break up once cooked and tenderized.
- Slow Cooking reduces evaporation, resulting in the flavors and juices being maintained. Keep this in mind when creating your own recipes, as you may not require as much liquid as you would when using other cooking methods.

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

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 it 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 165°F (75°C).
- When Sous Vide cooking is complete you may wish to sear meats to enhance the flavor and add color.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 27 2025/7/3 10:04

SOUS VIDE COOKING GUIDE

Food	Recommended Thickness	Cooking Temperature	Cooking Time
Beef			
Fillet, sirloin, rib eye, T-bone, chops	2-5cm	49°C or higher	1-1.5 hours
Topside, top rump, silverside	8-12cm	56°C or higher	24 hours
Braising steak, ox tail	2-5cm	56°C or higher	8-10 hours
Lamb			
Rump, fillet, chops, rack	4-6cm	49°C or higher	1-2 hours
Shoulder, leg, shank	8-10cm	56°C or higher	8-10 hours
Pork			
Chops, Loin	2-4cm	56°C or higher	4 hours
Belly, Ribs			
Poultry			
Chicken Breast	3-5cm	62°C	1-2 hours
Chicken Thigh	3-5cm	65°C	1-2 hours
Chicken Thigh (with bone)	3-6cm	82°C	1.5-3 hours
Duck Breast	3-5cm	64°C	2-4 hours
Fish			
Fillets	2-4cm	50°C or higher	1 hour
Whole fish	4-6cm	60°C	1-1.5 hours
Shellfish			
Prawns	1-3cm	60°C	1 hour
Lobster	4-6cm	60°C	1 hour
Scallops	2-4cm	60°C	1 hour
Vegetables			
Tender Vegetables	1-5cm	83°C or higher	1 hour
Root Vegetables	1-5cm	83°C or higher	1-1.5 hours

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 28 2025/7/3 10:04

⚠ PRECAUÇÕES IMPORTANTES

AVISO: O NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PODE CAUSAR LESÕES GRAVES, INCLUINDO QUEIMADURAS PELOS CONTEÚDOS QUENTES, ALÉM DE DANOS MATERIAIS.

Ao usar eletrodomésticos, precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de lesões pessoais, incêndios e choques elétricos, incluindo as seguintes:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE PRODUTO. Mantenha este manual para referência futura.

PRECAUÇÕES DE USO EM GERAL

1. Este aparelho não foi desenvolvido para o uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou entrem em contato com o aparelho durante o uso.
2. **AVISO:** Para proteger contra possíveis choques elétricos e danos ao produto, não cozinhe diretamente na base de aquecimento. Cozinhe apenas dentro do recipiente de cozimento interno removível que vem com o aparelho.
3. Não conecte na tomada ou ligue o aparelho sem que o recipiente interno de cozimento esteja dentro da Panela Elétrica de Pressão Turbo.
4. Não coloque a Panela Elétrica de Pressão Turbo em funcionamento sem antes colocar alimentos ou líquidos dentro do recipiente interno de cozimento.
5. Desconecte da tomada quando o aparelho não estiver sendo usado, antes de colocar ou retirar acessórios e antes da limpeza. Deixe o aparelho esfriar antes de manusear ou limpar. Antes de desconectar da tomada, pressione o botão para INICIAR/PARAR para desligar o aparelho e em seguida desligue o aparelho da tomada. Não puxe o fio para desconectar.
6. **AVISO:** Tenha cuidado ao levantar e retirar a tampa após o cozimento. Incline a Tampa no sentido oposto a você, pois o vapor é quente e pode causar queimaduras graves. Nunca coloque o rosto sobre a Panela Elétrica de Pressão Turbo. É recomendável utilizar uma luva térmica para retirar a tampa, para reduzir o risco de queimaduras.
7. Este aparelho gera calor e esquenta os alimentos durante o uso. Não toque nas superfícies quentes. Use as alças ou botões.
8. A base de aquecimento do aparelho permanece quente após o uso. Não toque nela após o término do ciclo de cozimento. Espere esfriar antes do manuseio.
9. Tenha muito cuidado ao mover o aparelho contendo líquidos quentes. Não use a alça da tampa para mover o aparelho.
10. Não mova ou cubra a Panela Elétrica de Pressão Turbo a enquanto estiver em funcionamento.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 1 2025/7/3 10:04

PRECAUÇÕES PARA POSICIONAMENTO SEGURO DO APARELHO

11. **AVISO:** Alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças. Nunca deixe que o fio fique pendurado na borda do balcão, nem utilize tomadas localizadas abaixo do balcão. Veja INSTRUÇÕES ESPECIAIS SOBRE FIOS ELÉTRICOS. Mantenha as crianças afastadas ao abrir o aparelho após o cozimento, pois líquidos quentes podem ser derramados e causar queimaduras graves.
12. Para proteger contra possíveis choques elétricos, não mergulhe o fio, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido. Evite derramamentos na área onde o fio elétrico encaixa no aparelho. Não use nenhum aparelho com fio ou plugue danificado ou caso tenha apresentado uma falha ou sofrido qualquer tipo de avaria. Não tente substituir ou emendar o fio danificado. Leve o aparelho à Assistência Técnica Credenciada mais próxima, conforme orientações da garantia, para que seja inspecionado, reparado ou ajustado.
13. Não coloque o aparelho encima ou próximo a superfícies molhadas, fontes de calor como fogões a gás ou elétricos, ou dentro de fornos aquecidos.
14. Conecte sempre o fio de força na Panela Elétrica de Pressão Turbo primeiro, depois conecte o fio à tomada.
15. Não deixe que o fio fique pendurado sobre bordas de mesas ou balcões, nem que toque superfícies quentes.
16. Não use o aparelho com programadores, timers, adaptadores sem fio, tomadas ou dispositivos similares que utilizem controle remoto.
17. Não utilize este aparelho para outros fins além do uso descrito neste manual. O uso inadequado pode causar lesões. Este aparelho não se destina à fritura de alimentos submersos em óleo.
18. Somente para uso doméstico e em superfícies planas. Mantenha 15 cm de espaço livre das paredes e de todos os lados do aparelho. Use sempre o aparelho em uma superfície seca, estável e nivelada.
19. Não utilize o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
20. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar lesões.
21. Não use a Panela Elétrica de Pressão Turbo para armazenamento de alimentos ou coloque-a no congelador.

PRECAUÇÕES PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO*:

*Ver instruções específicas para o modo de cozimento sob pressão

22. Não utilize a função de pressão para fritar alimentos com óleo.
23. **AVISO:** Este aparelho cozinha sob pressão quando estiver no modo de pressão. O uso indevido do aparelho pode causar queimaduras. Certifique-se de que o aparelho esteja devidamente fechado e travado antes de usar usando pressão. Veja as Instruções de Uso.
24. **AVISO:** Não encha o aparelho além da linha máxima de 2/3 da capacidade. Ao cozinhar alimentos que aumentam de volume, como arroz ou vegetais secos, não deixe ultrapassar 1/2 da capacidade. O excesso de alimentos poderá obstruir a Válvula de Liberação de Vapor e gerar pressão excessiva. Siga todas as instruções da receita.
25. Verifique sempre se a Válvula Bobber (Flutuante) e a Válvula de Liberação de Vapor estão desobstruídas antes do uso. Limpe conforme seja necessário.
26. **AVISO:** Para evitar riscos de pressão excessiva, substitua a Vedação da Tampa apenas conforme recomendado pelo fabricante. Veja as instruções de Limpeza e Cuidados.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 2 2025/7/3 10:04

27. **AVISO:** Posicione a Panela Elétrica de Pressão Turbo de modo que a Válvula de Liberação de Vapor esteja virada para o lado contrário de quem estiver usando o aparelho. Nunca coloque partes do corpo, como rosto, mãos ou braços, sobre a válvula. O vapor pode causar queimaduras graves.
28. Não cubra nem obstrua a Válvula de Liberação de Vapor e/ou a Válvula Bobber (Flutuante) com pano ou outros objetos.
29. **AVISO:** Após o cozimento sob pressão, não abra a tampa até que o aparelho tenha esfriado e toda a pressão interna tenha sido liberada. Se a tampa estiver difícil de remover, isso indica que ainda há pressão – **NÃO FORCE PARA ABRIR**. Qualquer pressão remanescente pode ser perigosa. Veja as instruções de LIBERAÇÃO DE PRESSÃO AO FINAL DO COZIMENTO. Tentar abrir o aparelho enquanto estiver pressurizado pode causar a liberação repentina do conteúdo quente e resultar em queimaduras, lesões pessoais e/ou danos materiais.
30. Modelos com timer de botão giratório: se o timer não estiver funcionando corretamente após o aparelho atingir a pressão, desligue-o da tomada, espere esfriar e/ou liberar o vapor antes de abrir. O produto pode estar danificado.
31. Esteja ciente de que certos alimentos como purê de maçã, cranberry, cevada, aveia, ervilhas, macarrão, ruibarbo ou espaguete podem formar espuma ou borbulhar, obstruindo o dispositivo de liberação de pressão (Válvula de Liberação de Vapor). Receitas com esses ingredientes devem ser seguidas cuidadosamente para evitar tempos prolongados de liberação de vapor.
32. A liberação de vapor poderá ocorrer pela borda da tampa durante o processo de pressurização.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 3 2025/7/3 10:04

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES. SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

AVISOS:

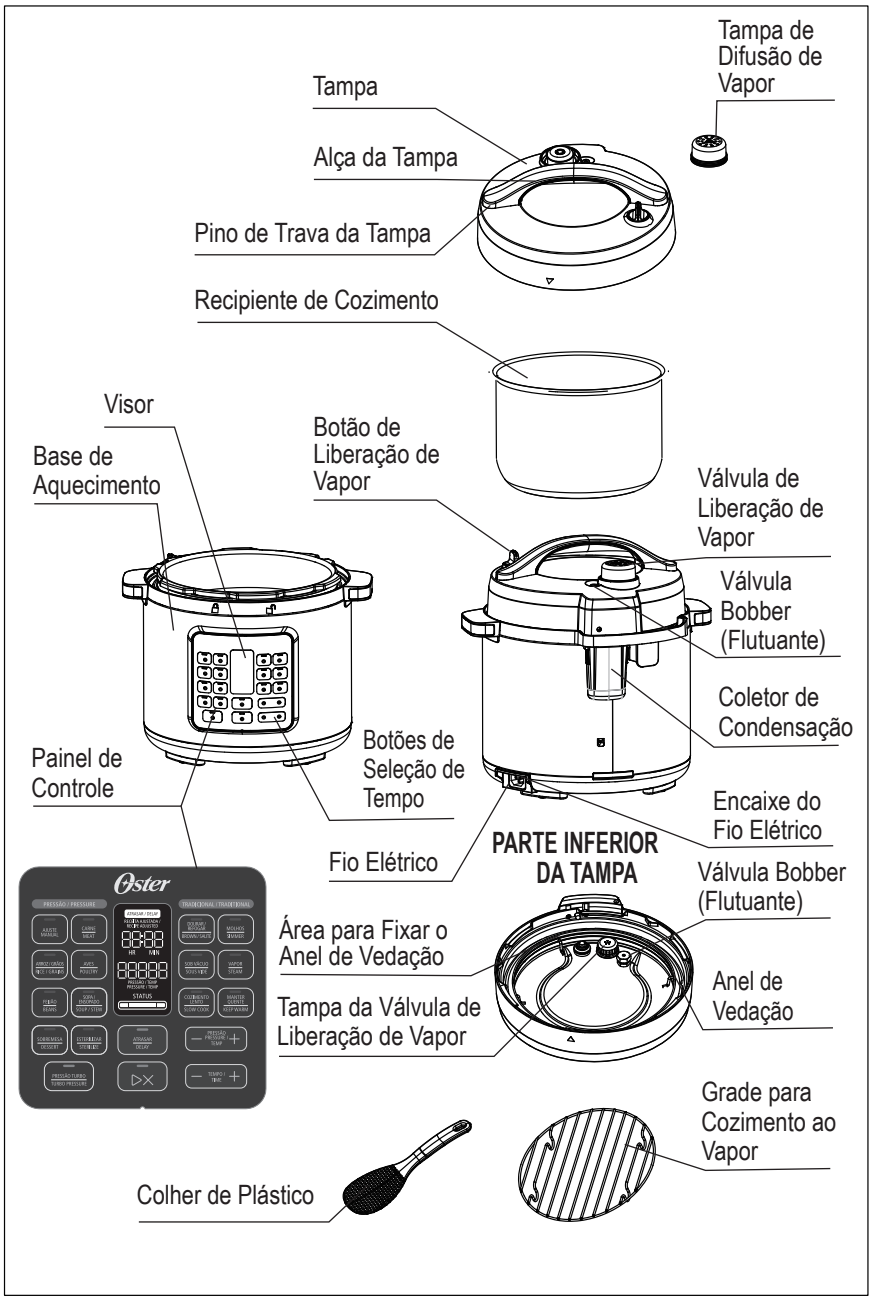
1. Algumas superfícies de bancadas e mesas não foram projetadas para resistir ao calor prolongado gerado por certos eletrodomésticos. Não coloque o aparelho aquecido sobre uma mesa com acabamento de madeira. Recomendamos o uso de um descanso de panela ou suporte resistente ao calor sob a panela elétrica para evitar possíveis danos à superfície.
2. Durante o uso inicial deste aparelho, pode haver emissão de uma leve fumaça e/ou odor. Isso é normal em muitos aparelhos e não ocorrerá após alguns usos.
3. Tenha cuidado ao colocar seu aparelho sobre um fogão de vitrocerâmica ou vidro liso, bancada, mesa ou outra superfície. Ela pode riscar algumas superfícies se não for manuseado com cuidado. Sempre utilize um apoio protetor resistente ao calor sob o aparelho antes de colocá-lo sobre uma mesa, bancada ou outra superfície.
3. O Vapor poderá ser liberado pela borda da tampa durante a pressurização do eletrodoméstico.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O FIO ELÉTRICO:

1. O aparelho inclui um fio elétrico curto para reduzir o risco de que uma pessoa ou animal de estimação enrosque ou tropece com um fio mais longo.
2. É possível a utilização de um fio de extensão, contanto que seja manuseado com cuidado.
3. Caso seja utilizado um fio de extensão, sua potência nominal elétrica deve ser igual ou superior à do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de forma que não fique pendurado sobre a bancada ou mesa, onde possa ser puxado por crianças ou causar tropeços acidentais.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 4 2025/7/3 10:04

COMPONENTES DA PANELA DE PRESSÃO TURBO OSTER®



COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 5 2025/7/3 10:04

CONHECENDO SUA PANELA DE PRESSÃO TURBO OSTER®

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA PARA O COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE USAR ESTA FUNÇÃO.** Guarde este manual para uma futura referência.

   AVISO: NÃO SEGUIR AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM LESÕES CORPORAIS GRAVES, INCLUINDO QUEIMADURAS COM CONTEÚDO QUENTE, OU DANOS MATERIAIS.
2. O cozimento sob pressão é uma das formas ideais para preparar refeições rápidas e saborosas. É um método de cozimento em líquido (água, caldo, vinho etc.) em uma panela de cozimento vedada com sua tampa. A Panela Elétrica de Pressão Turbo retém o vapor e aumenta a pressão interna, elevando a temperatura do líquido acima do ponto de ebulição. Essa elevação da temperatura reduz o tempo de cozimento.
3. A configuração de **Alta Pressão** é de 6,5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). É adequada para uma ampla variedade de alimentos.
4. A configuração de **Baixa Pressão** é de 3,3 - 6,5 PSI (23 - 45 kPa). É mais indicada para alimentos delicados como filés de frango, peixes e alguns vegetais.
5. A configuração de **Pressão TURBO** é de 13 - 15 PSI (90 - 110 kPa). É ideal para alimentos como cortes grandes de carne, sopas e frango inteiro. Para melhores resultados, alimentos delicados como arroz branco não devem ser cozidos usando essa configuração.
6. **Modo para MANTER QUENTE:** Após o término do tempo de cozimento, o aparelho alterna automaticamente para esse modo, evitando o cozimento excessivo e mantendo a comida aquecida até a hora de servir — ideal para famílias ocupadas ou com horários flexíveis. Este modo não é quente o suficiente para cozinhar e deve ser usado apenas para manter aquecida a comida que já foi cozida.
7. **Refeições Ideais para Cozimento sob Pressão:** Sopas, caldos, ensopados, molhos (como para massas), carnes, arroz, vegetais firmes (como beterraba e batata) e sobremesas (como pudim).
8. **Capacidade:** Nunca encha a Recipiente de Cozimento acima da linha máxima MAX. Alimentos que se expandem durante o cozimento não devem ultrapassar a marca de 1/2. Sem líquido, a Panela Elétrica de Pressão Turbo não funcionará na função de pressão. Use no mínimo 1 xícara (250 ml) de líquido Recipiente de Cozimento removível.
9. A pressão não será gerada se o disco de liberação de vapor não estiver na posição para “Fechar”.
10. Encher excessivamente o aparelho poderá causar o entupimento da válvula de liberação de vapor e, portanto, causar aumento excessivo da pressão.
11. O Anel de Vedação e as válvulas podem ser removidos para limpeza.
12. Após o aumento da pressão, a tampa não deve ser aberta. Sensores de segurança garantem que a pressão permaneça dentro do intervalo definido.
13. O Disco de Liberação de Vapor foi projetado para manter a mão afastada da Válvula de Liberação de Vapor. Veja as instruções na seção LIBERANDO A PRESSÃO AO FINAL DO COZIMENTO.
14. A função de cozimento sob pressão requer líquido para funcionar. Se não houver líquido suficiente dentro do Recipiente de Cozimento, aparecerá um erro no visor. Consulte a tabela de CÓDIGOS DE ERRO.
15. Ao final do cozimento, a tampa não deve ser aberta até que toda a pressão tenha

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 6 2025/7/3 10:04

sido liberada e a válvula Bobber (Flutuante) tenha baixado completamente. NÃO FORCE PARA ABRIR A TAMPA. Isso pode ser feito usando o método de Liberação Natural de Pressão ou Liberação Rápida.

16. A tampa de difusão de vapor foi projetada para ajudar a difundir o vapor ao liberar a pressão. A tampa deve ser encaixada na tampa principal para cobrir a válvula de liberação de vapor antes de usar a função pressurizada da Panela Elétrica de Pressão Turbo. Recomendamos sempre usar essa tampa ao cozinhar com a função de PRESSÃO TURBO.
17. Os botões de seleção de tempo (TEMPO + e -) são usados para definir o tempo de cozimento. Para avançar lentamente, pressione e solte o botão + ou -. Para avançar rapidamente, mantenha o botão pressionado. Caso ultrapasse o tempo desejado, pressione o botão oposto para ajustar.

    OBSERVAÇÃO: O timer pode ser usado em todos os programas, exceto no modo para Esterilizar, e pode ser alterado a qualquer momento durante o cozimento pressionando INICIAR/PARAR (▷✕) e selecionando uma nova função.
18. Os botões PRESSÃO/TEMP (+ e -) permitem selecionar a pressão desejada (Alta ou Baixa). Cada configuração predefinida já seleciona a pressão ideal, mas ela pode ser ajustada manualmente com esses botões. Veja o Guia de Cozimento para opções de ajuste.
19. O botão PRESSÃO TURBO é usado para reduzir o tempo de cozimento em até 85%*. Essa função não é compatível com funções tradicionais sem pressão. (*comparado ao uso da pressão alta)
20. Os botões PRESSÃO/TEMP (+ e -) também são usados para ajustar a temperatura desejada. Para avançar lentamente, pressione e solte o botão. Para avançar rapidamente, mantenha o botão pressionado. Veja o Guia de Cozimento para ajustes disponíveis.
21. O botão para INICIAR/PARAR (▷✕) inicia e interrompe uma função de cozimento. Ele deve ser pressionado para alterar a função de cozimento após o início do preparo.
22. O visor do painel de controle mostra o tempo restante de cozimento em horas e minutos após o pré-aquecimento da Panela Elétrica de Pressão Turbo. Durante o pré-aquecimento, aparecerá a palavra "HEAt" no visor. A barra de status se acenderá gradualmente e, quando as 5 luzes estiverem acesas, significa que a temperatura/pressão desejada foi atingida.

Acesse o site da Oster® em www.Oster.com para mais informações, dicas e receitas.

⚠ AVISO: MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA O COZIMENTO SOB PRESSÃO

LEIA TODAS AS MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA O COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE UTILIZAR ESTA FUNÇÃO. Guarde este manual para futura referência.

AVISO: O NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM LESÕES GRAVES, INCLUINDO QUEIMADURAS CAUSADAS POR CONTEÚDO QUENTE, OU EM DANOS MATERIAIS.

1. Não utilize a função de cozimento sob pressão para fritar com óleo sob pressão.
2. **AVISO:** Este aparelho cozinha sob pressão quando utiliza as funções de cozimento sob pressão. O uso inadequado pode resultar em queimaduras pelo

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 7 2025/7/3 10:04

vapor. Certifique-se de que o aparelho esteja devidamente fechado e travado antes de utilizá-lo no modo de cozimento sob pressão.

3. **AVISO:** Não encha o aparelho acima da linha de enchimento máximo de 2/3 da capacidade. Ao cozinhar alimentos que expandem, como arroz ou vegetais desidratados, não ultrapasse o nível recomendado de 1/2 da capacidade. O enchimento excessivo pode obstruir a válvula de liberação de vapor e causar acúmulo excessivo de pressão. Siga todas as instruções de preparo e receitas.



4. Alimentos que expandem durante o cozimento (ex: arroz) nunca devem ultrapassar a marca de 1/2 da capacidade.

   Observação: A Panela Elétrica de Pressão Turbo não cozinhará sob pressão sem líquido. Certifique-se de utilizar no mínimo 1 xícara (250 ml) de líquido no Recipiente de Cozimento removível.

5. Certifique-se sempre de que a Válvula Bobber (Flutuante) e a Válvula de Liberação de Vapor estejam livres de obstruções antes de usar o aparelho. Limpe conforme seja necessário.
6. **AVISO:** Para evitar riscos de lesões devido à pressão excessiva, substitua o Anel de Vedação da Tampa somente conforme indicado pelo fabricante. Veja as instruções de Cuidado e Limpeza.
7. **AVISO:** Posicione a Panela Elétrica de Pressão Turbo de forma que a Válvula de Liberação de Vapor fique direcionada para o lado contrário do corpo de quem estiver usando o aparelho. Nunca coloque qualquer parte do corpo, incluindo rosto, mãos ou braços, sobre a Válvula de Liberação de Vapor. O vapor pode causar queimaduras graves.
8. Não cubra nem obstrua a válvula de liberação de vapor e/ou a válvula Bobber (Flutuante) com panos ou outros objetos.
9. **AVISO:** Após o cozimento sob pressão, não abra a tampa do aparelho até que ele tenha esfriado e toda a pressão interna tenha sido liberada. Se estiver difícil remover a tampa é porque a panela ainda está pressurizada — NÃO FORCE PARA ABRIR A TAMPA. Qualquer pressão restante pode ser perigosa. Consulte a seção LIBERAÇÃO DE PRESSÃO AO FINAL DO COZIMENTO. Tentar abrir o aparelho enquanto ainda estiver pressurizado pode causar liberação súbita de conteúdo quente e resultar em queimaduras, lesões corporais e/ou danos materiais.
10. Modelos com timer de botão giratório: se o timer não estiver contando corretamente após o aparelho atingir a pressão, desligue da tomada, aguarde o resfriamento e/ou libere o vapor antes de abrir. Pode ser que o produto esteja danificado.
11. Certos alimentos como purê de maçã, cranberry, cevada, aveia ou outros cereais, ervilhas secas, macarrão, ruibarbo ou espaguete podem espumar, borbulhar e respingar, podendo obstruir o dispositivo de liberação de pressão (válvula de liberação de vapor). Receitas com esses ingredientes devem ser seguidas com atenção para evitar problemas.
12. O uso de peças, acessórios ou componentes não recomendados pelo fabricante pode causar riscos de lesões, incêndio e/ou danos materiais.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 8 2025/7/3 10:04

COMO USAR SUA PANELA ELÉTRICA DE PRESSÃO TURBO OSTER®

1. **LEIA TODAS AS MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE USAR A FUNÇÃO DE COZIMENTO SOB PRESSÃO.** Guarde este manual para futura referência.

   AVISO: O NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM LESÕES GRAVES, INCLUINDO QUEIMADURAS COM CONTEÚDO QUENTE OU DANOS MATERIAIS.
2. Remova toda a embalagem, papel e papelão (incluindo os que estiverem entre o Recipiente de Cozimento e a Base de Aquecimento do aparelho). Leia e guarde os materiais fornecidos e verifique as informações sobre serviço e garantia.
3. Remova a Tampa girando no sentido anti-horário até destravar, alinhando ▼ com 🔓. Retire o Anel de Vedação da Tampa e lave-o junto com a Tampa em água morna com sabão. Seque bem o Anel de Vedação e a Tampa antes de recolocar o anel na tampa. Certifique-se de que o Anel de Vedação esteja seguro e bem colocado na área de encaixe. Se o Anel de Vedação não estiver colocado corretamente, a Tampa não vedará o aparelho e a pressão desejada não será alcançada.
4. Remova o Recipiente de Cozimento e o Coletor de Condensação e lave-os com água morna e sabão. Seque-os bem antes de recolocar na Panela Elétrica de Pressão Turbo.
5. Adicione os ingredientes desejados no Recipiente de Cozimento. Coloque a Tampa sobre o aparelho e alinhe ▼ com 🔓. Para travar, gire no sentido anti-horário, alinhando ▼ com 🔒.

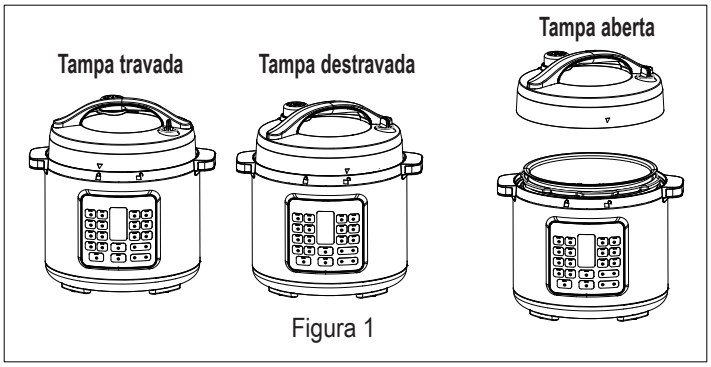


Figura 1

6. Conecte o Fio Elétrico que vem com o aparelho e encaixe-o na Panela Elétrica de Pressão Turbo.
7. Conecte o plugue da outra extremidade do Fio Elétrico em uma tomada elétrica de parede.
8. Selecione a função de cozimento que deseja utilizar.
9. O botão INICIAR/PARAR (▷✕) e o tempo no visor do painel de controle começará a piscar.
10. Selecione a temperatura e a pressão desejadas usando os botões PRESSÃO/ TEMP + e - (se aplicável). Consulte a tabela do Guia de Cozimento para recomendações de tempo e temperatura.
11. Pressione o botão INICIAR/PARAR (▷✕). Para funções de cozimento sob

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 9 2025/7/3 10:04

pressão, a palavra "HEAt" aparecerá no Visor do Painel de Controle durante o pré-aquecimento. Após o pré-aquecimento, o tempo selecionado de cozimento será exibido e as 5 luzes da barra de status estarão acesas.

12. OBSERVAÇÃO: Para funções de cozimento sob pressão, o tempo médio de pré-aquecimento pode variar conforme o volume e a temperatura dos alimentos. Pode variar entre 5 e 30 minutos.
13. Esta Panela Elétrica de Pressão Turbo permite programar para mais tarde o início do cozimento para que a refeição fique pronta na hora desejada. Consulte a seção sobre como usar a função programar início do cozimento para mais tarde.
14. Após o tempo de cozimento tenha sido definido, o aparelho emitirá um sinal sonoro e alternará automaticamente para o modo de MANTER QUENTE. O Visor no painel mudará do tempo de cozimento para um novo cronômetro que contará até 4:00 (4 horas), ou até que você pressione o botão para INICIAR/PARAR (▷✕). Após 4 horas no modo para MANTER QUENTE, o aparelho desligará automaticamente.
15. Para interromper ou finalizar uma função de cozimento a qualquer momento, pressione o botão para INICIAR/PARAR (▷✕).
16. Ao finalizar o uso, desligue a Panela Elétrica de Pressão Turbo da tomada e aguarde até que ela esfrie completamente antes de iniciar a limpeza.
    i. Após o tempo de cozimento, a Panela Elétrica emitirá um sinal sonoro e alternará automaticamente para o modo de MANTER QUENTE. O Visor mudará do tempo de cozimento para um novo cronômetro que contará até 4:00 (4 horas), ou até que o botão INICIAR/PARAR (▷✕) seja pressionado. Após 4 horas no modo para MANTER QUENTE, o aparelho entrará em modo de espera, e o Visor mostrará quatro traços (----).

    Observação: Certifique-se sempre de que os alimentos estejam completamente cozidos antes de consumir.

DICAS:

1. As configurações para cozimento sob pressão estão disponíveis na tabela do Guia de Cozimento.
2. Se a tampa não estiver corretamente fechada ou se o disco de liberação de vapor não estiver na posição “Fechar” , o aparelho não atingirá a pressão necessária e uma mensagem de ERRO aparecerá no Visor. Certifique-se de que o Anel de Vedação esteja corretamente posicionado na tampa. Consulte a tabela de CÓDIGOS DE ERRO.
3. É comum que algum vapor escape pela Válvula Bobber (Flutuante) durante o ciclo de cozimento. Isso faz parte do funcionamento normal do aparelho.

   Observação: A Panela Elétrica de Pressão Turbo não cozinha sob pressão sem líquido. Utilize no mínimo 1 xícara (250 ml) de líquido dentro do Recipiente de Cozimento removível.

   AVISO: Durante o cozimento, vapor será gerado dentro do aparelho. Ao levantar a tampa, utilize uma luva térmica para proteger suas mãos.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 10 2025/7/3 10:04

USANDO A FUNÇÃO MANUAL PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO

Esta função permite ao usuário selecionar seu próprio tempo de cozimento sob pressão, variando de 1 minuto até 4 horas, com a opção de escolher a temperatura Baixa ou Alta, além da possibilidade de utilizar a PRESSÃO TURBO.

Essa função é especialmente indicada para usuários que desejam cozinhar sob pressão alimentos que não estão contemplados pelas demais funções do aparelho.

Ela também oferece maior liberdade para utilizar receitas provenientes de diversas fontes.

Siga sempre nossas orientações para o uso do Cozimento sob Pressão.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 11 2025/7/3 10:04

USANDO A FUNÇÃO PRESSÃO TURBO

A função PRESSÃO TURBO reduz o tempo de cozimento selecionado em 85%*. Ela pode ser usada com as funções ARROZ/GRÃOS, FEIJÃO, CARNE, AVES, SOPA/ENSOPADO e MANUAL.

1. Selecione a função de cozimento desejada e ajuste o tempo e a pressão conforme seja necessário.
2. Pressione o botão PRESSÃO TURBO. O tempo no Visor será reduzido em 85% e a palavra “turbo” aparecerá no Visor. Caso seja necessário, o tempo de cozimento poderá ser ajustado novamente conforme sua preferência.
3. Pressione o botão para INICIAR/PARAR (▷✕) para iniciar o cozimento.
4. Após o término do tempo de cozimento, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para o modo de MANTER QUENTE. Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozidos antes de consumir.

Observação: A função PRESSÃO TURBO não pode ser utilizada com as configurações tradicionais (sem pressão) ou quando o aparelho estiver com o ajuste para Pressão Baixa.

*comparado ao cozimento com Pressão Alta.

LIBERANDO A PRESSÃO APÓS O COZIMENTO

A. **Método de Liberação Natural de Pressão:** Após o término do ciclo de cozimento, deixe que a Panela Elétrica de Pressão Turbo libere a pressão naturalmente através da Válvula Bobber (Flutuante). O aparelho irá esfriar gradualmente sozinho. Aguarde por pelo menos 10 minutos após o fim do cozimento. Se houver grande volume de alimentos e líquidos, isso pode levar até 20 minutos. Em seguida, gire o disco de liberação de vapor para a posição “Aberta” (veja a Figura 2). **Não coloque nenhuma parte das mãos ou do corpo sobre a saída de vapor da válvula, pois o vapor é muito quente e pode causar queimaduras.** A pressão terá sido liberada quando não houver mais vapor saindo da válvula e a válvula Bobber (Flutuante) tiver descido completamente. Somente então será seguro remover a Tampa e servir os alimentos. Ao levantar a tampa, use uma luva térmica para proteger as mãos.

B. **Método de Liberação Rápida de Pressão (com cautela):** Gire o disco de liberação de vapor para a posição “Aberta” (veja a Figura 2). O vapor será liberado rapidamente pela válvula. **Não coloque nenhuma parte das mãos ou do corpo sobre a saída de vapor, pois ele é muito quente e pode causar queimaduras.** Use esse método com cautela ao cozinhar alimentos líquidos como ensopados, sopas, caldos, feijões e leguminosas. Nunca utilize esse método ao cozinhar arroz, pois ele é um alimento delicado. Nestes casos, a liberação natural de pressão é recomendada para evitar o vazamento de líquidos durante a liberação. A pressão terá sido totalmente liberada quando o vapor parar de sair da válvula e a válvula Bobber (Flutuante) tiver descido completamente. Somente então será seguro remover a Tampa e servir os alimentos. Ao levantar a tampa, utilize uma luva térmica para proteger as mãos.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 12 2025/7/3 10:04

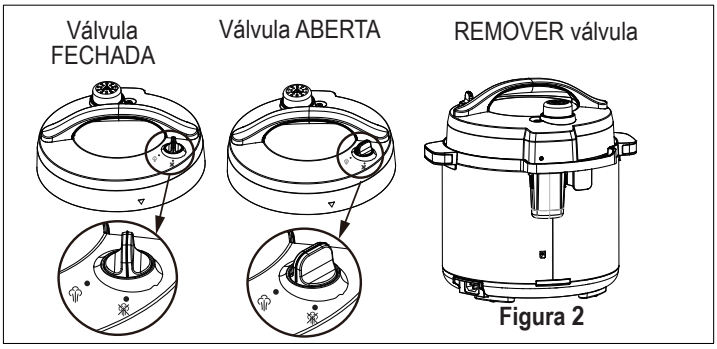


Figura 2

AVISO: Bolhas de ar podem se formar ao cozinhar sob pressão alimentos com alto teor de gordura (como carnes com gordura aparente ou aves com pele) ou alimentos mais espessos (como ensopados, molhos, sopas densas, feijões secos, lentilhas e grãos como arroz e cevada). Mesmo após a liberação da pressão, essas bolhas podem subir à superfície ao abrir a tampa, a menos que sejam dispersas previamente. Se não forem dispersas, o alimento quente pode espirrar para fora da panela, causando queimaduras graves.

1. Para dispersar as bolhas de ar, siga os passos abaixo:
   a. Verifique se a pressão foi completamente liberada (não há mais vapor e a válvula Bobber (Flutuante) está abaixada). Antes de abrir a tampa, balance suavemente a panela elétrica de um lado para o outro. Para isso, segure as alças e incline a panela para a esquerda, levantando o lado direito cerca de 5 cm da superfície. Depois incline para a direita, levantando o lado esquerdo (veja a Figura I).
   b. Repita esse movimento uma vez. Verifique novamente se a válvula Bobber (Flutuante) ainda está abaixada antes de tentar abrir a tampa.

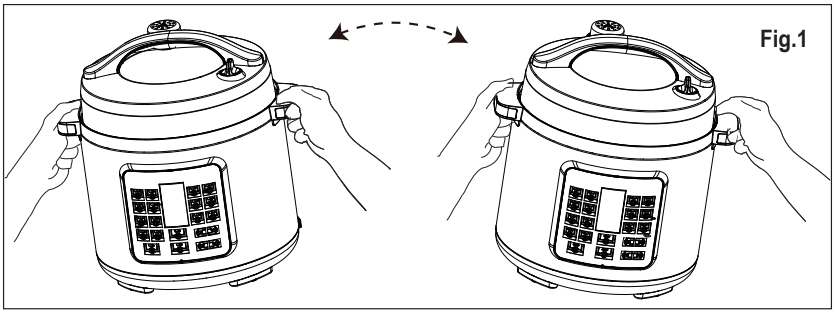


Fig.1

- **AVISO: NÃO FORCE A ABERTURA DA TAMPA.** Se ela não abrir facilmente, isso significa que o aparelho ainda está pressurizado. O conteúdo está sob alta pressão.
- Durante o cozimento, o vapor se acumula na Panela Elétrica de Pressão Turbo. Ao levantar a tampa, use uma luva de cozinha ou luva térmica para proteger as mãos.
- Para evitar sucção ao abrir ou fechar a tampa, gire a válvula de liberação de vapor para a posição “Aberta”.
- O vapor liberado pela válvula é quente. Mantenha o rosto e as mãos afastados ao liberar o vapor para evitar risco de lesões.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 13 2025/7/3 10:04

COMO USAR A FUNÇÃO PARA PREPARAR DEPOIS

Esta Panela Elétrica de Pressão Turbo possibilita programar o início do cozimento para que ele termine no horário desejado.

Observação: A função ATRASAR não está disponível nas configurações DOURAR/REFOGAR, MANTER QUENTE, COZIMENTO LENTO, VAPOR (STEAM) ou SOUS VIDE.

Observação: Não utilize a função ATRASAR em receitas com ingredientes perecíveis como carnes, peixes, ovos ou laticínios, pois estes podem estragar.

1. Ajuste as configurações desejadas na Panela Elétrica de Pressão Turbo.
2. Após definir o tempo de cozimento, pressione o botão ATRASAR. Os botões ATRASAR e INICIAR/PARAR piscarão, e o visor exibirá “0:30” piscando, indicando que a aparelho está sendo programado para começar a cozinhar mais tarde.
3. Pressione os botões + e - até atingir a quantidade de horas e minutos que deseja atrasar o início do cozimento (ou seja, o tempo que a panela deve esperar antes de começar a cozinhar).
4. Pressione o botão para INICIAR/PARAR (▷✕) para iniciar a função para começar o preparo mais tarde. O timer e o botão ATRASAR pararão de piscar, enquanto o botão para INICIAR/PARAR (▷✕) continuará piscando. Isso indica que a função ATRASAR está ativada. O visor fará a contagem regressiva do tempo de atraso até atingir 0:00. Quando isso acontecer, a luz do botão ATRASAR se apagará e o botão para INICIAR/PARAR (▷✕) parará de piscar, indicando que o atraso terminou. A palavra "HEAt” aparecerá no visor até que a panela atinja pressão total. Quando isso acontecer, o cronômetro começará a contagem regressiva do tempo de cozimento.

Exemplo:

São 16h e você quer ter uma sopa pronta às 18h. Você quer programar a panela agora para ter tempo livre. A função pré-definida (se não alterada) cozinhará por 30 minutos em Alta Pressão.

Vamos supor que leve 15 minutos para atingir a pressão e mais 15 minutos para liberar a pressão após o cozimento.

Ou seja, o tempo total será de 1 hora.

Para ter a sopa pronta às 18h, é necessário atrasar o início do cozimento em 1 hora.

1. Pressione o botão para SOPA
2. O visor mostrará “0:30” piscando
3. Pressione o botão ATRASAR e ajuste para “1:00”
4. Pressione INICIAR/PARAR (▷✕)

COZIMENTO LENTO

Configuração BAIXA: Ideal para cozimento lento. Tempo recomendado: de 6 a 8 horas.

Configuração ALTA: Para cozimento mais rápido. Tempo recomendado: de 2 a 4 horas.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 14 2025/7/3 10:04

Configuração para MANTER QUENTE: Após o tempo de cozimento, o aparelho irá automaticamente mudar para o modo MANTER QUENTE para evitar o cozimento excessivo e manter os alimentos aquecidos até a hora de servir – ideal para famílias ocupadas e com horários flexíveis. Esta configuração não cozinha, apenas mantém os alimentos já quentes aquecidos.

Observação: Ao usar o modo de cozimento lento, o ideal é que os ingredientes preencham entre 1/2 e 2/3 da capacidade do aparelho. Nunca ultrapasse a linha MAX.

Devido à multifuncionalidade do aparelho, a função de cozimento lento funciona de maneira ligeiramente diferente de outros modelos. Se estiver usando uma receita de outro modelo com tamanho similar, pode ser necessário aumentar o tempo de cozimento neste modelo.

USANDO A FUNÇÃO DE COZIMENTO LENTO

A função para COZIMENTO LENTO não utiliza pressão durante o cozimento, embora alguma pressão possa se formar dentro da unidade. Ao usar esta função, certifique-se de que o Disco de Liberação de Vapor esteja na posição “Aberto”. Essa função cozinha de forma similar às panelas de cozimento lento tradicionais, usando temperaturas mais baixas e tempos mais longos para obter refeições saborosas e macias.

Posicione a Panela Elétrica em uma superfície plana e nivelada.

Coloque o Recipiente de Cozimento dentro da Base de Aquecimento. Ligue o fio elétrico na tomada. O aparelho emitirá um sinal sonoro e o visor exibirá quatro traços (----).

1. Coloque os alimentos e líquidos dentro do Recipiente de Cozimento removível.
2. Posicione a Tampa na Panela e alinhe ▼ com 🔓. Para travar, gire no sentido anti-horário até a posição TRAVADA 🔒.
3. Gire o Disco de Liberação de Vapor para a posição “Aberto”.
   Observação: Mesmo que essa função não use pressão, pode haver algum acúmulo durante o cozimento. Por isso, é importante deixar o disco na posição “Aberto”.
4. Pressione o botão para COZIMENTO LENTO e ajuste o tempo e a temperatura conforme desejado. **Observação:** Consulte o Guia de Cozimento para opções de ajustes.
5. Pressione o botão para INICIAR/PARAR (▷✕). A contagem regressiva do tempo irá iniciar.
6. Ao final do tempo programado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para o modo MANTER QUENTE. O Visor mudará do tempo de cozimento para um novo cronômetro que contará até 4:00 (4 horas), ou até que o botão para INICIAR/PARAR (▷✕) seja pressionado. Após 4 horas no modo MANTER QUENTE, o aparelho desligará automaticamente.

DICA: As configurações para a função COZIMENTO LENTO estão disponíveis no Guia de Cozimento.

CUIDADO: Durante o cozimento lento, pode haver acúmulo de vapor dentro do aparelho, portanto ao levantar a tampa, utilize uma luva térmica para proteger sua mão.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 15 2025/7/3 10:04

GUIA DE COZIMENTO

Função de Cozimento	Configuração Padrão	Ajustes de Pressão	Ajustes de Temperatura	Intervalo de Tempo de Cozimento
COZIMENTO LENTO	Temp. Alta/ 4 horas	Não se aplica	Baixa-Alta	30 minutos – 20 horas
VAPOR	Pressão Alta/ 10 minutos	Baixa, Alta, Turbo	Não se aplica	1 minuto – 1 hora
DOURAR/ REFOGAR	Temp. baixa/ 30 minutos	Não se aplica	Baixa-Alta	5 minutos – 30 minutos
SOB VÁCUO	60°C/ 1 hora	Não se aplica	24 - 90°C	5 minutos – 24 horas
REDUZIR	Temp. baixa/ 15 minutos	Não se aplica	Baixa-Alta	5 minutos – 4 horas
MANTER AQUECIDO	Temp. de Aquecimento/ 4 horas	Não se aplica	Morna	30 minutos – 4 horas
CARNES	Pressão Alta/ 35 minutos	Baixa, Alta, Turbo	Não se aplica	5 minutos – 2 horas
FEIJÃO	Pressão Alta/ 20 minutos	Baixa, Alta, Turbo	Não se aplica	1 minuto – 4 horas
ARROZ/GRÃOS	Pressão Alta/ 12 minutos	Baixa, Alta, Turbo	Não se aplica	3 minutos – 30 minutos
AVES	Pressão Alta/ 35 minutos	Baixa, Alta, Turbo	Não se aplica	5 minutos – 2 horas
SOBREMESAS	Pressão Baixa/ 10 minutos	Baixa-Alta	Não se aplica	5 minutos – 2 horas
SOPAS/ ENSOPADOS	Pressão Alta/ 30 minutos	Baixa, Alta, Turbo	Não se aplica	5 minutos – 2 horas
MANUAL	Pressão Alta/ 30 minutos	Baixa, Alta, Turbo	Não se aplica	1 minuto – 4 horas

OBSERVAÇÃO: Usar a função PRESSÃO TURBO reduzirá o tempo de cozimento selecionado em 85%*. A função PRESSÃO TURBO pode ser utilizada com as configurações VAPOR, ARROZ/GRÃOS (para melhores resultados, o arroz branco não deve ser cozido com a função turbo), FEIJÃO, CARNE, AVES, SOPA/ ENSOPADO e MANUAL.

*comparado ao cozimento com a configuração de Pressão Alta.

VAPOR

A função VAPOR é perfeita para cozinhar delicadamente peixes e vegetais no vapor.

Ela vem pré-programada para utilizar a configuração de cozimento sob Alta Pressão.

Ao usar essa função, utilize a grade para cozimento a vapor.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 16 2025/7/3 10:04

Capacidade: Quando a Panela Elétrica de Pressão Turbo estiver sendo usada com a função VAPOR, a quantidade máxima de líquido deve ficar logo abaixo dos fios da grade, para que o líquido não entre em contato com os alimentos.

Observação: O aparelho não pode cozinhar sob pressão sem líquido. Certifique-se de adicionar no mínimo 1 xícara (250 ml) de líquido dentro da panela interna removível.

USANDO A FUNÇÃO PARA COZINHAR AO VAPOR

LEIA TODAS AS MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE USAR A FUNÇÃO PARA COZINHAR A VAPOR.
Coloque a Panela Elétrica sobre uma superfície plana e nivelada.

AVISO: O NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, INCLUINDO QUEIMADURAS COM CONTEÚDO QUENTE OU DANOS MATERIAIS.

Coloque o Recipiente de Cozimento removível dentro da Base de Aquecimento. Ligue o aparelho na tomada. Ela emitirá um sinal sonoro e o visor acenderá com quatro traços (----).

1. Adicione 1 xícara (250 ml) de água no fundo do Recipiente de Cozimento removível e insira a grade de cozimento. Certifique-se de que a água esteja logo abaixo da grade, para que o alimento não fique em contato com a água.
2. Coloque o alimento sobre a grade de cozimento.
3. Coloque a Tampa no aparelho e gire-a no sentido horário até a posição de TRAVADA 🔒.
4. Gire o Disco de Liberação de Vapor para a posição “Fechado”.
5. Pressione o botão VAPOR e ajuste o tempo e a temperatura conforme necessário. Observação: Consulte o Guia de Cozimento para verificar os ajustes possíveis de tempo e pressão.
6. Após fazer os ajustes desejados (se houver), pressione o botão para INICIAR/PARAR (▷✕).
7. O aparelho precisa ganhar pressão antes que o cozimento sob pressão comece. Durante esse processo, a palavra "HEAt” aparecerá no visor, e o tempo ainda não começará a contagem regressiva. Quando a pressão for atingida, a palavra "HEAt” desaparecerá, as 5 luzes da barra de status acenderão e o tempo começará a ser contado.
8. Ao final do tempo de cozimento, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para o modo de MANTER QUENTE. O Visor mudará do tempo de cozimento para um novo cronômetro que contará até 4:00 (4 horas) ou até que o botão para INICIAR/PARAR (▷✕) seja pressionado. Após 4 horas no modo para MANTER QUENTE, o aparelho desligará automaticamente.
9. A função VAPOR é uma função de pressão. Por favor, siga as instruções seguras de liberação de vapor contidas neste manual após final do ciclo de cozimento.

DICA: Consulte a Tabela de Cozimento a Vapor.

OBSERVAÇÃO: Durante o cozimento a vapor com a tampa, um pouco de vapor sairá pela válvula de liberação e poderá ocorrer acúmulo de condensação.

CUIDADO: Durante o cozimento, o vapor se acumulará dentro do aparelho. Ao levantar a tampa, utilize luvas térmicas ou de cozinha para proteger suas mãos.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 17 2025/7/3 10:04

TABELA DE COZIMENTO A VAPOR

Alimento	Quantidade	Quantidade de Água	Pré-Preparo	Tempo de Cozimento, minutos
Aspargos	250 g	250 ml	Aparar as extremidades fibrosas	2-5
Brócolis	300 g	250 ml	Aparar os talos	2-5
Couve de Bruxelas	400 g	250 ml	Retirar as folhas externas, deixar inteiro	4-6
Abóbora	1 inteira, 900 g-1 kg	250 ml	Cortar ao meio, remover as sementes, fatiar em 6 partes	7-10
Cenoura	500 g	250 ml	Fatiado em rodelas de 1 cm	5-7
Couve-flor	500 g	250 ml	Cortar em floretes de 5 cm	3-6
Milho na Espiga	2	250 ml	Remover quaisquer folhas externas	3-6
Legumes congelados em pedaços grandes	500 g	250ml	Cozinhar congelado	3-6
Batata Doce	900 g-1 kg	250 ml	Descascar e cortar em pedaços grandes	5-9
Batata, ideal para purê	900 g-1 kg	250 ml	Descascar e cortar em pedaços grandes	8-12
Ovos	6	250 ml	Inteiro com casca	7-10
Filé de Frango	1-4 filés	250 ml	Temperar antes de cozinhar	6-10
Salmão	1-4 filés	250 ml	Temperar antes de cozinhar	4-6
Camarão	225-500 g	250 ml	Com casca, temperar a gosto	6-8
Lagosta	1-4 caudas	250 ml	Com casca, temperar a gosto	4-10

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 18 2025/7/3 10:04

USANDO A FUNÇÃO DOURAR/REFOGAR

Esta configuração não cozinha sob pressão. Ela funciona de maneira semelhante ao cozimento tradicional, utilizando calor seco, portanto não requer o uso da tampa. Não utilize a tampa com esta função.

Coloque a Panela Elétrica sobre uma superfície plana e nivelada.

Coloque o Recipiente de Cozimento dentro da Base de Aquecimento. Conecte a Panela Elétrica de Pressão Turbo em uma tomada elétrica. A Panela emitirá um sinal sonoro e o visor acenderá com quatro traços (----).

1. Selecione a função DOURAR/REFOGAR e ajuste o tempo e a temperatura, se necessário, usando os botões PRESSÃO/TEMP e TEMPO (+ e -).
2. Pressione o botão para INICIAR/PARAR (▷✕).
3. Durante o pré-aquecimento, "HEAt" aparecerá no visor. Quando a temperatura for atingida e as 5 luzes da barra de status estiverem acesas, o tempo começará a ser contado. Com o uso de um pegador plástico resistente ao calor, adicione cuidadosamente os alimentos à panela quente.

A função DOURAR/REFOGAR pode ser usada para:

A. Dourar carnes para ensopados e sopas. Dourar a carne antes do cozimento sob pressão ou cozimento lento dá cor, sela os sucos e melhora o sabor e a maciez.
B. Refogar cebolas ou mirepoix (mistura de cebola, cenoura e aipo picados), entre outros alimentos, muito utilizados em receitas de panela de pressão ou cozimento lento. Refogar cebolas favorece a caramelização, realçando o sabor e cor ao prato final.

Capacidade: Ao usar a Panela Elétrica de Pressão Turbo para dourar ou refogar, recomenda-se cozinhar em etapas para garantir um cozimento uniforme.

COZINHANDO ARROZ

LEIA TODAS AS MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE USAR A FUNÇÃO PARA COZINHAR ARROZ.
Coloque a Panela Elétrica sobre uma superfície plana e nivelada.

AVISO: O NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, INCLUINDO QUEIMADURAS COM CONTEÚDO QUENTE OU DANOS MATERIAIS.

Ao cozinhar arroz, use a função ARROZ/GRÃOS. Ela é adequada para todos os tipos de arroz, incluindo arroz branco e integral. A função cozinha sob pressão, proporcionando um preparo mais rápido.

Capacidade: Como o arroz se expande durante o cozimento, não encha a Panela de Cozimento acima da marca de 1/2ao usar a função ARROZ/GRÃOS.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 19 2025/7/3 10:04

USANDO A FUNÇÃO ARROZ/GRÃOS (RICE/GRAINS)

Coloque a Panela Elétrica de Pressão Turbo sobre uma superfície plana e nivelada.

Coloque o Recipiente de Cozimento dentro da Base de Aquecimento. Conecte o aparelho à tomada elétrica. Ele emitirá um sinal sonoro e o visor acenderá com quatro traços (----).

1. Meça a quantidade de arroz desejada.
   Observação: 1 xícara de arroz branco cru = aproximadamente 2 xícaras de arroz branco cozido.
   1 xícara de arroz integral cru = aproximadamente 2 xícaras de arroz integral cozido.
2. Coloque o arroz em um escorredor de arroz e lave-o bem com água fria até que a água fique transparente. Isso remove o excesso de amido, deixando o arroz mais soltinho e evita que grude na panela. Também reduz o acúmulo de água espumosa que pode causar respingos pela válvula de vapor.
3. Certifique-se de que o Recipiente de Cozimento esteja limpo e seco antes de colocá-lo na Base de Aquecimento.
4. Coloque o arroz lavado no Recipiente de Cozimento. Adicione a quantidade de água necessária para sua receita (proporção padrão – 1 xícara de arroz cru: 1,5 xícaras de água). Certifique-se de usar no mínimo 1 xícara (250 ml) de líquido.
5. Coloque a tampa e gire no sentido horário até a posição de TRAVADA 🔒.
6. Gire o disco de liberação de vapor para a posição de “Fechado” .
7. Pressione o botão ARROZ/GRÃOS e ajuste o tempo e a pressão conforme necessário. Observação: Consulte os possíveis ajustes no Guia de Cozimento.
8. Após fazer os ajustes desejados, pressione INICIAR/PARAR (▷✕).
9. O aparelho precisa atingir pressão antes de iniciar o cozimento. Durante esse processo, aparecerá "HEAt” no visor e o tempo não contará. Quando a pressão for atingida, "HEAt” desaparecerá, as 5 luzes da barra de status acenderão e o tempo começará a ser contado.
10. Após o tempo de cozimento, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para o modo de MANTER QUENTE. O visor mudará do tempo de cozimento para um novo cronômetro que contará até 4:00 (4 horas) ou até que o botão para INICIAR/PARAR (▷✕) seja pressionado. Após esse tempo, o aparelho desligará automaticamente.

DICAS:

1. Não mantenha o arroz no modo de MANTER QUENTE por longos períodos, pois arroz cozido pode ressecar e perder qualidade. Use a colher de plástico que vêm com o aparelho para mexer e servir. Não utilize utensílios metálicos, pois podem danificar o revestimento antiaderente.
2. Como os grãos de arroz são delicados, espere a liberação natural da pressão ao final do cozimento. Não utilize a liberação rápida.
3. Proporção padrão para cozimento de arroz: 1 xícara de arroz cru: 1,5 xícaras de água.

CUIDADO: Durante o cozimento, o vapor se acumula dentro da Panela Elétrica de Pressão Turbo. Ao levantar a tampa, utilize uma luva térmica.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 20 2025/7/3 10:04

Se os alimentos grudarem ou queimarem no fundo do Recipiente de Cozimento, encha com água quente e sabão e deixe de molho antes de limpar. Use uma espátula de borracha ou nylon para remover resíduos. Se for necessário esfregar, use apenas esponjas e produtos não abrasivos.

Embora o Recipiente de Cozimento possa ser lavado na lava-louças, recomenda-se lavá-lo à mão para preservar o revestimento antiaderente e evitar a descoloração da parte externa.

Caso apareçam algumas manchas brancas, deixe de molho por 30 minutos com uma solução de vinagre ou suco de limão e água morna. Enxágue e seque bem.

OBSERVAÇÃO: NUNCA utilize utensílios ou materiais metálicos, pois podem riscar e danificar o antiaderente.

SOUS VIDE

A função SOUS VIDE é ideal para preparar carnes, aves, peixes e vegetais macios e saborosos com precisão. O cozimento sous vide consiste em selar os alimentos a vácuo, mergulhá-los em água aquecida a temperatura controlada e mantê-los nesse ambiente por um tempo específico para resultados consistentes.

A função SOUS VIDE permite controle de temperatura preciso, ajustável em incrementos de 1ºC de 24°C a 90°C. O tempo de cozimento pode ser ajustado de 0:05 a 24:00 horas.

OBSERVAÇÃO: Para utilizar esta função, é necessário utilizar sacos próprios para embalar e selar a vácuo. Recomendamos o uso de Sacos e sistemas FoodSaver®.

USANDO A FUNÇÃO SOUS VIDE

Coloque a Panela Elétrica de Pressão Turbo sobre uma superfície plana e nivelada. Coloque o Recipiente de Cozimento dentro da Base de Aquecimento. Conecte o aparelho em uma tomada elétrica. Ela emitirá um sinal sonoro e o visor mostrará quatro traços (----).

1. Use porções individuais de alimento.
2. Adicione água até o nível desejado, dependendo da quantidade/peso dos alimentos, certificando-se de que fiquem completamente submersos. Lembre-se de que ao adicionar os alimentos o nível da água aumentará.
3. Pressione o botão SOUS VIDE e ajuste a temperatura e o tempo conforme desejado.
   OBSERVAÇÃO: Consulte o guia de cozimento sous vide para orientações de tempo e temperatura.
4. Coloque a tampa sobre a panela (não é necessário travar) e mantenha a válvula de vapor aberta.
5. Pressione INICIAR/PARAR (▷✕) e aguarde o aquecimento da água. A barra de status indicará o progresso e o visor piscará até a temperatura ser atingida. Quando a temperatura correta for alcançada, o tempo programado aparecerá.
   OBSERVAÇÃO: Se a água estiver mais quente que a temperatura programada, o visor mostrará “Hot” e a barra de status piscará.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 21 2025/7/3 10:04

6. Retire a tampa com cuidado e mergulhe completamente os alimentos embalados a vácuo na água.
7. Recoloque a tampa sem travar. Deixe os alimentos cozinharem pelo tempo programado.
8. Quando o tempo de cozimento terminar, a panela desligará automaticamente. Retire os sacos com cuidado usando um pegador de cozinha.

DICAS PARA SOUS VIDE:

1. Para reduzir o tempo de pré-aquecimento, use água quente da torneira ou aquecida em uma chaleira.
2. Evite abrir a tampa com frequência durante o pré-aquecimento.
3. Para se obter um cozimento uniforme, não sobreponha os alimentos ao selar e ao submergir.
4. Para alimentos com pontas afiadas (como camarões ou caudas de lagosta), envolva em papel-alumínio para evitar perfurar o saco.
5. Aguarde o pré-aquecimento completo da água antes de mergulhar os ingredientes embalados e selados a vácuo.
6. Para evitar que o alimento flutue, coloque um objeto pesado (como uma colher, caneca ou tigela de cerâmica) sobre o saco.
7. Use pegadores de cozinha para colocar ou retirar os sacos, pois a água estará muito quente.
8. Para finalizar proteínas ou dar crocância aos vegetais, sele-os na frigideira, grelha ou forno. Seque bem os alimentos antes de selar para garantir a caramelização.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 22 2025/7/3 10:04

USANDO A FUNÇÃO ESTERILIZAR

LEIA TODAS AS MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA COZIMENTO SOB PRESSÃO ANTES DE UTILIZAR A FUNÇÃO ESTERILIZAR.

AVISO: O NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM FERIMENTOS GRAVES, INCLUINDO QUEIMADURAS COM CONTEÚDO QUENTE OU DANOS MATERIAIS.

Coloque a Panela Elétrica de Pressão Turbo sobre uma superfície plana e nivelada e insira o Recipiente de Cozimento na Base de Aquecimento. Conecte o aparelho em uma tomada elétrica. Ele emitirá um sinal sonoro e o visor acenderá com quatro traços (----).

1. Coloque a Grade para Cozimento a Vapor no fundo do Recipiente de Cozimento e adicione aproximadamente 300 ml de água.
2. Adicione os itens a serem esterilizados, certificando-se de que garrafas ou frascos estejam virados de cabeça para baixo.
3. Coloque a tampa e trave-a girando no sentido horário até a posição de TRAVADA 🔒.
4. Gire o disco de liberação de vapor para a posição de “Fechado” ✻ .
5. Pressione o botão para ESTERILIZAR.
   OBSERVAÇÃO: O tempo e a pressão não podem ser ajustados nesta configuração.
6. Pressione INICIAR/PARAR (▷✕).
   OBSERVAÇÃO: O aparelho precisa atingir pressão adequada antes que a esterilização inicie. Quando todas as luzes da barra de status estiverem acesas, o aparelho estará indicando que a pressão correta foi alcançada e o processo de esterilização será iniciado.
7. Após o término do tempo de esterilização, o aparelho entrará no modo de espera, e o visor mostrará quatro traços (----).
8. A tampa só deve ser aberta após a liberação total da pressão.
   OBSERVAÇÃO: Durante a esterilização, o vapor se acumulará no aparelho. Ao levantar a tampa, use uma luva térmica para proteger sua mão.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 23 2025/7/3 10:04

USANDO A FUNÇÃO REDUZIR

Coloque o Recipiente de Cozimento na Base de Aquecimento. Conecte o aparelho em uma tomada elétrica. Ele emitirá um sinal sonoro e o visor acenderá com quatro traços (----).

1. Adicione água até o nível desejado.
   OBSERVAÇÃO: Não ultrapasse a linha MAX dentro da panela.
2. Selecione o botão para REDUZIR e ajuste o tempo e a temperatura conforme sua preferência. Use a configuração ALTA para ferver a água e depois use a configuração BAIXA para reduzir ao ponto de fervura branda.
3. Pressione INICIAR/PARAR (▷✕) e aguarde a água atingir a temperatura selecionada. A barra de status indica o aquecimento. Quando todas as luzes da barra acenderem, a água terá atingido a temperatura correta.
4. Adicione os alimentos ao Recipiente de Cozimento sem colocar a tampa.
   OBSERVAÇÃO: Ferver líquidos espessos, como molhos e sopas, pode provocar a formação de bolhas que espirram. Mexa regularmente e com cuidado, e não deixe os alimentos sem supervisão.
5. Quando o tempo de cozimento terminar, o aparelho mudará automaticamente para o modo de MANTER QUENTE. O visor mudará do tempo de cozimento para um novo cronômetro que contará até 4:00 (4 horas) ou até que você pressione o botão para INICIAR/PARAR. Após esse tempo, o aparelho entrará no modo de espera.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 24 2025/7/3 10:04

PARA ALTERAR UMA CONFIGURAÇÃO

É fácil trocar de função durante o cozimento.

Pressione o botão para INICIAR/PARAR (▷✕) e selecione a nova função desejada. Um novo timer piscará no visor, e a função selecionada também piscará. Selecione o tempo, pressão e/ou temperatura desejados. Pressione INICIAR/PARAR (▷✕) e a nova função começará o processo pré-aquecimento.

Para alterar o tempo de cozimento:

É possível ajustar o tempo de cozimento antes de iniciar o preparo, para fazer isso pressione os botões + e - antes de pressionar o botão para INICIAR/PARAR (▷✕). Pressione e solte para alterar lentamente ou mantenha pressionado para ajustes rápidos. Caso ultrapasse o tempo ou temperatura desejados, utilize o botão oposto para corrigir.

Para alterar a pressão:

É possível ajustar a pressão em determinadas funções pré-programadas antes do início do cozimento, pressionando os botões PRESSÃO/TEMP + e - ou o botão PRESSÃO TURBO, antes de pressionar o botão para INICIAR/PARAR (▷✕).

Para alterar a temperatura:

É possível ajustar a temperatura em determinadas funções antes do início do cozimento, para fazer isso pressione os botões PRESSÃO/TEMP + e -, antes de pressionar o botão para INICIAR/PARAR (▷✕).

CUIDADOS E LIMPEZA

A limpeza deve ser realizada somente quando a Panela Elétrica de Pressão Turbo Oster® estiver fria e desligada da tomada. Aguarde o resfriamento total antes de limpar. Não utilize o Recipiente de Cozimento removível no fogão, no micro-ondas ou em um forno convencional. Utilize o Recipiente de Cozimento apenas na Base de Aquecimento da Panela Elétrica de Pressão Turbo Oster®. Lave o Anel de Vedação e a Tampa à mão com água morna e sabão. Seque bem todas as peças.

Recipiente de Cozimento:

Ao retirá-lo da base, utilize duas mãos e levante-o verticalmente para evitar arranhões (veja a figura 3).

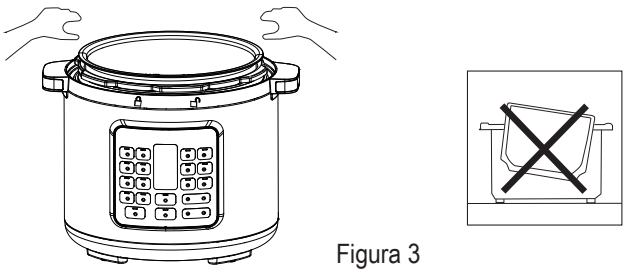


Figura 3

Exterior:

Limpe a parte externa da Base de Aquecimento com um pano úmido e seque com um pano macio. NÃO utilize produtos abrasivos, esponjas de aço ou produtos químicos, pois poderão danificar as superfícies. Para evitar danos à Panela Elétrica de Pressão Turbo, não utilize agentes de limpeza alcalinos durante a higienização. Use apenas um pano macio e detergente neutro. Nunca mergulhe a base de aquecimento, o fio elétrico ou o plugue em água ou qualquer outro líquido.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 25 2025/7/3 10:04

Coletor de Condensação:

Esvazie o compartimento após cada uso e lave com água morna e sabão.

Tampa e Anel de Vedação:

Verifique se está tudo certo com o anel de vedação de silicone antes de cada uso. Ele pode se desgastar com o tempo. Remova-o para limpeza, lave à mão com água morna e sabão, seque bem e recoloque na tampa. Guarde a tampa de cabeça para baixo para aumentar a durabilidade do anel de vedação. A substituição pode ser necessária a cada 1 a 2 anos, dependendo da frequência de uso. Entre em contato com a central de atendimento ao consumidor Oster® para adquirir peças de reposição.

Válvula de Liberação de Vapor:

Certifique-se de que esteja livre de resíduos antes do uso. Remova e limpe com cuidado. Seque completamente antes de recolocar.

Tampa de Difusão de Vapor:

Certifique-se de que esteja limpa. Ela é fixada por pressão sobre a válvula de liberação de vapor. Remova puxando com cuidado, limpe e recoloque.

Tampa da Válvula de Liberação de Vapor (parte interna da tampa):

Remova cuidadosamente, lave com água morna e sabão, seque bem e pressione novamente para encaixar.

PARTE INTERNA DA TAMPA

Válvula Bobber (Flutuante)

Pressione delicadamente a válvula para cima e para baixo 2 a 3 vezes e certifique-se de que ela esteja livre de resíduos antes de começar a usar a Panela Elétrica de Pressão Turbo.

Pino para Travamento da Tampa

Pressione cuidadosamente o pino e certifique-se de que esteja livre de resíduos antes de começar a usar a Panela Elétrica de Pressão Turbo.

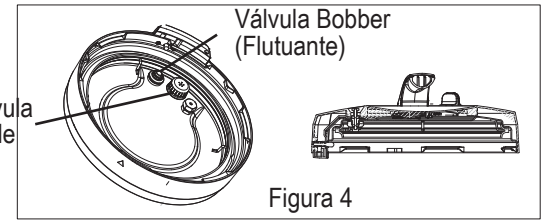


Figura 4

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 26 2025/7/3 10:04

Observação:

1. Pode haver um acúmulo de condensação dentro da base de aquecimento após o uso. Isso é normal. Desligue o aparelho da tomada, aguarde o resfriamento e seque com um pano de cozinha.
2. Certifique-se de que todos os componentes (panela, válvulas, anel de vedação etc.) estejam completamente secos antes de remontar o aparelho.
3. Este aparelho não possui peças reparáveis pelo usuário. Qualquer serviço além da limpeza deve ser realizado por uma Assistência Técnica Credenciada. Consulte a garantia.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Assunto	Pergunta	Solução
Energia	Minha panela elétrica de pressão turbo não liga.	Certifique-se de que a tomada está funcionando corretamente.
		Verifique se a panela elétrica de pressão turbo está conectada à tomada.
		Ligue para o Serviço de Atendimento ao Cliente.
Ponto do Ali-mento	Minha comida ficou malcozida.	Certifique-se de ter selecionado a configuração de cozimento correta.
		Verifique se a tampa está corretamente posicio-nada e travada, e se a Válvula de Liberação de Vapor está na posição “Fechada”.
		Verifique na receita se a pressão, a temperatura e o tempo corretos foram selecionados.
		Certifique-se de que não houve interrupção de energia.
		Verifique se há líquido suficiente no Recipiente de Cozimento para gerar o vapor necessário e criar pressão. Deve-se usar no mínimo 1 xícara (250 ml) de líquido ao cozinhar sob pressão. Nunca ultrapasse a linha “MAX”.
	Minha comida ficou cozida demais	Certifique-se de que o Recipiente de Cozimento estava com pelo menos metade da sua capacidade cheia.
		Verifique se a pressão, a temperatura e o tempo corretos foram selecionados.
Programação	Posso programar um tempo para a função Dou-rar/Refogar?	Como a função Dourar/Selar geralmente requer atenção constante, isso pode não ser necessário. No entanto, se desejar, é possível definir um tempo.
	Posso mudar a função de cozimento, o tempo ou a temperatura enquanto o alimento está cozinhando?	Sim, para mudar a função de cozimento, pressione INICIAR/PARAR (▷✕) e selecione uma nova função. Altere o tempo e a temperatura conforme necessário. Pressione INICIAR/PARAR (▷✕) no-vamente. O tempo e a temperatura podem ser alterados a qualquer momento.
Cozimento	A Panela interna e a Tampa podem ser usadas no fogão ou no forno?	O Recipiente de Cozimento e a Tampa não são próprias para uso no forno. Nenhuma delas pode ser usada no fogão ou no forno.
	Interrompi o processo de cozimento e alterei as con-figurações de pressão, e agora a panela elétrica de pressão tur-bo está pré-aquecendo novamente.	Se um ciclo de cozimento for interrompido e um novo for iniciado, a Panela Elétrica de Pressão Turbo poderá exibir "HEAt” no Visor até que a nova pressão seja alcançada.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 27 2025/7/3 10:04

Assunto	Pergunta	Solução
Vapor	Está vazando vapor da panela multifuncional.	• É normal que uma pequena quantidade de vapor saia pela Válvula Bobber (Flutuante) antes que o aparelho esteja completamente pressurizado. • Se o vapor estiver saindo pela borda da Tampa, ela não foi fechada e travada corretamente.
Tampa	Estou com dificuldade para remover a tam-pa.	Há um mecanismo de segurança que impede a remoção da Tampa enquanto a panela estiver sob pressão. Certifique-se de liberar a pressão gi-rando a Válvula de Liberação de Vapor para a posição “Aberta”. Consulte a seção sobre Libe-ração de Pressão para mais instruções.
Função Turbo	Ativei a função Turbo por engano. Como desativo?	Pressione o botão Turbo novamente para desa-tivar e retornar ao tempo de cozimento original.

CÓDIGOS DE ERRO

Erro	Solução
“LED” piscando e emitindo um sinal sonoro	Certifique-se de que a tampa esteja completamente fechada e na posição de TRAVADA position, alinhando com .
Código "E1"	A Panela Elétrica de Pressão Turbo interromperá o ciclo de cozimento. Desconecte o aparelho da tomada e entre em contato com a central de atendimento. Para informações sobre assistencia tecnica acesse: www.oster.com.br
Código "E2"	A Panela Elétrica de Pressão Turbo interromperá o ciclo de cozimento. Desconecte o aparelho da tomada e entre em contato com a central de atendimento.
Código "E3"	A Panela Elétrica de Pressão Turbo interromperá o ciclo de cozimento. Desconecte o aparelho da tomada e deixe-o esfriar completamente. Após o resfriamento, certifique-se de que todas as partes da tampa estejam ok. Gire a tampa até a posição de TRAVADA . Certifique-se de que o seletor de liberação de vapor esteja na posição “ . Se este código de erro ocorrer novamente, desconecte o aparelho da tomada e entre em contato com a central de atendimento.
Código "E5"	A Panela Elétrica de Pressão Turbo interromperá o ciclo de cozimento. Desconecte o aparelho da tomada e deixe-o esfriar completamente. Após o resfriamento, remova a tampa e cheque o recipiente de cozimento. Não utilize a tampa ao usar as funções DOURAR/ REFOGAR e COZI-MENTO LENTO. Ao usar as funções COZIMENTO LENTO, SOUS VIDE e MANTER AQUECIDO, certifique-se de que o seletor de libe-ração de vapor esteja na posição “Aberto” antes de iniciar o cozimento.
Código "E6"	A Panela Elétrica de Pressão Turbo interromperá o ciclo de cozimento. Desconecte o aparelho da tomada e deixe-o esfriar. Após o resfriamento, remova a tampa e verifique o recipiente de cozimento. Adicione líquido, se necessário. Certifique-se de usar no mínimo 250 ml de líquido dentro do recipiente de cozimento removível. Se estiver utilizando uma função de cozimento sob pressão, certifique-se de que o seletor de liberação de vapor esteja na posição “Fechado” .
Código "E7"	A Panela Elétrica de Pressão Turbo interromperá o ciclo de cozimento. Desconecte o aparelho da tomada e entre em contato com a central de atendimento.
Código "EU"	A Panela Elétrica de Pressão Turbo interromperá o ciclo de cozimento. Desconecte o aparelho da tomada e entre em contato com a central de atendimento.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 28 2025/7/3 10:04

DICAS E SUGESTÕES

Dicas e sugestões para aproveitar ao máximo sua Panela Elétrica de Pressão Turbo Oster®: Acesse o site da Oster® em www.oster.com.br para mais receitas, dicas, sugestões e muito mais.

Com a sua Panela Elétrica de Pressão Turbo Oster®, você pode preparar uma grande variedade de refeições deliciosas, lanches e sobremesas. Diversos alimentos requerem tempos diferentes para cozinhar perfeitamente, para isso pode ser necessário realizar alguns testes até encontrar os tempos ideais para o seu gosto.

1. Consulte o manual de instruções da sua Panela Elétrica de Pressão Turbo Oster® sempre que utilizá-la.
2. Nunca ultrapasse a linha “MAX” ao encher o Recipiente de Cozimento.
3. Não deixe a o aparelho conectado na tomada quando não estiver em uso.
4. Mantenha o aparelho afastado de armários e paredes durante o uso.
5. O Recipiente de Cozimento foi projetado para ser utilizado apenas neste aparelho. Não utilize no fogão, micro-ondas ou forno.
6. A grade para cozimento a vapor que vem com o aparelho foi projetada para ser utilizada nesta Panela Elétrica de Pressão Turbo. Ela não deve danificar a superfície do Recipiente de Cozimento.
7. Ao remover a Tampa, use uma luva térmica para segurar a alça da Tampa e levante virando a tampa no sentido contrário ao seu corpo para permitir a saída do vapor.
8. Coloque sempre um descanso ou suporte sob o Recipiente de Cozimento caso ele seja removido da Base de Aquecimento.
9. Não deixe a grade para cozimento a vapor submersa em água por períodos muito longos.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 29 2025/7/3 10:04

DICAS E SUGESTÕES PARA COZIMENTO LENTO

Se estiver utilizando a função de Cozimento Lento, você pode usar a função para DOURAR/SELAR primeiro, o que permite selar carnes e vegetais no início e também engrossar molhos e preparar caldos ao final. Selar a carne antes do cozimento lento não apenas proporciona uma cor bonita aos alimentos, como também ajuda a manter os sucos, os sabores e a maciez da carne.

- Para engrossar um ensopado no final do preparo, use a função para DOURAR/SELAR e misture uma pequena quantidade de amido de milho com água. Deixe ferver lentamente, mexendo até engrossar.
- Ao utilizar a função de COZIMENTO LENTO, verifique se o Seletor de Liberação de Vapor está na posição “Aberta”.
- Durante o uso da função de COZIMENTO LENTO, o aparelho não recupera rapidamente o calor perdido, por isso levante a Tampa apenas se necessário ou se indicado pela receita. É uma boa ideia monitorar o preparo ao longo do processo removendo rapidamente a Tampa para verificar e em seguida fechando novamente. Cortes e espessuras diferentes de carnes e vegetais podem influenciar o tempo de cozimento.
- Não é incomum que a carne cozinhe mais rápido que vegetais de raiz. Por isso, recomendamos picar todos os vegetais em tamanhos pequenos e semelhantes. A carne pode ser cortada em pedaços maiores, pois se estiver muito pequena, poderá se desfazer após o cozimento e amaciamento.
- O cozimento lento reduz a evaporação, o que mantém os sabores e os sucos dos alimentos. Leve isso em consideração ao criar suas próprias receitas, pode ser necessário usar menos líquido do que em outros métodos de cozimento.

Tempe-ratura	Temperatura Sugeridas	Ideias de Receitas
Alta	Use esta configuração para receitas que exigem tempos de cozimento mais curtos, geralmente de 4 a 6 horas.	Ideal para molhos, chili, pratos com batata, pratos com queijo, asas de frango e almôndegas ao molho.
Baixa	Use esta configuração para receitas que exigem tempos de cozimento mais longos. Esta configuração é usada para receitas que normalmente requerem mais de 8 horas de cozimento. Perfeita para cortes de carne menos macios.	Ideal para cortes de carne menos macios, carnes cozidas len-tamente, feijões se-cos, sopas e enso-pados.

DICAS E SUGESTÕES PARA O COZIMENTO SOUS VIDE

- O cozimento Sous Vide exige que todos os alimentos sejam completamente embalados e selados a vácuo antes de cozinhar. Recomendamos o uso de sacos e seladoras a vácuo FoodSaver® para isso.
- Encha o Recipiente de Cozimento até aproximadamente a metade para alimentos maiores e mais pesados, e até 2/3 para alimentos mais leves. Certifique-se de que todos os alimentos estejam completamente submersos antes de cozinhar.
- Encha o Recipiente de Cozimento com água morna para diminuir o tempo necessário para atingir a temperatura desejada.
- Durante o cozimento Sous Vide, a tampa não precisa ser travada; basta colocá-la sobre o aparelho após adicionar os alimentos, com a válvula de vapor aberta.
- Se os alimentos não forem consumidos imediatamente, mergulhe o pacote em água com gelo para reduzir rapidamente a temperatura. Refrigere até o momento de servir e, quando for consumir, reaqueça os alimentos até que a temperatura interna esteja acima de 75 °C (165 °F).
- Após o cozimento Sous Vide, pode-se selar (grelhar ou dourar) as carnes para realçar o sabor e adicionar cor.

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 30 2025/7/3 10:04

GUIA DE COZIMENTO SOUS VIDE

Alimento	Espessura Recomen-dada	Temperatu-ra de Cozi-mento	Tempo de Cozimento
Carne de Vaca			
Filé, contrafilé, bife de ancho, T-bone, bisteca	2-5 cm	49°C ou mais alta	1-1,5 horas
Coxão duro, alcatra, coxão mole	8-12 cm	56°C ou mais alta	24 horas
Acém para ensopado, rabo de boi	2-5 cm	56°C ou mais alta	8-10 horas
Cordeiro			
Alcatra, filé, bisteca, carré	4-6 cm	49°C ou mais alta	1-2 horas
Paleta, perna, pernil	8-10 cm	56°C ou mais alta	8-10 horas
Carne de Porco			
Costelas, lombo	2-4 cm	56°C ou mais alta	4 horas
Barriga, costelas			
Aves			
Peito de Frango	3-5 cm	62°C	1-2 horas
Sobrecoxa	3-5 cm	65°C	1-2 horas
Sobrecoxa (desossada)	3-5 cm	82°C	1,5-3 horas
Peito de Pato	3-5 cm	64°C	2-4 horas
Peixe			
Filés	2-4 cm	50°C ou mais alta	1 hora
Peixe inteiro	4-6 cm	60°C	1-1,5 horas
Frutos do Mar			
Camarões	1-3 cm	60°C	1 hora
Lagosta	4-6 cm	60°C	1 hora
Vieiras	2-4 cm	60°C	1 hora
Legumes			
Legumes tenros	1-5 cm	83°C ou mais alta	1 hora
Legumes de raiz	1-5 cm	83°C ou mais alta	1-1,5 horas

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 31 2025/7/3 10:04

Assistência Técnica

Localize uma assistência autorizada Oster® através do nosso site:
https://www.oster.com.br/apoio-ao-consumidor/servico-tecnico-autorizado

Serviço de Atendimento ao Consumidor

Atendimento por telefone: 0800 644 6443
WhatsApp para Atendimento ao Consumidor:
https://www.oster.com.br/apoio-ao-consumidor

Para consultar o manual digital, acesse:
www.oster.com.br

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA).indd 32 2025/7/3 10:04

Características eléctricas/Electric characteristics/Características elétricas			
Modelo/Model/Modelo	**Voltaje/ Voltage/ Voltagem**	**Frecuencia/ Frequency/ Frequência**	**Potencia/ Power/ Potência**
CKSTPCECT57DF2-013	127 V	60 Hz	1 400 W
CKSTPCECT57DF2CL-013	127 V	60 Hz	1 400 W
CKSTPCECT57DF-017	127 V	60 Hz	1 200 W
CKSTPCECT57DF-057	220 V	60 Hz	1 400 W
CKSTPCECT57DF2-052	220 V	50 Hz	1 400 W
CKSTPCECT57DF2-053	220 V	60 Hz	1 400 W

Para informações sobre assistencia tecnica acesse: www.oster.com.br

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
Esta informação é só para o México.

OSTER® MULTIOLLA TURBO DE 5,7 L
MODELOS: CKSTPCECT57DF, CKSTPCECT57DF2CL, CKSTPCECT57DF2-013, CKSTPCECT57DF2CL-013
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO, S.A. DE C.V.
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO N.° 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
RFC SME570928G90

PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: E.U.A., CHINA

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V∿ 1 400 W

NOM

© 2025 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2025 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2025 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China Printed in China Impresso na China

COOK1988 5.7 Turbo Multi-Cooker Oster_CKSTPCECT57DF_CKSTPCECT57DF2_CKSTPCECT57DF2CL_25SEPM1 (LA)_GCDS-LD
P.N. NWL0001750515