

Oster®



MODELO
MODEL

CKSTPCEC8801

MANUAL DE INSTRUCCIONES
MULTI-OLLA EXPRESS OSTER® XL
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
OSTER® XL EXPRESS MULTI-COOKER
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MEDIDAS DE PROTECCIÓN IMPORTANTES

AVISO DE SEGURIDAD IMPORTANTE:

Cuando libere la presión de la unidad, asegúrese de usar un guante de horno y un utensilio de cocina para abrir gradualmente la válvula y liberar la presión. Tenga cuidado con el vapor que sale.

No sumerja JAMÁS la base térmica, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, entre estas se deben seguir las siguientes precauciones:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Este artefacto **NO** debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños. Los niños no deben jugar con el aparato. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos sólo si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica.
3. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha dañado de alguna manera. No intente reemplazar o ajustar un cable dañado. Devuelva el artefacto al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirse por un cable o conjunto especial disponible a través de su agente de servicio técnico.
4. Este artefacto cocina bajo presión cuando se utilizan las funciones de cocción a presión. El uso incorrecto puede provocar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté bien cerrada antes de operarla. Consulte las instrucciones de funcionamiento.
5. Este artefacto genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
6. No llene la unidad sobre la línea de llenado máxima a 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz, frijoles, papas o vegetales secos, no llene la unidad más allá del nivel recomendado de 1/2 de su capacidad. El llenarla en exceso puede causar el riesgo de obstrucción de las válvulas y el desarrollo de exceso de presión. Siga todas las instrucciones de cocción y la receta.
7. Siempre verifique que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de su uso. Limpie según sea necesario.
8. Coloque la Olla de Cocción Multiuso de modo que la Válvula de Liberación de Vapor esté posicionada lejos del cuerpo.
9. Nunca coloque ninguna parte del cuerpo, incluidas la cara, las manos y los brazos, sobre la Válvula de Liberación de Vapor. El vapor puede provocar quemaduras graves.
10. No opere la Olla Multiuso sin alimentos o líquidos en la olla de cocción.
11. Para evitar el riesgo de lesiones debido a una presión excesiva, reemplace la junta de sellado de la tapa sólo según lo recomendado por el fabricante. Vea las instrucciones de Mantenimiento y Limpieza.
12. No use la tapa para transportar la Olla Multiuso.
13. No mueva ni cubra la Olla Multiuso mientras esté en funcionamiento.

14. Después de cocinar a presión, no abra la Olla Multiuso hasta que la unidad se haya enfriado, se haya liberado toda la presión interna y la Válvula Flotante se haya asentado por completo. Si la tapa es difícil de quitar, esto indica que la olla todavía está presurizada, no la fuerce para abrir. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Vea Instrucciones de liberación de presión.
15. Tenga cuidado al levantar y retirar la tapa después de cocinar. Siempre incline la tapa lejos de usted ya que el vapor está caliente y puede provocar quemaduras graves. Nunca coloque la cara sobre la Olla Multiuso.
16. No utilice esta olla a presión para freír con aceite.
17. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
18. No use la olla de cocción para guardar alimentos ni colocarla en el congelador.
19. Para evitar daños a su Olla Multiuso, no use agentes de limpieza alcalinos cuando la limpie. Use un paño suave y un detergente delicado.
20. Enchufe siempre el cable eléctrico por completo en la Olla Multiuso, luego enchufe el cable en el tomacorriente de la pared.
21. Desenchufe del tomacorriente cuando no la esté utilizando, antes de colocarle o retirarle partes y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle partes, y antes de limpiarla. Para desconectarla, asegúrese de que la Olla Multiuso esté APAGADA, luego desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente. No la desconecte tirando del cable.
22. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni entre en contacto con superficies calientes.
23. Se debe tener mucho cuidado al mover un electrodoméstico que contenga líquidos calientes.
24. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
25. No lo use en exteriores o con fines comerciales.
26. No coloque sobre o cerca de superficies mojadas, o fuentes de calor tales como un quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
27. No utilice la unidad para otro uso que no sea el previsto. El uso inadecuado puede causar lesiones. Este artefacto no está diseñado para freír alimentos.
28. **PRECAUCIÓN:** Para protegerse contra descargas eléctricas y daños al producto, no cocine directamente en la Base de Calentamiento. Cocine sólo en la Olla de Cocción extraíble provista.
29. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable lejos de los niños. Nunca cuelgue el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente de debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
30. No conecte ni encienda la Olla Multiuso sin tener la Olla de Cocción dentro de la Olla Multiuso.
31. Esta unidad está destinada sólo para uso doméstico en mostradores. Mantenga 6 pulgadas (15.2 cm) de distancia de la pared y de cada uno de los lados. Siempre use el electrodoméstico en una superficie seca, estable y nivelada.
32. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, arvejas, fideos, macarrones, ruibarbo o espagueti pueden formar espuma, hervor, salpicar y obstruir el dispositivo de liberación de presión Válvula de Liberación de Vapor). Las recetas que usan estos ingredientes o alimentos se deben seguir cuidadosamente para evitar problemas.
33. Este aparato se destina a usarse para aplicaciones de uso doméstico y similar como las siguientes: a) Por el personal de cocinas en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo. b) Casas de campo. c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial. d) Entornos de tipo dormitorio o comedor.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

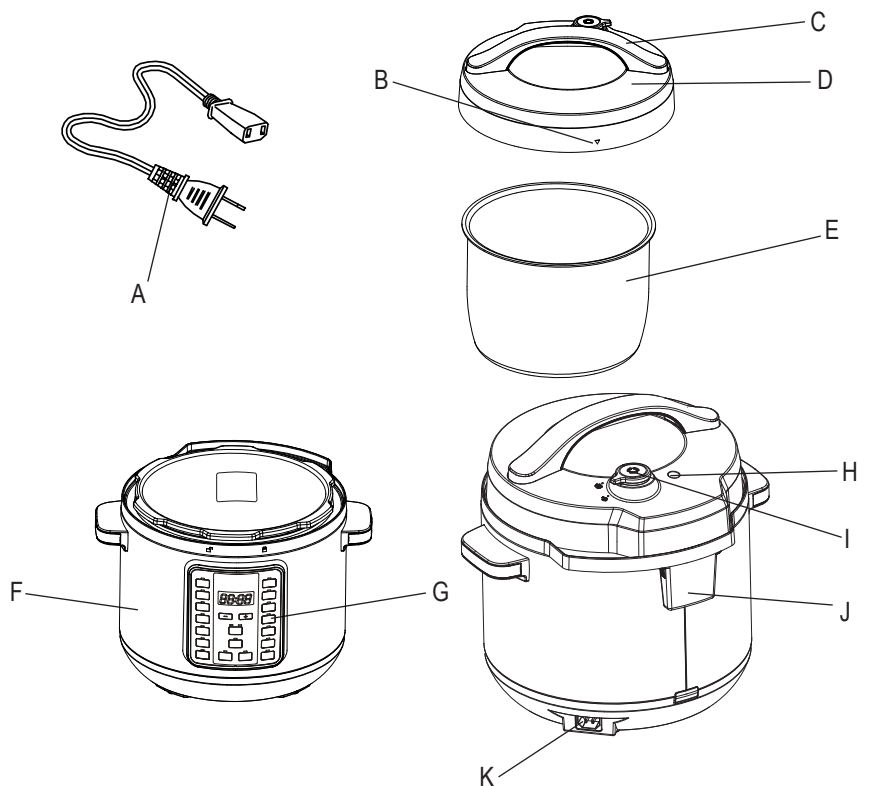
INSTRUCCIONES DEL CABLE ELÉCTRICO:

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

PRECAUCIONES:

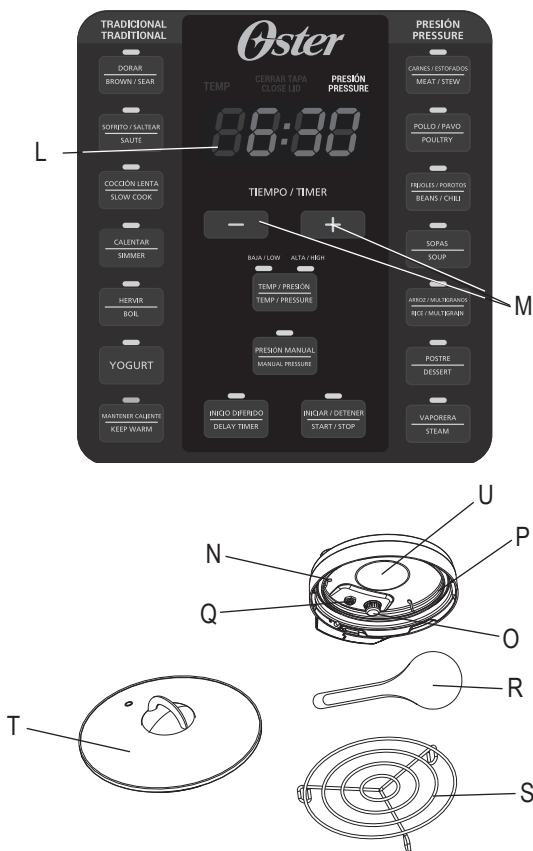
1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la Olla Multiuso caliente en una mesa de madera acabada. Le recomendamos que coloque una almohadilla térmica o bandeja debajo de su Olla Multiuso para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el primer uso de este artefacto, puede detectarse un ligero olor y/o humo. Esto es normal con muchos artefactos de calefacción y no volverá a ocurrir después de unos cuantos usos.
3. Tenga cuidado al colocar su Olla de Cocción en una cocina de vitrocerámica o de vidrio liso, mostrador, mesa u otra superficie. Puede rayar algunas superficies si no se usa precaución. Siempre coloque un protector acolchado resistente al calor debajo de la Olla de Cocción antes de colocarla sobre una mesa, mostrador u otra superficie.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



- | | | | |
|---|-------------------------------|---|--------------------------------|
| A | Cable Eléctrico | G | Panel de Control |
| B | Clavija de Bloqueo de la Tapa | H | Válvula Flotante |
| C | Manija de la Tapa | I | Válvula de Liberación de Vapor |
| D | Tapa | J | Colector de Condensación |
| E | Olla de Cocción | K | Puerto del Cable Eléctrico |
| F | Base de Calentamiento | | |

COMPONENTES DE SU OLLA DE COCCIÓN EXPRESS MULTIUSO OSTER® XL



PANEL DE CONTROL

- L Pantalla de Visualización
- M Botones de Selección de Tiempo

PARTE INFERIOR DE LA TAPA

- N Anillo de Fijación de la Junta
- O Cubierta de la Válvula de Liberación de Vapor
- P Junta de Sellado
- Q Válvula Flotante
- R Cuchara de Plástico
- S Rejilla de Vapor
- T Accesorio de Tapa de Vidrio Opcional
- U Válvula de liberación de la presión

CÓMO USAR SU OLLA DE COCCIÓN MULTIUSO OSTER® XL

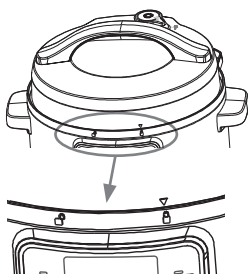
PRIMEROS PASOS:

Retire todo el embalaje, el papel y el cartón (también el que pueda encontrarse entre la olla de cocción y la base de calentamiento). Lea el manual de instrucciones y guárdelo. Asegúrese de que lea la información sobre servicio y garantía.

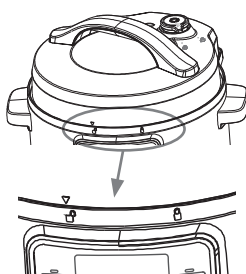
Montaje:

- Coloque la Olla de Cocción en la Base de Calentamiento
- Coloque la Tapa sobre la Olla Multiuso y alinee ▼ con ■. Para bloquear, gire hacia la izquierda, alinee ▼ con ■. Para desbloquear, gire la tapa hacia la derecha y alinee ▼ con ■.

Tapa bloqueada



Tapa desbloqueada



Tapa abierta

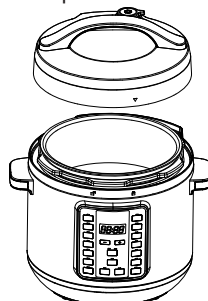


Figura 1

NOTIFICACIÓN IMPORTANTE SOBRE COCINAR A PRESIÓN

Las ollas a presión crean vapor para generar presión. El líquido es necesario para crear vapor. Entonces, para que su Olla de Cocción Multiuso genere suficiente presión para cocinar sus alimentos, debe haber suficiente líquido en la olla para que hierva y genere vapor. Una taza (u 8 onzas (236.59 ml)) de líquido (puede ser agua, caldo de pollo, etc.) suele ser suficiente líquido para generar presión de manera exitosa. Si su receta es demasiado gruesa o no tiene suficiente líquido, recibirá un Código de Notificación E6 durante el ciclo de cocción.

CONOCIENDO SU OLLA DE COCCIÓN MULTIUSO

1. Retire la tapa girándola hacia la derecha para desbloquear y alinear ▼ con ■. Retire la Junta de Sellado de la Tapa y lave la Junta y la Tapa con agua tibia y jabón. Seque bien la Junta de Sellado y la Tapa antes de volver a colocar la Junta de Sellado en la Tapa. Asegúrese de que la Junta de Sellado esté colocada sin problemas y de forma segura en el soporte de la junta. Si la Junta de Sellado no está en la posición correcta, la Tapa no podrá formar un sello y no podrá generar presión.
2. Retire la Olla de Cocción y el Colector de Condensación y lávelos con agua tibia y jabón. Seque bien antes de volver a colocarlos en la Olla Multiuso.

Su Olla de Cocción Multiuso ha sido diseñada pensando en su seguridad y cuenta con varias medidas de seguridad.

1. La presión no se acumulará si la Tapa no está cerrada correctamente y no se ha sellado.

2. Asegúrese de que la Tapa esté completamente bloqueada y el ▼ esté alineado con .
3. La presión no se generará si la Válvula de Liberación de Vapor no se ha cambiado a la posición de Sellado.
4. El exceso de llenado puede causar el riesgo de obstrucción de las válvulas y el desarrollo de una presión excesiva.
5. La junta y las válvulas se pueden retirar para limpiarlas. (Ver páginas 20-21).
6. Una vez que la presión aumente, la Tapa no debe abrirse. Los sensores de seguridad garantizan que la presión permanezca dentro del rango establecido. Nunca fuerce la Tapa para abrirla.
7. La Válvula de Liberación de Vapor tiene una lengüeta extendida para los dedos, diseñada para mantener la mano alejada de la parte superior de la válvula. Siempre use un utensilio de cocina cuando opere esta lengüeta. La Válvula de Liberación de Vapor está diseñada para que quede floja para un funcionamiento correcto. Vea Instrucciones de LIBERACIÓN DE PRESIÓN en las páginas 12-13.
8. Las funciones de cocción a presión requieren líquido para trabajar. Si el interior de la Olla de Cocción no tiene suficiente líquido, aparecerá una notificación en la Pantalla de Visualización. Consulte la tabla CÓDIGOS DE NOTIFICACIÓN en la página 24.
9. Al final de la cocción, la Tapa no debe desbloquearse hasta que se libere toda la presión y la Válvula Flotante se haya asentado por completo. Esto se puede hacer utilizando el Método de Liberación de Presión Natural o el Método de Liberación de Presión Rápida, explicados en las páginas 12-13.
10. Los Botones de Selección de Tiempo (+ y -) se utilizan para configurar el tiempo de cocción. Para avanzar lentamente, simplemente presione el botón + o - y suelte. Para avanzar rápidamente, presione y mantenga presionado el botón + o -. Si ha pasado el tiempo deseado, simplemente presione el botón de flecha opuesto para regresar al tiempo deseado.

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

11. El botón **TEMP/PRESIÓN** se utiliza para seleccionar la temperatura o presión de cocción deseada (ALTA o BAJA). La Pantalla de Visualización iluminará TEMP o PRESIÓN, según la configuración que se esté ajustando.
12. La temperatura sólo se puede ajustar en las funciones **COCCIÓN LENTA, YOGUR, HERVIR, COCINAR A FUEGO LENTO, SALTEAR y DORAR/SELLAR** (consulte la Guía de cocina en la página 15 para conocer los ajustes disponibles).
13. Cada función de cocción a presión preestablecida selecciona automáticamente la presión óptima para esa selección, sin embargo se puede seleccionar manualmente con este botón (consulte la Guía de Cocción en la página 15 para conocer los ajustes disponibles).
14. El botón **COMENZAR/DETENER** inicia y detiene una función de cocción. Se debe presionar para cambiar de una función de cocción a otra después de que haya comenzado la cocción.
15. La Pantalla de Visualización muestra cuánto tiempo más debe cocinarse el alimento según el tiempo seleccionado en horas y minutos una vez que se precalienta la Olla Multiuso. Mientras la Olla Multiuso se precalienta, la pantalla mostrará "CALENTAR".

PRIMEROS PASOS

(NOTA: La Olla de Cocción Multiuso emite un sonido cada vez que se presiona un botón.)

1. Agregue los ingredientes deseados en la Olla de Cocción. Coloque la Tapa encima de la Olla Multiuso y alinee ▼ con ■. Para bloquear, gire hacia la izquierda, alinee ▼ con ■.
2. Gire la Válvula de Liberación de Vapor a la posición de "Sellar" si está cocinando a presión. La Válvula de Liberación de Vapor debe estar abierta cuando se utilizan las funciones de **COCCIÓN LENTA** y **YOGUR**. No coloque la Tapa cuando utilice **DORAR/SELLAR**, **SALTEAR**, **COCINAR A FUEGO LENTO** o **HERVIR**.
3. Enchufe el cable eléctrico provisto en el Puerto del Cable Eléctrico de la Olla Multiuso.
4. Conecte el otro extremo del cable eléctrico en un tomacorriente de pared.
5. Seleccione la función de cocción que le gustaría utilizar.
6. El botón de **COMENZAR/DETENER** y la hora parpadearán en la pantalla.
7. Seleccione el tiempo de cocción deseado utilizando los botones + y -. Seleccione la temperatura o presión deseada con el botón **TEMP/PRESIÓN**, si corresponde (consulte la tabla de la Guía de Cocción en la página 15 para conocer las recomendaciones de tiempo y temperatura).
8. Presione el botón de **COMENZAR/DETENER**. Para las funciones de cocción a presión, la palabra "**CALENTAR**" aparecerá en la Pantalla de Visualización durante el tiempo de precalentamiento. Una vez que la Olla Multiuso se precalienta, el tiempo de cocción seleccionado aparecerá en la Pantalla de Visualización.
Nota: Para las funciones de cocción a presión, 13-15 minutos es el tiempo promedio aproximado de precalentamiento. Si el contenido de comida es más grande o muy fría, el tiempo de precalentamiento puede demorar un poco más.
9. Esta Olla Multiuso le permite retrasar el inicio de cocción para que la cocción finalice cuando usted lo desee. Consulte la página 9 para obtener instrucciones sobre la función **ATRASAR INICIO**.
10. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción programado, la Olla Multiuso emitirá un pitido nuevamente y cambiará automáticamente a la configuración de **MANTENER CALIENTE**. La pantalla de visualización cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón de **COMENZAR/DETENER**. Después de las 4 horas en el ajuste de **MANTENER CALIENTE**, la Olla Multiuso se apagará.
11. Para finalizar una función de cocción en cualquier momento, presione el botón de **COMENZAR/DETENER**.
12. Cuando termine, desenchufe la Olla Multiuso y espere a que se enfríe por completo antes de intentar limpiarla.

PRECAUCIÓN: La Base de Calentamiento y la Olla de Cocción se calentarán durante el uso de esta Olla Multiuso. No toque las superficies calientes. Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando use esta Olla Multiuso. Levante siempre la Tapa lejos de usted para evitar el vapor.

USANDO LA CONFIGURACIÓN MANUAL MIENTRAS SE COCINA A PRESIÓN

Si está preparando una receta de cocción a presión que requiere un ajuste manual, o si simplemente desea cocinar a presión usando su propio ajuste de presión y tiempo de cocción, entonces seleccione **PRESIÓN MANUAL** y ajuste la presión y el tiempo de cocción tal y como lo desee. Consulte la Guía de Cocción en la página 15 para encontrar los ajustes de tiempo y presión posibles.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE INICIO DIFERIDO

Esta Olla Multiuso le permite retrasar el inicio de cocción para que ésta finalice cuando lo necesite.

Nota: La función de **INICIO DIFERIDO** no está disponible en las configuraciones **DORAR/SELLAR, SALTEAR, MANTENER CALIENTE, HERVIR, COCINAR A FUEGO LENTO o YOGURT.**

Nota: No use la función de **ATRASAR INICIO** cuando la receta contenga ingredientes perecederos, como carne, pescado, huevos o productos lácteos, ya que pueden deteriorarse.

1. Ajuste las configuraciones de su Olla Multiuso usando las instrucciones en las páginas 9-20.
2. Después de configurar el tiempo de cocción, presione el botón de **ATRASAR INICIO**. Los botones de **ATRASAR INICIO** y de **COMENZAR/DETENER** parpadearán, y "0:30" parpadeará en la Pantalla, para indicar que la configuración de su Olla Multiuso se está programando en la configuración de retraso.
3. Presione los botones + y - hasta que llegue a la cantidad de horas y minutos que desea que se demore el proceso de cocción (es decir, establezca la cantidad de tiempo que desea retrasar el ciclo de cocción). El retraso máximo es de 4 horas (4:00).
4. Presione el botón de **COMENZAR/DETENER** para comenzar la función de retraso. El temporizador y el botón de **ATRASAR INICIO** dejarán de parpadear, mientras que el botón de **COMENZAR/DETENER** continuará parpadear. Esto indicará que la Olla Multiuso se ha configurado en la configuración de **ATRASAR INICIO**. La pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de retraso hasta que se alcance 0:00. Cuando llegue a las 0:00, la luz de **ATRASAR INICIO** se apagará y la luz de **COMENZAR/DETENER** dejará de parpadear para mostrar que el retraso de tiempo ha terminado. La palabra "**CALENTAR**" aparecerá en la Pantalla de Visualización hasta que la Olla Multiuso esté completamente presurizada. Cuando se haya alcanzado la presión seleccionada, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

Ejemplo:

Son las 4pm y quiere preparar una sopa en 2 horas para la cena a las 6pm. Desea configurar la unidad de manera que usted pueda hacer otras cosas.

La función preestablecida (si no se modifica) cocinará durante 30 minutos a ALTA presión. El tiempo para generar presión varía según la humedad y la temperatura del agua, pero supongamos que toma 15 minutos para generar presión. Por lo tanto, el tiempo total es de 45 minutos. Para tener la sopa lista para las 6 pm, deberá retrasar el inicio de cocción en aproximadamente 1 hora y 15 minutos.

1. Presione SOPA/CALDO
2. La Pantalla de Visualización parpadeará "0:30"
3. Presione el botón **ATRASAR INICIO** y ajuste para "1:15"
4. Presione **COMENZAR/DETENER**

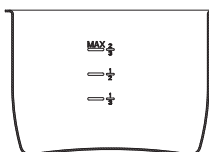
MARCAS DE LA OLLA DE COCCIÓN EXTRAÍBLE

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

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

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

Nota: La Olla Multiuso no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de utilizar un mínimo de 8 onzas (236. 58 ml) de líquido dentro de la Olla de Cocción extraíble.



COCCIÓN A PRESIÓN

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

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

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.

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

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

Capacidad: Nunca use el Método de Liberación de Presión Rápida cuando cocine alimentos con alto contenido líquido, como guisos, caldos y sopas. Vea las instrucciones de LIBERACIÓN DE PRESIÓN en las páginas 12-13.

UTILIZANDO LAS FUNCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

Coloque la Olla Multiuso sobre una superficie plana y nivelada.

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

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

Nota: Consulte la Guía de Cocción en la página 15 para encontrar los ajustes posibles de tiempo y presión.

6. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, de haberlos, presione **COMENZAR/DETER.**

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

SUGERENCIAS:

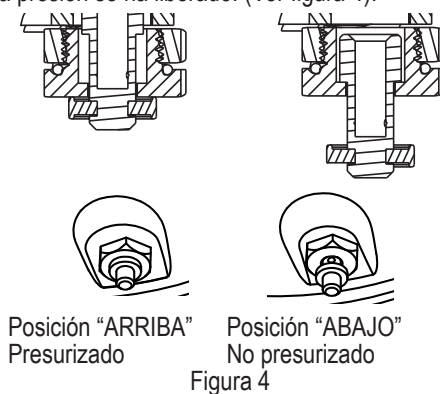
1. Los ajustes de cocción a presión se encuentran en la tabla de la Guía de Cocción en la página 15.
2. Si la Tapa no se cierra correctamente o si la Válvula de Eliminación de Vapor no está en la posición de “Sellar”, la Olla Multiuso no puede generar presión y aparecerá un mensaje de NOTIFICACIÓN en la Pantalla de Visualización. Asegúrese de que la Junta de Sellado esté colocada uniformemente en la Tapa. Consulte la tabla CÓDIGOS DE NOTIFICACIÓN en las página 24.
3. Es común que se libere algo de vapor a través de la Válvula Flotante durante el ciclo de cocción. Esto es parte del funcionamiento normal de la unidad.

Nota: La Olla Multiuso no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de utilizar un mínimo de 250 ml de líquido dentro de la Olla de Cocción extraíble.

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

VÁLVULA FLOTANTE

Cuando la Válvula Flotante esté en la posición “ARRIBA”, NO intente abrir la Tapa, ya que la Olla Multiuso aún está bajo presión. Cuando la Válvula Flotante está en la posición “ABAJO”, la presión se ha liberado. (Ver figura 4).



LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN AL FINALIZAR LA COCCIÓN

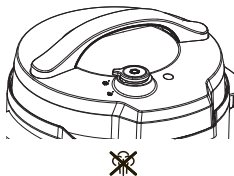
- A. **Método de Liberación de Presión Natural:** Después de completar el ciclo de cocción, deje que la Olla Multiuso libere la presión de forma natural a través de la Válvula Flotante. La unidad se enfriará gradualmente por sí sola. Espere al menos 10 minutos después de que la cocción se haya completado, y luego, utilizando un utensilio de cocina, mueva la lengüeta de la Válvula de Liberación de Vapor a la posición de "Liberar" (consulte la Figura 5). No coloque ninguna parte de su mano o cuerpo sobre la salida de vapor en la parte superior de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemar la piel. La presión se ha liberado cuando ya no sale vapor por la válvula, la Válvula Flotante se ha asentado por completo y la Tapa se abre libremente con una fuerza mínima. Nunca fuerce la Tapa para abrirla.
- B. **Método de Liberación de Presión Rápida:** utilizando un utensilio de cocina, deslice la pestaña de la Válvula de Liberación de Vapor a la configuración de "Liberación" (consulte la Figura 5). El vapor se liberará rápidamente por la Válvula de Liberación de Vapor. No coloque ninguna parte de su mano o cuerpo sobre la salida de vapor en la parte superior de la válvula, ya que el vapor está muy caliente y puede quemar la piel.

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

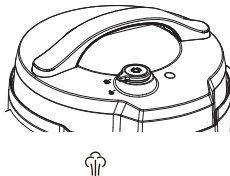
PRECAUCIÓN:

1. No fuerce la Tapa para abrirla. Si la Válvula Flotante se ha asentado por completo y la Tapa no se abre con facilidad, esto significa que la Olla Multiuso todavía está bajo presión.
2. Durante la cocción, se acumulará vapor en la Olla Multiuso, por lo tanto, cuando levante la Tapa, use unas agarraderas o guantes de cocina para proteger su mano.
3. Para evitar la succión al retirar o asegurar la Tapa, gire la Válvula de Liberación de Vapor a la posición "Liberar" (abrir).

Válvula de Liberación de Presión
Válvula CERRADA ("Sellar")



Válvula ABIERTA ("Liberar")



Válvula RETIRADA

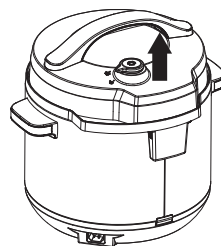


Figura 5

USANDO LA TAPA Y VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR

FUNCIÓN	COCCIÓN A PRESIÓN	TAPA REQUERIDA	POSICIÓN DE LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE VAPOR
PRESIÓN MANUAL	Sí	Sí	Sellada
CARNES/ESTOFADOS	Sí	Sí	Sellada
FRIJOLES/CHILE	Sí	Sí	Sellada
ARROZ/GRANOS	Sí	Sí	Sellada
YOGUR	No	Sí (en algunos pasos)	Liberada
AVES DE CORRAL	Sí	Sí	Sellada
POSTRES	Sí	Sí	Sellada
SOPAS/CALDOS	Sí	Sí	Sellada
COCCIÓN LENTA	No	Sí	Liberada
VAPOR	Sí	Sí	Sellada
DORAR/SELLAR	No	No	No Use la Tapa
SALTEAR	No	No	No Use la Tapa
HERVIR	No	No	No Use la Tapa
HERVIR A FUEGO LENTO	No	No	No Use la Tapa

UTILIZANDO LA TAPA DE CRISTAL

La Tapa de Vidrio es un accesorio opcional que se puede usar en lugar de la Tapa estándar de su Olla Multiuso en todas las funciones de cocción sin presión, como **COCCIÓN LENTA, DORAR/SELLAR, SALTEAR, HERVIR, HERVIR A FUEGO LENTO, YOGUR y MANTENER CALIENTE.**

COCCIÓN LENTA

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

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

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

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

UTILIZANDO LA FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

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

Coloque la Olla Multiuso sobre una superficie plana y nivelada.

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

1. Coloque los ingredientes y el líquido dentro de la Olla de Cocción extraíble.
2. Coloque la Tapa en la Olla Multiuso y alinee ▼ con ■¹. Para bloquear, gire hacia la izquierda hasta la posición de **BLOQUEADO** ■.
3. Con la lengüeta para los dedos, gire la Válvula de Liberación de Vapor a la posición "Liberar".

Nota: Aunque esta configuración no usará presión durante el proceso de cocción, puede producirse cierta presión dentro de la unidad durante la cocción. Es por esto que es importante mantener la Válvula de Liberación de Vapor en la posición de "Liberar".

4. Presione el botón de **COCCIÓN LENTA** y ajuste la hora y la temperatura según sea necesario.

Nota: Consulte la Guía de Cocción en la página 15 para encontrar los posibles ajustes de tiempo y temperatura.

5. Presione **COMENZAR/DETENER**. El tiempo comenzará a contar hacia atrás.
6. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Olla Multiuso emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la configuración de **MANTENER CALIENTE**. Por lo tanto, la pantalla cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón **COMENZAR/DETENER**. Después de 4 horas en el ajuste de **MANTENER CALIENTE**, la Olla Multiuso se apagará.

Nota: Debido a que la función de **COCCIÓN LENTA** no cocina bajo presión, puede quitar la tapa durante la cocción para verificar el progreso de cocción lenta. Sólo levante la tapa si es necesario. Debido a que la cocción lenta usa temperaturas más bajas para cocinar, la Olla Multiuso no recuperará el calor perdido muy rápidamente, lo que puede afectar los tiempos de cocción.

SUGERENCIA: Los ajustes de **COCCIÓN LENTA** se encuentran en la Guía de Cocción de la página 15.

PRECAUCIÓN: Durante la cocción lenta, puede acumularse vapor en la Olla Multiuso, por lo tanto, cuando levante la Tapa use un guante de cocina o agarraderas para proteger su mano.

GUÍA DE COCCIÓN

Función de Cocción	Configuración Predeterminada	Ajustes de Presión	Ajustes de Temperatura	Rango de Tiempo de Cocción
PRESIÓN MANUAL	Alta presión / 30 minutos	Bajo-Alto	N/A	1 minuto - 4 horas
COCCIÓN LENTA	Alta temperatura / 4 horas	N/A	Bajo-Alto	30 minutos - 20 horas
VAPOR	Alta presión / 10 minutos	Bajo-Alto	N/A	1 minuto - 1 hora
SALTEAR	Alta temperatura / 30 minutos	N/A	Bajo-Alto	5 minutos - 30 minutos
DORAR/SELLAR	Alta temperatura / 30 minutos	N/A	Bajo-Alto	5 minutos - 30 minutos
MANTENER CALIENTE	Temperatura tibia / 4 horas	N/A	Tibio	30 minutos - 4 horas
CARNES/ESTOFADOS	Alta presión / 35 minutos	Bajo-Alto	N/A	15 minutos - 2 horas
FRIJOLES/CHILE	Alta presión / 20 minutos	Bajo-Alto	N/A	1 minuto - 4 horas
ARROZ/GRANOS	Baja presión / 12 minutos	Bajo-Alto	N/A	3 minutos - 30 minutos
YOGUR	Baja temperatura / 8 horas	N/A	Bajo-Alto	Bajo: 6 horas - 12 horas Alto: N/A
AVES DE CORRAL	Alta presión / 15 minutos	Bajo-Alto	N/A	15 minutos - 2 horas
POSTRES	Baja presión / 10 minutos	Bajo-Alto	N/A	5 minutos - 2 horas
SOPAS/CALDOS	Alta presión / 30 minutos	Bajo-Alto	N/A	5 minutos - 2 horas
HERVIR	Baja presión / 15 minutos	N/A	Bajo-Alto	5 minutos - 4 horas
HERVIR A FUEGO LENTO	Baja presión / 15 minutos	N/A	Bajo-Alto	5 minutos - 4 horas

COCCIÓN AL VAPOR

La función de **VAPOR** es perfecta para cocinar delicadamente al vapor pescado y verduras. Está pre-programada para usar la configuración de cocción a ALTA presión. Cuando cocine al vapor, utilice la Rejilla de Vapor.

Capacidad: cuando utilice la Olla Multiuso con la función de **VAPOR**, la capacidad máxima de líquido debe estar justo debajo de los alambres de la rejilla, para que el líquido no toque la comida.

Nota: La unidad no puede cocinar a presión sin líquido. Asegúrese de utilizar un mínimo de 8 onzas (236.58 ml) de líquido dentro de la Olla de Cocción extraíble.

UTILIZANDO LA FUNCIÓN DE VAPOR

Coloque la Olla de Cocción dentro de la Base de Calentamiento. Enchufe la Olla Multiuso en un tomacorriente. La Olla Multiuso emitirá un pitido y la Pantalla se iluminará con cuatro guiones (- - - -).

1. Agregue 8 onzas (236.58 ml) de agua en la parte inferior de la Olla de Cocción extraíble e inserte la rejilla de cocción. Asegúrese de que haya agua justo debajo de los alambres de la rejilla para que la comida no toque el agua.
2. Coloque su comida en la rejilla de cocción.
3. Coloque la Tapa y bloquéela girándola hacia la izquierda hasta la posición de **BLOQUEADO**.
4. Usando la lengüeta para los dedos, deslice la Válvula de Liberación de Vapor a la posición de "Sellar".
5. Presione el botón de **VAPOR** y ajuste la hora y la presión según sea necesario.
Nota: Consulte la Guía de Cocción en la página 15 para encontrar los posibles ajustes de tiempo y presión.
6. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, de haberlos, presione **COMENZAR/DETENER**.
7. La Olla Multiuso necesita generar presión antes de que comience la cocción a presión. Cuando la Olla Multiuso está generando presión, la palabra "CALENTAR" aparecerá en la Pantalla y el tiempo no contará hacia atrás. Cuando se alcanza la presión, la palabra "CALENTAR" desaparecerá de la pantalla de visualización, y el tiempo comenzará a contar hacia atrás.
8. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Olla Multiuso emitirá un pitido y cambiará automáticamente al ajuste de **MANTENER CALIENTE**. Por lo tanto, la pantalla cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón de **COMENZAR/DETENER**. Después de las 4 horas en el ajuste de **MANTENER CALIENTE**, la Olla Multiuso se apagará.

SUGERENCIA: Consulte la Tabla de Vapor en la página 17.

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

TABLA DE VAPOR

Alimento	Cantidad	Cantidad de Agua	Pre-preparación	Tiempo de Cocción
Verduras				
Espárragos	½ Kilo	2 tazas	Entero/cortado	4 – 5 minutos
Brócoli	1 manojo	2 tazas	Floretes de 51 mm	2 – 3 minutos
Zanahorias bebés o piezas de 1 ½ pulgadas	½ Kilo	2 tazas	Peladas y cortadas	2 – 3 minutos
Coliflor	La mitad de uno entero	2 tazas	Piezas de 51 mm	2 – 3 minutos
Maíz en la mazorca	4	2 tazas	152 mm	3 – 5 minutos
Judías verdes (Ejotes)	½ Kilo	2 tazas	Enteras/picadas	2 -3 minutos
Guisantes	½ Kilo	2 tazas	Enteras/picadas	1 – 3 minutos
Papas blancas o Yukon Gold	½ Kilo	2 tazas	Cuarateadas	7 – 9 minutos
Patatas dulces	½ Kilo	2 tazas	Cortadas en piezas de 38 mm	7 – 9 minutos
Calabaza amarilla o calabacín	½ Kilo	2 tazas	Rodajas finas	6 – 8 minutos
Aves de Corral				
Huevos	8	2 tazas	Entero en su cáscara	6 – 9 minutos
Pescado				
Colas de langosta	Grande	2 tazas	En su cascarón	3 – 4 minutos
Camarones grandes	½ Kilo	2 tazas	Pelados y limpios	1 -3 minutos
Salmón	½ Kilo	2 tazas	Cortado en porciones de tamaño para servir	3 – 5 minutos

DORANDO Y SALTEANDO

Los ajustes de **DORAR/SELLAR** y **SALTEAR** no cocinan bajo presión. Funcionan de manera similar a la cocina estándar, requieren calor seco y, por lo tanto, no necesitan la Tapa. Coloque la Olla Multiuso sobre una superficie plana y nivelada.

No use la Tapa con esta función.

DORAR/SELLAR

La función de **DORAR/SELLAR** está diseñada para dorar carnes (fiambres) para cazuelas y sopas. El dorar la carne antes de cocinar a presión y cocinar lentamente no sólo le da a su comida un gran color, sino que también sella los jugos y sabores y mantiene la carne tierna.

SALTEADO SOFRITO

La función de **SALTEAR** está diseñada para saltear vegetales como cebollas, zanahorias y apio, entre muchos otros alimentos, a menudo utilizados en ollas a presión y en recetas de cocción lenta. El saltear las cebollas permite el proceso de caramelizar que contribuye al sabor y al color en el plato final.

UTILIZANDO LAS FUNCIONES DE DORAR/SELLAR Y SALTEAR

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

1. Seleccione la función de **DORAR/SELLAR** o **SALTEAR** y ajuste la hora y la temperatura si es necesario, usando los botones + y -.
2. Presione **COMENZAR/DETENER**.
3. Cuando la Olla Multiuso está precalentando, aparecerá la palabra "CALENTAR" en la Pantalla. Cuando haya alcanzado la temperatura, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Usando pinzas de plástico, agregue cuidadosamente su comida a la olla caliente.

Capacidad: cuando la Olla Multiuso se utiliza para dorar o saltear, lo mejor es cocinar en tandas para garantizar que la comida se cocine de manera uniforme.

COCCIÓN DE ARROZ

Cuando cocine arroz, utilice la función de **ARROZ/GRANOS**. Esta función es apropiada para todos los tipos de arroz, incluyendo arroz blanco y/o marrón.

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

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

UTILIZANDO LA FUNCIÓN DE ARROZ/GRANOS

Coloque la Olla Multiuso sobre una superficie plana y nivelada.

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

1. Mida la cantidad deseada de arroz.

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

2. Coloque el arroz medido en un colador y lave bien el arroz con agua fría. Lave hasta que el agua salga clara. Esto elimina el exceso de almidón que ayuda a lograr un arroz más esponjoso y evita que los granos de arroz se peguen a la olla. El enjuagar el arroz reduce la acumulación de agua con almidón y burbujas que a veces se forman alrededor de la Válvula de la Tapa y de la Tapa en sí, lo que puede causar salpicaduras de la Válvula de Liberación de Vapor.
3. Asegúrese de que la Olla de Cocción esté limpia y seca antes de colocarla dentro de la Base de Calentamiento.
4. Coloque el arroz lavado en la Olla de Cocción. Agregue la cantidad de agua necesaria para su receta (proporción estándar - 1 taza de arroz crudo: 1.5 tazas de agua). Asegúrese de colocar un mínimo de 8 onzas (236.58 ml) de líquido dentro de la Olla de Cocción extraíble.
5. Coloque la tapa y bloquéela girándola hacia la izquierda hasta la posición de **BLOQUEADO**.
6. Con la lengüeta para los dedos, deslice la Válvula de Liberación de Vapor a la posición de "Sellar".
7. Presione el botón de **ARROZ/GRANOS** y ajuste la hora y la presión según sea necesario.

Nota: Consulte la Guía de Cocción en la página 15 para encontrar los posibles ajustes de tiempo y presión.

8. Una vez que haya realizado los ajustes deseados, de haberlos, presione **COMENZAR/DETENER**.
9. La Olla Multiuso necesita generar presión antes de que comience la cocción a presión. Cuando la Olla Multiuso está generando presión, la palabra "CALENTAR" aparecerá en la Pantalla y el tiempo no contará hacia atrás. Cuando se alcanza la presión, la palabra "CALENTAR" desaparecerá de la pantalla de visualización, y el tiempo comenzará a contar hacia atrás.
10. Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, la Olla Multiuso emitirá un pitido y cambiará automáticamente a la configuración de **MANTENER CALIENTE**. Por lo tanto, la pantalla cambiará del tiempo de cocción a un nuevo temporizador que contará hasta 4:00 (4 horas) o hasta que presione el botón de **COMENZAR/DETENER**. Después de 4 horas en el ajuste de **MANTENER CALIENTE**, la Olla Multiuso se apagará.

SUGERENCIA:

1. No mantenga el arroz en la olla durante períodos prolongados de tiempo en el ajuste de **MANTENER CALIENTE**, ya que el arroz se secará y la calidad se deteriorará. Use la cuchara de plástico suministrada para remover y servir el arroz. No use utensilios de metal, ya que rayarán el recubrimiento antiadherente.
2. Debido a que los granos de arroz pueden ser delicados, al final de la cocción espere hasta que la presión se libere naturalmente. No use el Método de Liberación de Presión Rápida (consulte la página 12 para obtener instrucciones sobre el Método de Liberación de Presión Natural).
3. Proporción estándar para cocinar arroz - 1 taza de arroz crudo: 1.5 tazas de agua.

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

HERVIR Y HERVIR A FUEGO LENTO

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

HERVIR

La función de **HERVIR** es perfecta para preparar comidas como pasta y huevos escalfados. **Nota:** No use la Tapa con esta función.

Ajuste BAJO: Este ajuste es adecuado para hervir pequeños volúmenes de alimentos, como desde el fondo de la olla hasta la marca de 1/3.

Ajuste ALTO: Este ajuste es adecuado para hervir grandes volúmenes de alimentos, como entre las marcas 1/3 y 1/2. No llene la Olla de Cocción por encima de la marca 1/2 cuando use la función **HERVIR** a temperatura ALTA.

HERVIR A FUEGO LENTO

Espese las salsas y prepare salsas al final de la cocción utilizando la función de **HERVIR A FUEGO LENTO**.

Ajuste BAJO: Este ajuste es adecuado para cocinar a fuego lento volúmenes bajos de alimentos, como por ejemplo entre la parte inferior de la olla y la marca de 1/3.

Ajuste ALTO: Esta función es adecuada para hervir a fuego lento grandes cantidades de alimentos, como entre las marcas 1/3 y 1/2 de la Olla de Cocción.

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

UTILIZANDO LAS FUNCIONES DE HERVIR Y HERVIR A FUEGO LENTO

Coloque la Olla Multiuso sobre una superficie plana y nivelada. No use la Tapa con la función **HERVIR**.

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

1. Coloque el líquido dentro de la Olla de Cocción antes de comenzar las funciones de **HERVIR** y **HERVIR A FUEGO LENTO**.
2. Seleccione la función de **HERVIR** o **HERVIR A FUEGO LENTO** y ajuste la temperatura si es necesario, utilizando los botones + y -.
3. Presione **COMENZAR/DETENER**.
4. Cuando la Olla Multiuso se está precalentando, aparecerá la palabra "CALENTAR" en la Pantalla. Cuando se haya alcanzado la temperatura, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

PRECAUCIÓN: Nunca intente hervir o hervir a fuego lento las salsas gruesas. Las funciones de **HERVIR** y **HERVIR A FUEGO LENTO** están destinadas únicamente a líquidos. Al hervir salsas gruesas, se pueden formar burbujas de calor, quedar atrapadas y explotar, provocando quemaduras graves.

PARA CAMBIAR UNA CONFIGURACIÓN

Es fácil cambiar las funciones durante la cocción.

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

Para cambiar el tiempo de cocción:

Puede cambiar el tiempo de cocción antes de que comience la cocción presionando los botones + y - antes de presionar **COMENZAR/DETENER**. Presione y suelte para cambiar lentamente. Mantenga presionado para cambiar la hora rápidamente. Si pasa la temperatura o la hora deseadas, presione el botón opuesto.

Para cambiar la temperatura y la presión:

Puede cambiar la temperatura o la presión en ciertas funciones preestablecidas antes de que comience la cocción presionando el botón de **TEMP/PRESIÓN** antes de presionar **COMENZAR/DETENER**. La pantalla de visualización iluminará **TEMP** o **PRESIÓN**, según la configuración que se esté ajustando. La temperatura sólo se puede ajustar en las funciones de **COCCIÓN LENTA**, **YOGUR**, **HERVIR**, **HERVIR A FUEGO LENTO**, **SALTEAR** y **DORAR/SELLAR** (consulte la Guía de Cocción en la página 15 para conocer los ajustes disponibles).

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

La limpieza sólo se debe realizar cuando la Olla Multiuso esté fría y desenchufada. Deje que la Olla Multiuso se enfríe completamente antes de limpiarla. No use la Olla de Cocción extraíble en la estufa, dentro de un horno de microondas o dentro de un horno convencional. Use la Olla de Cocción de su Olla Multiuso sólo dentro de la Base de Calentamiento. Lave la Junta de Sellado y la Tapa a mano con agua tibia y jabonosa. Seque todas las partes completamente.

Olla de Cocción:

Cuando retire la Olla de Cocción de la Base de Calentamiento, siempre use las dos manos y levántela directamente hacia arriba. De lo contrario, podría rayarse la parte exterior de la Olla de Cocción (ver figura 6).

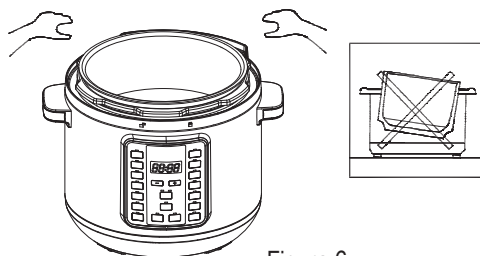


Figura 6

Si los alimentos se adhieren o se queman en la superficie de la olla, llénelos con agua jabonosa caliente y déjelos en remojo antes de limpiarlos. Use una espátula de goma o nylon para remover los residuos difíciles. Si es necesario fregar, use un limpiador no abrasivo y un paño de nylon o cepillo.

Aunque la Olla de Cocción puede lavarse en el lavaplatos automático, recomendamos lavarla a mano para preservar el recubrimiento antiadherente.

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

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

Exterior

Limpie el exterior de la Base de Calentamiento con un paño húmedo y séquelo. NO use limpiadores abrasivos, estropajos o productos químicos, ya que dañarán las superficies. Para evitar daños a la Olla Multiuso, no use agentes de limpieza alcalinos cuando limpie. Sólo use un paño suave y un detergente suave. Nunca sumerja la Base de Calentamiento en agua ni en ningún otro líquido.

Colector de Condensación

Vacíe cualquier agua recogida por el Colector de Condensación después de cada uso. Lave en agua tibia y jabonosa.

Junta de Sellado y Tapa

Siempre examine la junta antes de cada uso. La Junta de Sellado de silicona que se encuentra en la parte interior de la Tapa de su Olla Multiuso puede deteriorarse con el tiempo. Retire la Junta de Sellado para limpiarla según sea necesario. Limpie a mano con agua tibia y jabón, seque completamente y vuelva a colocar la Junta de Sellado en la Tapa antes de usarla. Coloque la Tapa hacia arriba al guardarla, ya que esto también extenderá la vida útil de la Junta. La Junta de Sellado puede necesitar ser reemplazada cada 1 - 2 años dependiendo del uso regular. Póngase en contacto con el servicio al cliente de Oster® o visite www.oster.com.

Válvula de Liberación de Vapor

Asegúrese de que la Válvula de Liberación de Vapor esté libre de residuos antes de comenzar a usar la Olla Multiuso. Retire la válvula y límpiela suavemente. Asegúrese de que esté completamente seca antes de volverla a colocar.

Cubierta de la Válvula de Liberación de Vapor

La Cubierta de la Válvula de Liberación de Vapor se encuentra en la parte inferior de la Tapa. Asegúrese de que esté libre de residuos antes de comenzar a usar la Olla Multiuso. Para limpiarla, retire cuidadosamente la Tapa y límpiela con agua tibia y jabón. Presione la Tapa en su lugar una vez completada la limpieza.

RETIRE la válvula

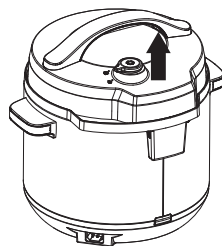


Figura 7

PARTE INFERIOR DE LA TAPA

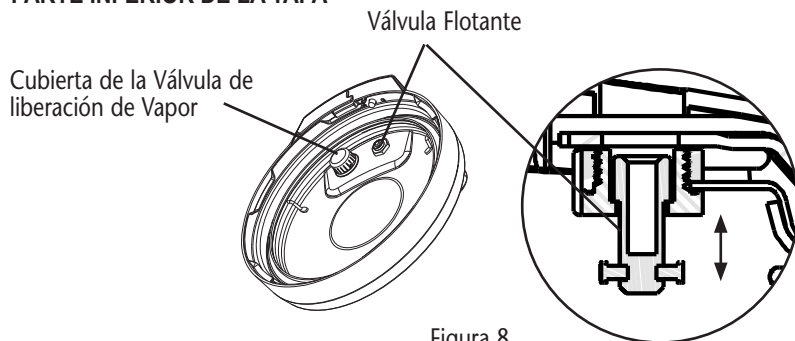


Figura 8

Válvula Flotante

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

Clavija de Bloqueo de la Tapa

Presione suavemente el pasador y asegúrese de que esté limpio de cualquier suciedad antes de comenzar a usar la Olla Multiuso.

Nota:

1. La condensación puede acumularse dentro de la Base de Calentamiento debajo de la Olla de Cocción extraíble. Esto es normal. Permita que se enfríe y luego seque con un paño de cocina.
2. Siempre asegúrese de que cada componente (olla, válvulas, empaque, etc.) esté completamente seco antes de volver a colocarlo en la Olla Multiuso.
3. Este electrodoméstico no tiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Todo servicio que se extienda más allá de las instrucciones descritas en la sección de limpieza, solo debe ser realizado por un representante de servicio autorizado. Consulte la sección de garantía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Tema (Asunto)	Pregunta	Solución
Potencia	Mi Olla Multiuso no está encendiendo	Asegúrese de que el tomacorriente esté funcionando correctamente.
		Verifique que la Olla Multiuso esté enchufada.
		Llame a Servicio al Cliente (Detalle en la tarjeta de garantía adjunta en el producto).
Punto de cocción de los alimentos	Mi comida estaba cruda	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 "Sellar" (cerrada).
		Verifique la receta para cerciorarse de que se realizó la selección de presión, temperatura y tiempo adecuada.
		Compruebe que la energía no haya sido interrumpida.
	Mi comida se cocinó en exceso	Asegúrese de que la Olla de Cocción tenga suficiente líquido para crear el vapor deseado y generar presión. Se debe usar un mínimo de 8 onzas (236.58 ml) de líquido cuando se cocina a presión. Nunca llene la línea más de "MAX".
Programación	¿Puedo establecer un tiempo para los programas de Dorar/Sellar o Saltear?	Verifique que se hayan seleccionado la presión, la temperatura y el tiempo adecuados.
	¿Puedo cambiar la función de cocción, el tiempo o la temperatura una vez que la comida se esté cocinando?	Debido a que las funciones de saltear y dorar por lo general requieren toda su atención, esto puede no ser necesario. Sin embargo, si lo desea, se puede seleccionar un tiempo.
Cocinar	¿Se puede usar la Olla de Cocción y la Tapa encima de la estufa o en el horno?	Sí, para cambiar la función de cocción, presione COMENZAR/DETENER y seleccione una nueva función de cocción. Cambie el tiempo y la temperatura según sea necesario para la comida. Presione COMENZAR/DETENER nuevamente. El tiempo y la temperatura se pueden cambiar en cualquier momento.
	Detuve el proceso de cocción y cambié la configuración de la presión, y ahora la Olla Multiuso se está precalentando nuevamente.	La Olla de Cocción y la Tapa no son aptas para el horno. Ninguna de las dos puede usarse en la estufa o en el horno.
Vapor	El vapor se está escapando de la Olla Multiuso.	Si se detiene un ciclo de cocción y se inicia uno nuevo, la Olla Multiuso puede mostrar la palabra "CALENTAR" hasta que se alcance la nueva presión.
Vapor	El vapor se está escapando de la Olla Multiuso.	• Es normal que salga una pequeña cantidad de vapor de la Válvula Flotadora antes de que la Olla Multiuso esté presurizada.
		• Si sale vapor del perímetro de la Tapa, la Tapa no se ha cerrado y bloqueado por completo.
Tapa	Tengo problemas para quitar la Tapa.	Existe una característica de seguridad para evitar que la Tapa sea removida mientras la Olla Multiuso está bajo presión. Asegúrese de despresurizar la unidad girando la Válvula de Liberación de Vapor a la posición de "Liberar" (abrir). Consulte la sección Liberación de presión para obtener más instrucciones.

CÓDIGOS DE NOTIFICACIÓN

Notificación	Solución
La luz de "TAPA CERRADA" está parpadeando	Asegúrese de que la Tapa esté cerrada por completo y en la posición BLOQUEADO  alineando ▼ con  .
Aparece en pantalla "E1"	La Olla Multiuso detendrá el ciclo de cocción. Desconecte su Olla Multiuso y contacte al centro de servicio al cliente al 1-800-323-9519.
Aparece en pantalla "E2"	La Olla Multiuso detendrá el ciclo de cocción. Desconecte su Olla Multiuso y contacte al centro de servicio al cliente al 1-800-323-9519.
Aparece en pantalla "E3"	Si recibe este código mientras está usando uno de los ajustes de cocción a presión, entonces la tapa probablemente no se cerró o no se selló correctamente. Para resolver, siga los pasos a continuación: 1. Gire la Válvula de Liberación de Vapor a la posición de "Liberar" y espere a que la unidad se presurice. 2. Retire la Tapa y mire debajo para asegurarse de que la Junta de Sellado (anillo de goma grande) esté bien sujeta a la parte inferior de la tapa. 3. Si su receta parece necesitar más líquido, ahora que ha liberado algo de vapor después de retirar la tapa, agregue más, mezcle sus ingredientes y vuelva a colocar la Tapa, asegurándose de que la Válvula de Liberación de Vapor esté en la posición de "Sellar". 4. Desenchufe la unidad durante al menos 5 segundos, luego vuelva a enchufarla y vuelva a programar las configuraciones de cocción para comenzar a cocinar.
Aparece en pantalla "E5"	Este código aparece cuando la Tapa o la Válvula de Liberación de Vapor se utilizan incorrectamente para un ajuste de cocción sin presión. Tenga en cuenta que la Tapa nunca se debe utilizar cuando se utilizan las configuraciones Dorar/Sellar, Saltear, Hervir a Fuego Lento o Hervir. Al usar la Tapa durante la configuración de Cocción Lenta o Yogur, la Válvula de Liberación de Vapor debe girarse a la posición de abrir o "Liberar". Si recibe la notificación E5 en cualquiera de estas situaciones, simplemente quite la tapa mientras usa Dorar/Sellar, Hervir y Hervir a Fuego Lento, o coloque correctamente la Válvula de Liberación de Vapor en "Liberar" mientras usa la función de Cocción Lenta o Yogurt, y luego desenchufe la unidad durante al menos 5 segundos, vuelva a enchufarla y vuelva a programar sus configuraciones de cocción para comenzar a cocinar.
Aparece en pantalla "E6"	Su Olla Multiuso no pudo generar suficiente vapor para presurizar completamente. Para resolver, siga los siguientes pasos: 1. Asegúrese de que la Válvula de Liberación de Vapor esté girada a la posición de cerrada o "Sellar". Si no estaba bien colocada, gírela a la posición correcta y salte al paso 3 a continuación. 2. Si la Válvula de Liberación de Vapor estaba en la posición correcta, gírela a la posición de "Liberar" y espere a que la unidad se presurice. Luego retire la Tapa y mire debajo para asegurarse de que la Junta de Sellado (anillo de goma grande) esté bien sujeta a la parte inferior de la Tapa. 3. Agregue otra taza de líquido (agua, caldo, etc.) a la Olla de Cocción, mezcle los ingredientes y vuelva a colocar la Tapa, asegurándose de que la Válvula de Liberación de Vapor esté en la posición de "Sellar". 4. Desenchufe la unidad durante al menos 5 segundos, luego vuelva a enchufarla y vuelva a programar las configuraciones de cocción para comenzar a cocinar.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Visite el sitio web de Oster® (www.oster.com) en donde encontrará una serie de consejos y sugerencias que lo ayudarán a obtener el mejor uso de su Olla de Cocción Express Multiuso Oster®: además de recetas, consejos y mucho más.

Con su Olla Multiuso puede crear una gran variedad de deliciosas comidas, refrigerios y postres. Varios alimentos toman diferentes tiempos para cocinarse perfectamente, por lo que a veces puede tomar un poco de prueba y error para obtener los tiempos de cocción adecuados para usted.

1. Consulte el manual del usuario de la Olla de Cocción Express Multiuso Oster® cuando use su Olla Multiuso.
2. Nunca llene la Olla de Cocción más allá de la línea de MAX.
3. No deje la Olla Multiuso enchufada cuando no la esté utilizando.
4. Asegúrese de que la Olla Multiuso se mantenga alejada de los gabinetes y las paredes cuando esté en funcionamiento.
5. La Olla de Cocción está diseñada para ser utilizada sólo en esta Olla Multiuso. No la use en la estufa, en el microondas o en el horno.
6. La Rejilla de Vapor provista está diseñada para ser utilizada en esta Olla Multiuso. No debe dañar la superficie de la olla. No revuelva los ingredientes mientras la Rejilla de Vapor esté en la Olla de Cocción.
7. Cuando retire la Tapa, use una agarradera para agarrar el mango de la Tapa y levántela alejándola de su cuerpo para permitir que escape el vapor.
8. Siempre coloque una bandeja o agarradera debajo de la Olla de Cocción si se retira de la Base de Calentamiento.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA COCCIÓN LENTA

- Si cocina lentamente, puede usar las funciones DORAR/ SELLAR o SALTEAR primero para dorar las carnes y saltear las verduras al principio. EL dorar carne antes de cocinar lentamente no sólo le da a la comida un gran color, sino que también sella los jugos y sabores y mantiene la carne tierna.
- Cuando utilice la función de COCCIÓN LENTA, asegúrese de que la Válvula de Liberación de Vapor esté en la posición de "Liberar" (abrir).
- Cuando está utilizando la función de COCCIÓN LENTA, la Olla Multiuso no recupera el calor perdido rápidamente, de modo que solo levante la Tapa si es necesario o si se lo indica la receta. Es una buena idea monitorear los resultados de cocción lenta a lo largo del ciclo de cocción, retirando rápidamente la Tapa y revisando, luego reemplazando rápidamente la Tapa. Diferentes cortes y grosores de carnes y verduras pueden variar los tiempos de cocción.
- No es raro que la carne se cocine más rápido que las verduras de raíz. Es por esta razón que recomendamos cortar todas las verduras a un tamaño pequeño similar. La carne se puede cortar en trozos más grandes porque si se corta demasiado, se romperá una vez cocida y ablandada.
- La Cocción Lenta reduce la evaporación, lo que hace que se mantengan los sabores y los jugos. Tenga esto en cuenta al crear sus propias recetas, ya que es posible que no requiera tanto líquido como lo haría con otros métodos de cocción, como la cocción a presión.

Temperatura	Temperatura Sugerida	Ideas de Recetas
Alta	Use esta configuración para recetas que requieren tiempos de cocción más cortos, generalmente de 4 a 6 horas.	Ideal para salsas, chiles, platos de papas, 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 generalmente requieren cocción durante 8 o más horas. Perfecto para cortes menos tiernos de carnes.	Ideal para cortes de carne menos tiernos, carnes estofadas, frijoles secos, sopas y guisos.

IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT SAFETY NOTICE: When releasing pressure from the unit, ensure an oven glove is worn and a kitchen utensil is used to gradually open the valve and release pressure. Beware of escaping steam. NEVER immerse the heating base, power cord or plug into water or any other liquid.

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

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance cooks under pressure when using pressure cooking functions. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See Operating Instructions.
3. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. Do not fill the unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice, beans, potatoes or dried vegetables, do not fill the unit beyond the recommended level at 1/2 full. Over filling may cause a risk of clogging the valves and developing excess pressure. Follow all cooking and recipe instructions.
5. Always check the pressure release devices for clogging before use. Clean as necessary.
6. Place the Multi-Cooker so that the Steam Release Valve is positioned away from the body.
7.  Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.
8. Do not operate the Multi-Cooker without food or liquid in the Cooking Pot.
9. To prevent risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions.
10. Do not use the Lid to carry the Multi-Cooker.
11. Do not move or cover the Multi-Cooker while it is in operation.
12. **After pressure cooking, do not open the Multi-Cooker until the unit has cooled, all internal pressure has been released, and the Bobber Valve has dropped completely. If the Lid is difficult to remove, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See Releasing Pressure Instructions.**
13. Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always tilt the Lid away from you as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Multi-Cooker.
14. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
15. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
16. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
17. To prevent damage to the Multi-Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and a mild detergent.
18. This appliance is **NOT** to be used by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities.
19. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.

- 
- 
- 
20. Always plug Power Cord fully into Multi-Cooker first, then plug cord into the wall outlet.
 21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, ensure that the Multi-Cooker is OFF, then unplug Power Cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
 22. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
 23. Do not let Power Cord hang over edge of table or counter or come into contact with hot surfaces.
 24. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
 25. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 26. Do not use outdoors or for commercial purposes.
 27. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 28. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods.
 29. **CAUTION:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the Heating Base. Cook only in the removable Cooking Pot provided.
 30. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
 31. Do not plug in or turn on the Multi-Cooker without having the Cooking Pot inside the Multi-Cooker.
 32. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (15.2 cm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
 33. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (Steam Release Valve). Recipes using these items must be followed carefully to avoid problems.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

NOTICES:

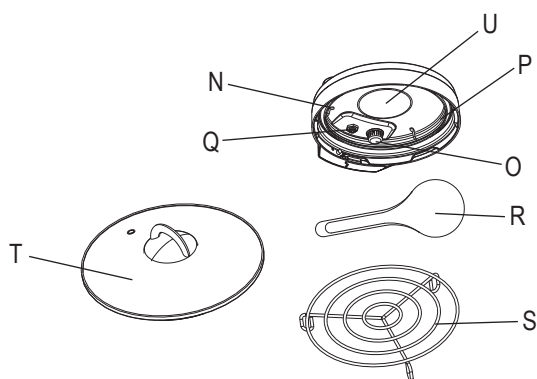
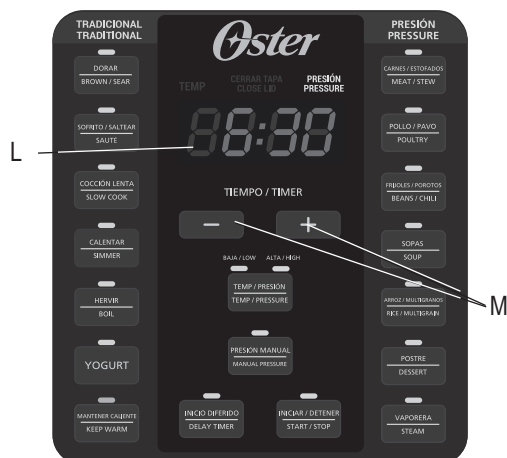
1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated Multi-Cooker on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your Multi-Cooker to prevent possible damage to the surface.

- 



- E3

OSTER® EXPRESS CROCK XL COMPONENTS



CONTROL PANEL

- L Display Screen
- M Time Selection Buttons

UNDERSIDE OF LID

- N Gasket Fixing Ring
- O Steam Release Valve Cover
- P Sealing Gasket
- Q Bobber Valve
- R Plastic Spoon
- S Steaming Rack
- T Optional Glass Lid Accessory
- U Pressure Release Valve

HOW TO USE YOUR EXPRESS CROCK MULTI-COOKER

Getting started:

Remove all packaging, paper, and cardboard (including any located between the Cooking Pot and Heating Base).

Read and save the literature and be sure to read the service and warranty information.

Assembly:

- Place Cooking Pot into the Heating Base.
- Place Lid upon Multi-Cooker and align ▼ with ■. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with ■. To unlock, twist Lid clockwise and align ▼ with ■.

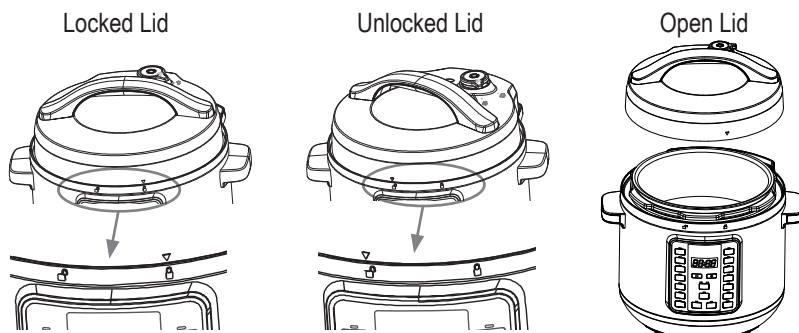


Figure 2

A NOTE ABOUT PRESSURE COOKING

Pressure cookers generate steam in order to build pressure. Liquid is needed to create steam. So in order for your Express Crock to build enough pressure to cook your meal, there needs to be enough liquid in the pot to boil and generate steam. One cup – or 8 oz – of liquid (water, chicken broth, etc.) is usually enough liquid to successfully build pressure. If your recipe is too thick or doesn't have enough liquid in it, then you will receive an E6 Notification Code during the cooking cycle.

GETTING TO KNOW YOUR EXPRESS CROCK

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

The Express Crock Multi-Cooker has been designed with safety in mind and has various safety measures.

1. Pressure will not build if the Lid is not shut correctly and has not sealed.
2. Ensure Lid is in the completely locked position and the ▼ is aligned with ■.
3. Pressure will not build if the Steam Release Valve has not been switched to the Seal position.
4. Over filling may cause a risk of clogging the valves and developing excess pressure.

5. The gasket and the valves can be removed for cleaning. (See page 18).
6. Once the pressure increases, the Lid should not be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range. Never force the Lid open.
7. The Steam Release Valve has an extended finger tab, designed to keep the hand away from the top of the valve. Always use a kitchen utensil when operating this tab. Steam Release Valve is designed to be loose-fitting for proper operation. See **RELEASING PRESSURE** Instructions on pages 10-11.
8. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the Cooking Pot does not have enough liquid, a notification will appear on the Display Screen. See **NOTIFICATION CODES** chart on pages 20.
9. At the end of cooking, the Lid should not be unlocked until all the pressure is released, and the Bobber Valve has dropped completely. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method, explained on pages 10-11.
10. The Time Selection Buttons (+ and -) are used to set the cooking time. To advance slowly, simply press the + or - button and release. To advance quickly, press and hold the + or - button. If you have passed the desired time, simply press the opposite arrow button to return to the desired time.

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

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

GETTING STARTED

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

1. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Multi-Cooker and align ▼ with ▲. To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with ▲.
2. Turn the Steam Release Valve to the "Seal" position if pressure cooking. The Steam Release Valve should be open when using the **SLOW COOK** and **YOGURT** functions. Do not place the Lid on when using **BROWN/SEAR, SAUTÉ, SIMMER**, or **BOIL**.
3. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Multi-Cooker.
4. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.
5. Select the cooking function you would like to use.
6. The **START/STOP** button and the time on the screen will flash.
7. Select the desired cook time by using the + and - buttons. Select the desired temperature or pressure using the **TEMP/PRESSURE** button, if applicable (see the Cooking Guide chart on page 13 for time and temperature recommendations).
8. 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.

Note: For pressure cooking functions, 13-15 minutes is the approximate average preheat time. If food content is larger or very cold, preheat time may take slightly longer.

9. This Multi-Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. See page 7 for instructions on the **DELAY TIMER** function.
10. 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.
11. To end a cooking function at any time, press the **START/STOP** button.
12. When finished, unplug the Multi-Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.

CAUTION: The Cooking Pot and Heating Base will get very hot while using this Multi-Cooker. Do not touch hot surfaces. Always use pot holders or oven mitts when using this Multi-Cooker. Always lift the Lid by tilting away from you to avoid the steam.

USING THE MANUAL SETTING WHILE PRESSURE COOKING

If you have a pressure recipe that requires a manual setting — or if you simply want to pressure cook using your own pressure setting and cook time — then select **MANUAL PRESSURE** and adjust the pressure and cook time as desired. See the Cooking Guide on page 13 to find the possible time and pressure adjustments.

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

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

1. Adjust the Multi-Cooker settings using the instructions on pages 7-17.
2. After setting the cooking time, press the **DELAY TIMER** button. The **DELAY TIMER** and **START/STOP** buttons will flash, and “0:30” will flash on the Display Screen, to indicate the Multi-Cooker is being programmed on the delay setting.
3. Press the + and - buttons until you reach the number of hours and minutes you want the cooking process to be delayed (i.e., set the amount of time you wish to delay the cooking cycle). The maximum delay is 4 hours (4:00).
4. Press **START/STOP** button to begin the delay feature. The timer and **DELAY TIMER** button will stop flashing, while the **START/STOP** button will continue flashing. This will indicate that the Multi-Cooker has been set on the **DELAY TIMER** setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the **DELAY TIMER** light will turn off and the **START/STOP** light will stop flashing to show that time delay has finished. The word “HEAT” will appear on the display screen until the 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 pre-set function (if unchanged) will cook for 30 minutes at HIGH pressure. Time to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but let's assume it takes 15 minutes to gain pressure. Therefore total time is 45 minutes. To have the soup ready by 6pm, you will need to delay the start of your cooking by approximately 1 hour and 15 minutes.

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

COOKING POT MARKINGS

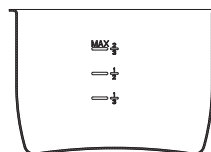
Inside the removable Cooking Pot are markings to guide the fill level of the Cooking Pot. The word MAX indicates the maximum fill line.

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

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

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

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



PRESSURE COOKING

Pressure cooking is an ideal way to create quick, flavorful meals. Pressure cooking is a method of cooking food in liquid (water, stock, wine, etc.) in a sealed Cooking Pot. The sealed 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.

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

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

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

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

Capacity: Never fill the Cooking Pot above the MAX line. Foods that expand during cooking should never go above the 1/2 mark. The Multi-Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

CAUTION: Never use the Quick Pressure Release Method when cooking foods high in liquid content, such as casseroles, stocks and soups. See **RELEASING PRESSURE** instructions on pages 10-11.

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

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. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Seal" position.
4. Select the desired cooking function
5. Adjust the cooking time and pressure if necessary.
Note: See the Cooking Guide on page 13 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. The amount of time the Multi-Cooker takes to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but average pressurization time is 13-15 minutes. When pressure has been reached, "HEAT" will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the 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 go into stand-by mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

TIPS:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table on page 13.
2. If the lid is not shut correctly or if the Steam Release Valve is not in the "Seal" position, the Multi-Cooker cannot gain pressure and a NOTIFICATION message will appear in the Display Screen. Ensure that the Sealing Gasket is placed evenly in the lid. See the NOTIFICATION CODES chart on page 20.
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 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

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.

BOBBER VALVE

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

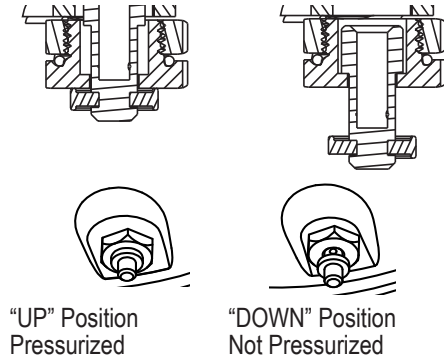


Figure 4

RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

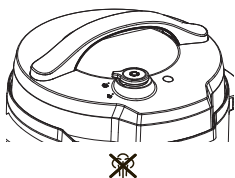
- A. **Natural Pressure Release Method:** After cooking cycle is complete, let Multi-Cooker naturally release pressure through the Bobber Valve. Unit will gradually cool down on its own. Wait at least 10 minutes after cooking has completed, and then, using a kitchen utensil, flick the tab on the Steam Release Valve to the “Release” position (see Figure 5). 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, the Bobber Valve has dropped completely, and the Lid opens freely with minimal force. Never force the Lid open.
- B. **Quick Pressure Release Method:** Using a kitchen utensil, flick the tab on the Steam Release Valve to the “Release” setting (see Figure 5). 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.

CAUTION: Never use this method when cooking foods high in liquid content such as casseroles, beans, stews, stocks and soups. Never use this method when cooking rice, as rice tends to be very delicate. The pressure has been released when steam is no longer escaping from the valve, the Bobber Valve has dropped and the Lid opens freely with minimal force. This can take up to 10-20 minutes. Never force the Lid open.

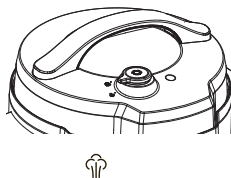
CAUTION:

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

Pressure Release Valve
Valve CLOSED ("Seal")



Valve OPEN ("Release")



Valve REMOVE

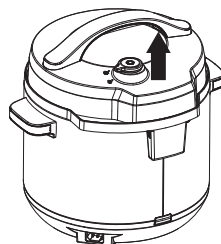


Figure 5

USING THE LID AND STEAM RELEASE VALVE

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

USING THE GLASS LID

The optional Glass Lid accessory can be used instead of the standard Express Crock Lid on all non-pressure cooking functions such as **SLOW COOK**, **BROWN/SEAR**, **SAUTÉ**, **BOIL**, **SIMMER**, **YOGURT**, and **KEEP WARM**.

SLOW COOKING

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

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

KEEP WARM Setting: When cooking time is completed, the 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.

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 Valve is in the "Release" position. This function will cook similarly to standard slow cookers, using lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals.

Place the 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. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Release" position.
Note: Although this setting will not use pressure in the cooking process, some pressure can build inside the unit during cooking. This is why it's important to keep the Steam Release Valve in the "Release" position.
4. Press the **SLOW COOK** button and adjust the time and temperature as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 13 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.

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

TIP: The **SLOW COOK** settings are in the Cooking Guide on page 13.

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.

COOKING GUIDE

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

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.

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

USING THE STEAM FUNCTION

Place the 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. Add 8oz of water to the bottom of the removable Cooking Pot and insert the cooking rack. Ensure water is just under the wires of the rack so that food is not touching water.
2. Place your food on the cooking rack.
3. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the **LOCKED**  position.

4. Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the “Seal” position.
5. Press the **STEAM** button and adjust the time and pressure as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 13 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, 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.

TIP: See the Steaming Chart on page 14.

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.

STEAMING CHART

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

SEARING AND SAUTÉING

The settings **BROWN/SEAR** and **SAUTÉ** do not cook under pressure. They work similarly to standard cooking, requiring dry heat, and therefore does not need the Lid. Place the Multi-Cooker on a flat, level surface.

Do not use the Lid with this function.

BROWN/SEAR

The **BROWN/SEAR** function is designed to 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.

SAUTÉ

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

USING THE BROWN/SEAR AND SAUTÉ FUNCTIONS

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/SEAR** or **SAUTÉ** function and adjust the time and temperature if necessary, using the + and - buttons.
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, the timer will start counting down. Using plastic tongs, carefully add your food to the hot pot.

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

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.

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 8oz of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.

5. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the **LOCKED**  position.
6. Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the "Seal" position.
7. Press the **RICE/GRAINS** button and adjust the time and pressure as needed.
Note: See the Cooking Guide on page 13 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, 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 hours) 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 page 10 for instructions on the Natural Pressure Release Method).
3. Standard ratio for cooking rice -- 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water.

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

BOILING AND SIMMERING

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

BOIL

The **BOIL** function is perfect for preparing meals like pasta and poached eggs. **Note:** Do not use the Lid with this function.

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

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

SIMMER

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

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

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

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

USING THE BOIL AND SIMMER FUNCTIONS

Place the Multi-Cooker on a flat, level surface. Do not use the Lid with the **BOIL** function. 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 liquid inside the Cooking Pot prior to starting the **BOIL** and **SIMMER** functions.
2. Select either the **BOIL** or **SIMMER** function and adjust the temperature if necessary, using the + and - buttons.
3. Press **START/STOP**.
4. When the Multi-Cooker is pre-heating, "HEAT" will appear on the Display Screen.

When the temperature has been reached, the timer will start counting down.

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

TO CHANGE A SETTING

It's easy to switch functions during cooking.

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

To Change the Cooking Time:

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

To Change the Temperature and Pressure:

You can change the temperature or pressure on certain pre-set functions before cooking begins by pressing the **TEMP/PRESSURE** button before pressing **START/STOP**. The Display Screen will illuminate **TEMP** or **PRESSURE**, depending on which setting is being adjusted. The temperature may only be adjusted on the **SLOW COOK, YOGURT, BOIL, SIMMER, SAUTÉ** and **BROWN/SEAR** functions (see the Cooking Guide on page 13 for available adjustments).

CARE AND CLEANING

Cleaning should only be carried out when the the Express Crock is cool and unplugged. Allow the Multi-Cooker to completely cool before cleaning. Do not use the removable Cooking Pot on the stovetop, inside a microwave oven or inside an oven. Use the pot only inside the Express Crock Heating Base. Wash the Sealing Gasket and Lid by hand in warm, soapy water. Dry all parts thoroughly.

Cooking Pot:

When removing the Cooking Pot from the Heating Base, always use two hands and lift directly upward. Failure to do so may result in scratching the outside of the Cooking Pot (see figure 6).

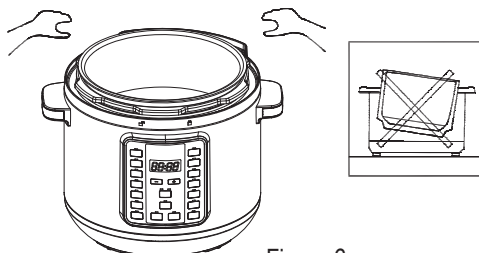


Figure 6

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

Although the Cooking Pot is dishwasher safe, we recommend hand-washing to preserve the non-stick coating.

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

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

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 in water or any other liquid.

Condensation Collector

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

Lid and Sealing Gasket

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

Steam Release Valve

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

Steam Release Valve Cover

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

UNDERSIDE OF LID

Valve REMOVE

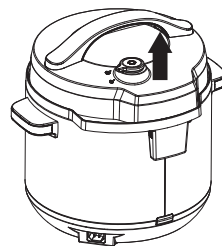


Figure 7

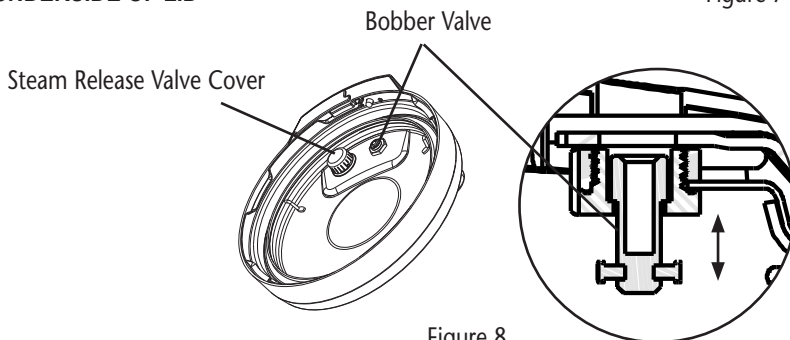


Figure 8

Bobber Valve

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

Lid Lock Pin

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

Note:

1. Condensation may collect inside the Heating Base under the removable Cooking Pot. This is normal. Allow to cool, and then dry using kitchen cloth.
2. Always make sure that each component (pot, valves, gasket, etc.) is completely dry before you put back into the Multi-Cooker.
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 Section.

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 1-800-323-9519.
Doneness of food	My food was undercooked	Make sure you selected the proper cooking setting.
		Make sure the Lid is properly placed and locked, and that 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.
	My food was overcooked	Make sure the Cooking Pot has enough liquid to create desired steam and build pressure. Minimum of 8oz of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the "MAX" line.
		Check that the proper pressure, temperature, and time were selected.
Programming	Can I set a time for the Brown/Sear or Sauté programs?	Because sautéing and searing are functions that generally require 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 Multi-Cooker	• 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.

NOTIFICATION CODES

Notification	Solution
"CLOSE LID" blinking light	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 customer service center at 1-800-323-9519.
Display "E2"	The Multi-Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Multi-Cooker and contact customer service center at 1-800-323-9519.
Display "E3"	If you receive this code while using one of the pressure cooking settings, then the lid probably did not close or seal correctly. To resolve, follow the steps below: 1. Rotate the Steam Release Valve to the "Release" position and wait for the unit to de-pressurize. 2. Take off the lid and look underneath to make sure the Sealing Gasket (large rubber ring) is properly secured to the underside of the lid. 3. If your recipe looks like it may need more liquid now that you have released some of the steam after removing the lid, then add more, stir your ingredients, and reattach the lid, making sure the Steam Release Valve is in the "Seal" position. 4. Unplug the unit for at least 5 seconds, and then re-plug it in and re-program your cook settings to begin cooking.
Display "E5"	This code appears when either the lid or Steam Release Valve is being used incorrectly for a non-pressure cook setting. Please note that the lid should never be used when using the Brown/Sear, Sauté, Simmer or Boil settings. When using the lid during the Slow Cook or Yogurt settings, the Steam Release Valve must be turned to the open or "Release" position. If you receive the E5 Notification during any of these situations, then simply remove the lid while using Brown/Sear, Sauté, Boil, and Simmer, or correctly position Steam Release Valve to "Release" while using Slow Cooking or Yogurt, and then unplug the unit for at least 5 seconds, re-plug it in and re-program your cook settings to begin cooking.
Display "E6"	If you receive this code while cooking, it means that the Express Crock was unable to generate enough steam to pressurize completely. To resolve, follow the steps below: 1. Make sure that the Steam Release Valve is turned to the closed or "Seal" position. If it was not in the correct position, then rotate it to the correct position and jump to step 3 below. 2. If the Steam Release Valve was in the correct position, then turn it to the "Release" position and wait for the unit to de-pressurize. Then remove the lid and look underneath it to make sure the Sealing Gasket (large rubber ring) is properly secured to the underside of the lid. 3. Add another cup of liquid (water, broth, etc) to the cooking pot, stir your ingredients, and reattach the lid, making sure the Steam Release Valve is in the "Seal" position. 4. Unplug the unit for at least 5 seconds, and then re-plug it in and re-program your cook settings to begin cooking.

HINTS AND TIPS

Hints and Tips to get the best use of your Oster® Express Crock Multi-Cooker: Go to the Oster® website at www.oster.com for additional recipes, hints, tips and much more. With your Express Crock you can create a large variety of delicious meals, snacks and desserts. Various foods take different times to cook perfectly, so sometimes it may take some trial and error to get the cooking times right for you.

1. Please refer to your Oster® Express Crock 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. Do not stir ingredients while Steaming Rack is in Cooking Pot.
7. When removing the Lid, use a pot holder to grasp the Lid Handle and lift away from your body to allow steam to escape.
8. Always place a trivet or pot holder under the Cooking Pot if it is removed from the Heating Base.

HINTS AND TIPS FOR SLOW COOKING

- If you are slow cooking, you can use the **BROWN/SEAR** or **SAUTÉ** functions first to brown meats and sauté vegetables at the beginning. Browning meat prior to slow cooking not only gives your food great color, but it also seals in the juices and flavors and keeps the meat tender.
- When using the **SLOW COOK** function, make sure the Steam Release Valve 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, such as pressure cooking.

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



Características eléctricas de los modelos de la serie: CKSTPCEC8801-XXX
Electric characteristics of series models:

Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	1 200 W
220 V	50/60 Hz	1 100 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

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

MULTI-OLLA EXPRESS OSTER®
MODELOS: CKSTPCEC8801, CKSTPCEC8801-013
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
AVE. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA 54050, ESTADO DE MÉXICO
TEL: 5366-0800
RFC SME570928G90
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V ~ 1 200 W
CONTENIDO: 1 PIEZA



© 2018 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2018 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

OSTERLATINO



PN 196553 Rev.A
GCDS-OST120518-JC