

Oster®



MODELS/
MODELOS

CKSTRC8029K, CKSTRC8029M, CKSTRC8029T,
CKSTRC8029S, CKSTRC8029R, CKSTRC7032SS,
CKSTRC7129S, CKSTRC7129R, CKSTRC7030S,
CKSTRC7030R, CKSTRC7130S, CKSTRC7130R

MANUAL DE INSTRUCCIONES
OLLA ARROCERA MULTI-USOS CON FUNCIÓN DE SOFRITO
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
MULTI-USE RICE COOKER WITH SAUTÉ FUNCTION
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
PANELA ELÉTRICA DE ARROZ
MULTI-USO COM FUNÇÃO PARA REFOGAR
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo las siguiente:

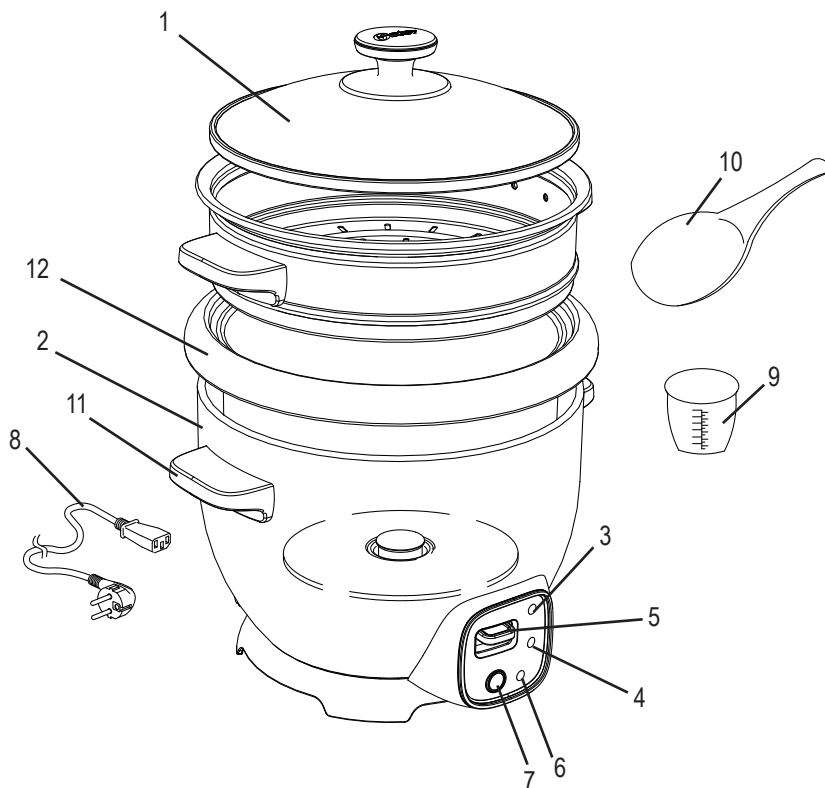
1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.
2. Este artefacto genera calor y vapor durante su uso. NO toque las superficies calientes. Manténgase alejado del vapor. Use las manijas o perillas y siempre proteja sus manos con guantes antideslizantes o similares.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, NO coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Este artefacto no está diseñado para que lo usen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa cualquier artefacto cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que NO jueguen con el artefacto. Mantenga la unidad y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no lo esté utilizando, antes de colocarlo o retirarle piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o retirarle quitar piezas y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, apague cualquier control, luego desconecte el cable de alimentación del tomacorriente. No desconecte halando el cable.
6. 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 empalmar un cable dañado. Lleve la unidad al Centro de Servicio Técnico Autorizado mas cercano (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar lesiones.
8. NO utilice esta Arrocera en ambientes exteriores o con fines comerciales.
9. NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
10. NO lo coloque sobre o cerca de superficies mojadas, o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un artefacto que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. La base de Calentamiento está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. NO toque la base de calentamiento inmediatamente después de cocinar. Permita que se enfríe antes de manipularla.
13. Tenga cuidado al abrir la Tapa durante o después de un ciclo de cocción. El vapor que se libera puede causar quemaduras. Siempre levante la Tapa lejos de su cuerpo.

14. NO obstruya la ventilación de liberación de vapor durante el proceso de cocción. Manténgase alejado del vapor que se libera.
15. NO utilice la unidad para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones. Utilice siempre el artefacto sobre una superficie seca, estable y nivelada.
16. **PRECAUCIÓN:** Para protegerse contra descargas eléctricas y daños al producto, NO cocine directamente en la Base de Calentamiento. Cocine solo en la olla extraíble provista.
17. Cuando utilice este artefacto, proporcione una ventilación adecuada por encima y por todos los lados para que circule el aire. NO permita que este artefacto toque cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras lo esté utilizando.
18. Nunca utilice la olla de cocción extraíble sobre una estufa de gas o eléctrica o una llama abierta.
19. NO deje la paleta de arroz o la taza de medir en la Olla Interior mientras la unidad está encendida y en funcionamiento.
20. Modelos con Tapas de vidrio: la Tapa está fabricada de vidrio templado. La Tapa es frágil y puede agrietarse o romperse si se cae. Manipúlela con cuidado. Inspeccione siempre la Tapa para asegurarse de que no de está astillada, agrietada o haya sufrido cualquier otro daño. NO use la Tapa de vidrio si está dañada, ya que puede romperse durante su uso.
21. Modelos con Tapas de bloqueo: NO opere a menos que la Tapa esté bloqueada en la posición de cerrada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



1. Tapa de Vidrio
2. Cuerpo Calefactor
3. Luz Indicadora de Calentar (verde)
4. Luz de Cocción (naranja)
5. Interruptor de Encendido para Cocción
6. Luz Indicadora de sofrito (roja)
7. Botón de Encendido y Apagado para Sofreír
8. Cordón Eléctrico
9. Taza Medidora
10. Cuchara
11. Asas
12. Olla

NOTA: Bandeja para cocinar a vapor solo en algunos modelos

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ



Limpie la Tapa de Vidrio, la Olla, la Cuchara y la Taza Medidora de acuerdo con las instrucciones para el mantenimiento.

INSTRUCCIONES PARA LA ARROCERA MULTI-USOS

Su Olla arrocera multiuso incluye una cómoda y útil función para sofreír la cual le permite dorar o sofreír en aceite cebollas, ajos y otros ingredientes antes de cocinar. Puede elegir cocinar el arroz o las comidas directamente sin necesidad de sofreír, pero esta función adicional le ofrece mayor versatilidad para preparar sus recetas predilectas.

FUNCIÓN PARA SOFREÍR

Esta función ha sido diseñada para brindarle control al momento de sofreír/dorar y debe regularse manualmente según se describe a continuación:

1. Retire la tapa y coloque los alimentos dentro de la unidad.
2. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente y pulse una vez el botón de encendido/apagado “” para sofreír para activar la función.
3. La Olla arrocera multiuso calentará la olla y sofreír los alimentos contenidos en ella.
4. Esta función requiere estricta supervisión y debe regularse manualmente. Cuando haya terminado de dorar, apague la función pulsando una vez el botón de encendido/apagado “” para sofreír.

IMPORTANTE: Antes de cocinar arroz, la función de sofreír debe apagarse manualmente.

NOTA: No utilice una cuchara metálica para revolver los alimentos dentro de la olla ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente lo cual a la larga podría afectar el desempeño de la unidad.

FUNCION DE COCCION AUTOMÁTICA

1. Asegúrese de que la Arrocera esté desconectada del tomacorriente.
2. Mida la cantidad deseada de arroz crudo con la Taza Medidora graduada (180 ml) que viene con la Arrocera.
3. Una taza de arroz crudo rinde aproximadamente dos tazas de arroz cocido. Coloque el arroz en la Olla.
4. Utilizando la taza de medida, añada la cantidad de agua correspondiente al arroz contenido en la olla (por cada taza [180 ml] de arroz crudo, añada 1-1/2 tazas de agua).

NOTA: Tal vez deba rectificar la cantidad de agua, dependiendo del tipo de arroz que cocine y qué tan seco lo prefiera. Para obtener un arroz más pegajoso, añada un poco más de agua. Para obtener arroz más suelto, añada un poco menos de agua. Si está cocinando arroz integral, agregue más agua. Asimismo, quizás deba rectificar la cantidad de agua y añadir mayor cantidad si utiliza la olla arrocera en zonas de gran elevación.

5. Coloque la Olla dentro del Cuerpo Calefactor. Asegúrese de que la Olla haga contacto con el plato calefactor girándola ligeramente de derecha a izquierda hasta que esté colocada correctamente. Cubra con la tapa. AL UTILIZAR ESA MODALIDAD DE COCCIÓN AUTOMÁTICA NO HAGA FUNCIONAR LA UNIDAD DESTAPADA. SE PRODUCE VAPOR DURANTE SU USO.
6. Conecte el Cable eléctrico. Encienda la Arrocera presionando el Interruptor de Encendido para Cocción hacia abajo. Verifique que la Luz de Cocción (naranja) esté iluminada.
Importante: Si utiliza la función para sofreír/dorar, deberá desactivar manualmente dicha función antes de cocinar el arroz.
7. Después de 15 min mezcle el arroz. Levante y abra la Tapa cuidadosamente para evitar quemarse y deje que el agua gotee hacia la Olla. Use la Cuchara o cualquier otro utensilio con un mango largo para mezclar el arroz. Después de mezclar, cubra la Olla con la Tapa.
8. Cuando el arroz ya esté cocido, la Arrocera automáticamente cambiará a la función de calentar y la Luz de Calentar (verde) se iluminará. La Arrocera permanecerá calentando hasta que la unidad sea desconectada del tomacorriente.
9. La Arrocera mantendrá el arroz caliente a una temperatura de 60°C – 80°C (140°F – 175°F) automáticamente.
10. Permita que el artefacto se enfríe completamente antes de limpiar. Desconecte la Arrocera del tomacorriente cuando no la esté utilizando.

NOTAS: Lave el arroz en un tazón por separado si así lo desea. Para un arroz más suave, sugerimos que prepare el arroz y el agua en la Olla y déjelo remojando de 10 a 20 min antes de cocinar.

INSTRUCCIONES PARA RECALENTAR EL ARROZ

Para recalentar arroz frío, agregue 1/4 de taza (4 cucharadas) de agua fría por cada taza de arroz, revuelva y mezcle, después presione el Interruptor de Encendido para Cocción. Cuando el arroz esté caliente, la Arrocera automáticamente cambiará a la función de calentar.

CÓMO USAR LA BANDEJA PARA COCINAR A VAPOR

(Solo en algunos modelos)

Los vegetales cocinados al vapor retienen mucho más los nutrientes que los vegetales hervidos o cocidos y además conservan su color natural.

1. Prepare los vegetales, lávelos bien, pélelos y córtelos en trozos pequeños.
2. Asegúrese de que la Arrocera esté desconectada del tomacorriente.
3. Llene la Olla Interior con la cantidad de agua recomendada (Ver la Tabla).
4. Coloque la Olla Interior dentro del Cuerpo Calefactor. Asegúrese de que la Olla Interior haga contacto con el plato calefactor.

5. Coloque los vegetales en la Bandeja para Cocinar a Vapor y coloque la Bandeja encima de la Olla Interior. Cubra con la Tapa. **NO OPERE ESTE ARTEFACTO SIN QUE ESTÉ CUBIERTO CON LA TAPA. EL VAPOR SE GENERA DURANTE EL USO.**
6. Conecte la unidad al tomacorriente. Encienda la Arrocera presionando el Interruptor hacia abajo. Verifique que la Luz de Cocción (roja) esté iluminada.
7. Controle manualmente el tiempo de cocción de acuerdo al siguiente cuadro. La unidad pasará automáticamente al ciclo de mantener caliente al evaporarse toda el agua. Si toda el agua llega a evaporarse y usted desea los alimentos más cocidos, agregue más agua.
8. Una vez que los vegetales estén cocidos remueva la Bandeja para Cocinar al Vapor de la Olla Interior.
9. Desconecte la Arrocera del tomacorriente y permita que se enfríe completamente antes de limpiar.

VEGETAL	CANTIDAD	AGUA	TIEMPO
Granos Verdes	10 onzas / 300 g	1/3 taza / 50 ml	30-35 min
Brócoli	10 onzas / 300 g	1/3 taza / 50 ml	30-35 min
Zanahoria	8 onzas / 200 g	1/3 taza / 50 ml	30-35 min
Coliflor	8 onzas / 200 g	1/3 taza / 50 ml	30-35 min
Maíz (Grano)	10 onzas / 300 g	1/3 taza / 50 ml	40-45 min
Guisantes	10 onzas / 300 g	1/3 taza / 50 ml	30-35 min
Espinaca	5 onzas / 150 g	1/3 taza / 50 ml	20-30 min
Vegetales Mixtos	10 onzas / 300 g	1/3 taza / 50 ml	30-35 min

NOTA: Estos tiempos son aproximados. Es recomendable que usted supervise el proceso de cocción al vapor y ajuste los tiempos de acuerdo a su preferencia. De vez en cuando, revuelva los vegetales durante el proceso de cocción. Al cocinar el arroz, el tiempo para cocer al vapor puede variar.

INSTRUCCIONES PARA EL MANTENIMIENTO

Limpie la Arrocera después de cada uso.

1. Desconecte la Arrocera del tomacorriente cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. ¡Nunca sumerja el Cuerpo Calefactor en agua o en ningún otro líquido! Permita que la Arrocera se enfríe antes de limpiarla.
2. No use limpiadores abrasivos, esponjas de metal o lana para limpiar la Arrocera.

3. **Cuerpo Calefactor:** limpie ligeramente el exterior con un paño o esponja húmedos. ¡No sumerja el Cuerpo Calefactor en agua o en ningún otro líquido! Seque bien con un paño suave.
4. **Olla:** llene con agua caliente y permita que esté así un tiempo, después lave con agua caliente jabonosa y una esponja; seque bien con un paño. También puede lavarse en lavaplatos. Para modelos de Bioceramic™ (modelos CKSTRC7129S, CKSTRC7129R, CKSTRC7130S y CKSTRC7129R solamente), se recomienda lavar a mano aunque la olla es apta para lavaplatos.
5. **La Tapa, la Taza Medidora y la Cuchara:** lave en agua tibia jabonosa. Enjuague bien y seque. **PRECAUCIÓN:** maneje la tapa con extremo cuidado, puede resbalarse cuando está mojada. También puede lavarse en lavaplatos.
6. **Plato Calefactor:** granos de arroz y otros objetos extraños pueden pegarse al plato calefactor. Estos deben ser removidos para prevenir un funcionamiento inadecuado al cocinar. Para remover arroz cocido, un papel con lija suave puede usarse. Suavice y elimine los residuos para que la Olla y el plato calefactor estén en contacto al cocinar.
7. No hay partes que usted pueda reparar dentro de la Arrocera. No intente reparar este electrodoméstico ya que puede ser peligroso.
8. **ADVERTENCIA:** Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales, evite el uso indebido de su electrodoméstico y siga las instrucciones de este manual de uso.
9. **NO TOQUE** la placa calentadora durante el uso de su electrodoméstico o cuando termine de usarlo, ni después de haberlo apagado o desconectado del tomacorriente, la placa calentadora puede estar caliente después de su uso, espere a que se enfríe antes de tocarla.

RECETAS

ARROZ A LA ESPAÑOLA

250 gr de embutido (chorizo)	1 cebolla mediana
1 cucharada de pimiento amarillo, triturado	1 cucharadita de paprika
2 tazas de tomates, en cubos, sin piel ni semillas	1 taza de guisantes
2 tallos de apio	1 pimiento rojo, en cubos
2 tazas de arroz de grano largo	1 pimiento verde, en cubos
Sal y pimienta	3 tazas de caldo de pollo

Preparación

Corte la cebolla con el accesorio picador Oster®. Active la función para sofreír “☺” de su olla arrocera multiuso Oster® y añada el chorizo cortado en rodajas, la cebolla, el pimiento amarillo, la paprika y los tomates. Mezcle los ingredientes y sofríalos. Desactive la función para sofreír “☺”. Añada los vegetales restantes, el arroz y el caldo. Rectifique la sazón, cubra y cocine hasta que esté listo. Adorne con perejil rizado. Sirva caliente.

FETTUCCINI EN SALSA DE MANZANAS, CAMARONES Y CURRY

½ kg de fettuccini
4 cucharadas de mantequilla
3 cucharadas de harina
1 cucharadita de curry
½ taza de crema de leche
Jugo de un limón (para las manzanas)

1 taza de caldo de pollo
2 tazas de manzanas peladas y en cuadritos
½ kg de camarones
Queso parmesano a gusto

Preparación

En la Arrocera Multi-Usos Oster®, derretir la mantequilla, agregar la harina y el curry. Cocer por 2 min. Agregar la crema de leche, el caldo de pollo, las manzanas y los camarones. Mover hasta que espese. Pase a la función de mantener caliente. En la Arrocera Multi-Usos Oster®, verter agua y sal suficientes para cocinar los fettuccini al dente. Servir el fettuccini con salsa y espolvorear con abundante queso parmesano.

ARROZ CON MARISCOS

1 paquete (16 onzas o 400 gr) de arroz con azafrán
¼ libra (250 gr) de ostiones
1 taza de chícharos dulces

12 almejas pequeñas
¼ libra (240 gr) de camarones limpios, con o sin cola
¼ pimienta roja cortado en cuadros

Preparación

Lave las almejas tallando minuciosamente y enjuague muy bien. Prepare el arroz en la Arrocera Multi-Usos Oster®, siguiendo las instrucciones del empaque. Añada las almejas, los camarones, ostiones, chícharos y pimienta cinco minutos antes que el arroz se haya cocido. Mezcle bien con movimientos envolventes y sirva con trocitos de pan francés y una ensalada fresca. Opción: Puede sustituirse el arroz con azafrán por una mezcla de arroz integral.

SOPA MINISTRON MILANESA

½ kg de pechuga de pollo
2 dientes de ajo, picados
1 cucharada de albahaca
1 taza de apio
½ taza de judías verdes
½ cucharadita de tomillo
½ cucharadita de orégano
½ taza de cebollas, rebanadas
½ taza de pimienta verde, picado
½ taza de hongos, rebanados

½ taza de zapallo en cubos, sin piel ni semillas
2 tazas de tomates, en cubos
3 papas medianas, peladas y cortadas en cubos
2 cucharadas de salsa inglesa
½ kg de fideos finos
1 taza de queso Parmesano
3 cucharadas de margarina
2 cuartos de galón (1,9 L) de agua
Sal

Preparación

En la olla arrocera multiuso Oster®, vierta agua y hierva el pollo con la sal. Cuando el pollo esté cocido, retire y corte en cubos. Reserve el caldo. Active la función para sofreír "☺" de su olla arrocera multiuso Oster®, derrita la mantequilla, añada el ajo, la cebolla, el apio, el pimienta verde, los hongos, las judías verdes y el zapallo. Sofría hasta que se ablanden. Añada los tomates, luego las papas y sofría. Desactive la función para sofreír "☺". Añada esta mezcla al caldo de pollo; agregue la

salsa inglesa, el ramillete de hierbas (albahaca, tomillo, orégano), la sal, el pollo y los fideos. Cocine durante 10 min hasta que las papas estén cocidas, pero firmes. Añada el queso Parmesano mientras revuelve. Cocine 2 min más. Sirva y espolvoree más queso.

ARROZ CON POLLO

1 kg arroz
3 ají dulce
4 dientes de ajo
4 pechugas de pollo
pimienta al gusto
caldo de pollo, 1 sobre

1 cebolla
2 zanahorias
apio al gusto
3 cucharadas de sal
orégano al gusto
pasta de tomate

Preparación

Se cocina el pollo en agua, sal, pimienta, orégano, caldo de pollo en su Arrocera Multi-Usos Oster®. Al estar listo se deshilacha el pollo en el agua que se cocinó, se hierven el ají, la cebolla, ajo, apio, zanahoria todo bien picadito, 10 min de cocimiento, se le agrega pasta de tomate y el pollo deshilachado. Luego de tener la salsa se le agrega al arroz crudo y limpio tapando el arroz un poco más de lo normal.

ENSALADA DE ARROZ CON ATÚN

2 tazas de arroz cocido
1 lata de atún
3 huevos duros
Sal y pimienta
Aceite de oliva

2 pimientos en vinagre*
100 gr de aceitunas verdes
Mayonesa
Hojas de lechuga
Vinagre

Preparación

Cocinar el arroz en la Arrocera Multi-Usos Oster® en la forma tradicional, retirarlo y colocarlo en una fuente hasta que se enfríe totalmente. Cortar los pimientos cocidos en trocitos y los huevos duros en rodajas. Desmenuzar el atún e incorporarlo junto con el resto de los ingredientes al arroz, dejando algunas rodajas de huevo y aceitunas para decorar. Condimentar con aceite de oliva, sal, pimienta y vinagre. Vaciar la ensalada sobre una fuente decorada con hojas de lechuga y adornar con huevos duros y aceitunas.

* Pimientos en vinagre: lavar y cortar los pimientos por la mitad a lo largo. Quitarle las semillas y ponerlos a cocinar en una cacerola con dos tazas de agua y media taza de vinagre de vino con un poco de sal. Después de 15 min, retirar del fuego.

ARROZ CON LECHE

1 taza de arroz
1 palito de canela
1 $\frac{3}{4}$ taza de leche evaporada
1 cucharadita de ralladura de limón y naranja
1 cucharadita de vainilla
1 yema de huevo

3 tazas de agua
2 clavos de olor
1 $\frac{1}{4}$ lata de leche condensada
 $\frac{1}{2}$ taza de pasas negras
 $\frac{1}{4}$ taza de pisco
Canela en polvo

Preparación

En la Arrocera Multi-Usos Oster®, poner a hervir el arroz, previamente lavado, con las 3 tazas de agua, el palito de canela y los clavos de olor. Una vez cocido el arroz, agregar los dos tipos de leche, la ralladura y las pasas. Seguir moviendo hasta que tome cuerpo. Incorporar la vainilla, el pisco y la yema de huevo bien batida. Espolvorear con canela y servir.

ARROZ CHINO

4 tazas de arroz cocinado
 $\frac{1}{2}$ taza de raíces chinas
1 cebollín (cebollino, cebollina, cebolla larga, chives), picado
3 cdas de salsa de soya

$\frac{1}{2}$ taza de judías
1 cebolla tajada
1 pimiento (ají) rojo, cortado en juliana
1 cda de jengibre rallado
2 cdas de aceite de ajonjolí (sésamo)




Preparación

Encienda la función de sofrito “☺” de su Arrocera Multi-Usos Oster®. Agregue la cebolla cabezona y el pimiento. Sofría. Luego, agregue el jengibre, las judías y las raíces chinas. Agregue el arroz cocinado y revuelva hasta que el arroz esté caliente. Agrega la salsa de soya y finalmente el cebollín picado. Apague la función de sofrito “☺”. Sirve caliente.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat and steam during use. Do not touch hot surfaces. Keep away from steam. Use handles or knobs and always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after cooking. Allow to cool before handling.
13. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns. Always lift the lid away from your body.
14. Do not obstruct the steam release vent during the cooking process. Keep away from escaping steam.

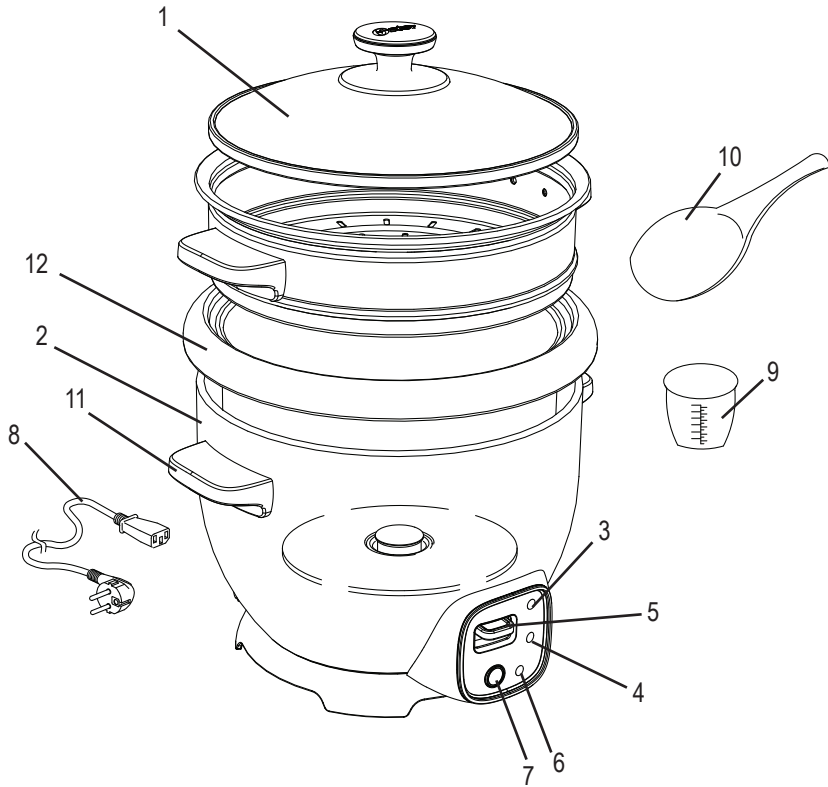
- 
- 
- 
15. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
 16. Models with glass lids: The lid is made of tempered glass. The lid is fragile and may crack or break if dropped. Handle with care. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.
 17. **CAUTION:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the heating base. Cook only in the removable pot provided.
 18. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
 19. Never use the removable cooking pot on a gas or electric cooktop or an open flame.
 20. Do not leave the rice ladle or measuring cup in the inner pot while unit is on and in use.
 21. Models with locking lids: Do not operate unless the cover is locked in the closed position.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

ENGLISH-2

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Glass Lid
2. Heating Body
3. Keep Warm Light (green)
4. Cook Light (amber)
5. On-Switch Cook Button
6. Sauté Light (red)
7. Sauté On/Off Button
8. Power Cord
9. Measuring Cup
10. Paddle
11. Handle
12. Inner Pot

NOTE: Steam tray for select models only

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Clean the Glass Lid, Inner Pot, Paddle and Measuring Cup according to the user maintenance instructions.

USING YOUR MULTI-USE RICE COOKER

Your Multi-Use Rice Cooker includes a convenient and useful Sauté Function, which allows you to sauté/brown onions, garlic and/or other ingredients in oil prior to cooking. You can choose to cook rice or other meals directly without the need to sauté, but this added feature gives you greater versatility in the preparation of your favorite recipes.

SAUTÉ FUNCTION

This function was designed to give you control when sautéing/browning and needs to be controlled manually as follows:

1. Remove lid and place food inside unit.
2. Connect power cord to an electrical outlet and press the Sauté On/Off Button “☺” once to active function.
3. The Multi-Use Rice Cooker will heat up the Inner Pot and sauté the food inside.
4. This function requires close supervision and needs to be controlled manually. When browning is done, turn off this function by pressing the Sauté On/Off Button “☺” once.

IMPORTANT: Before cooking rice, you must manually turn off the Sauté function.

NOTE: Do not use a metal spoon to stir the food inside the inner pot since that might damage the non-stick coating, which could affect the unit performance in the long term.

AUTOMATIC COOK FUNCTION

If you would like to sauté/brown prior to cooking rice or other ingredients, please refer to the Sauté Function section. Once you are done browning your ingredients, follow the instructions below.

You may also use the Automatic Cook Function without browning any ingredients by simply following these instructions.

1. Make sure appliance is unplugged.
2. Measure raw rice for desired amount with the Measuring Cup (180 ml) provided.
3. One cup of the uncooked rice will make about two cups of cooked rice. Add rice to Inner Pot.

4. By using the Measuring Cup, add proper amount of water to the rice inside the Inner Pot (for every cup [180 ml] of raw rice, add 1-1/2 cups of water).

NOTE: You may need to adjust the quantity of water depending on the kind of rice you are cooking and how moist you prefer it. For sticker rice, add slightly more water. For fluffier rice, use slightly less water. If you are cooking brown rice, add more water. You may also need to adjust the water quantity by adding more water if you are using the rice cooker at a high altitude.

5. Set the Inner Pot into the Rice Cooker. Make sure that the Inner Pot sits directly in contact with the heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly. Cover with Lid. **WHEN USING THE AUTOMATIC COOK MODE DO NOT OPERATE UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**
6. Plug the Power Cord into an electrical outlet. Activate the Rice Cooker on by pushing down the On-Switch Cook Button down. Make sure the Cook Light (amber) is on.

IMPORTANT: If you use the sauté/brown function, you must manually turn off the sauté/brown function before cooking rice.

7. After 15 minutes mix the rice. Lift and remove the Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into the Inner Pot. Use the Paddle or another long handheld utensil to scoop and mix the rice. After mixing, cover the Inner Pot with the Lid.
8. When your rice is cooked, the Rice Cooker will automatically switch to the warm function and the Keep Warm Light (green) will turn on. The Rice Cooker will keep the rice warm until the unit is disconnected from the wall outlet.
9. The Rice Cooker will automatically keep rice warm at 60°C – 80°C (140°F – 175°F).
10. Allow the appliance to cool completely before cleaning. Disconnect the plug from the wall outlet when not in use.

NOTES: Wash the rice in a separate bowl, prior to cooking, if desired. For softer rice, we suggest preparing rice and water in the Inner Pot and letting soak for 10 – 20 minutes before cooking.

INSTRUCTIONS TO REHEAT RICE

To reheat cold rice, add 1/4 cup (4 Tbsp.) of cold water per cup of cooked rice, stir to mix, and then press On-Switch Cook Button to start cooking. When rice is warm, the Rice Cooker will automatically switch to the keep warm function.

USING THE STEAMING TRAY

(Select models only)

Steam cooking vegetables retains more nutrients than boiling or baking, while preserving the bright, natural color.

1. Prepare vegetables by washing, peeling and then cutting into smaller sized pieces.
2. Make sure the unit is unplugged.
3. Fill the Inner Pot with the appropriate amount of water. (See Chart)
4. Set the Inner Pot into the heating body. Make sure that the Inner Pot sits directly in contact with the heating plate.

5. Place vegetables in the Steaming Tray and position the Tray on top of the Inner Pot. Cover with Lid. **DO NOT OPERATE THIS UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**
6. Plug the Power Cord into a wall outlet. Activate the Rice Cooker by pushing down the On-Switch Button. Make sure the red Cook Light is on.
7. Time the cooking manually according to the chart on next page. The unit will automatically switch to the keep warm cycle once all the water evaporates. If all the water evaporates and you wish to extend the cooking cycle, add more water.
8. Once the vegetables have been steamed according to your personal preference, remove the Steamer Tray from the Rice Cooker.
9. Disconnect from the wall outlet and allow the unit to cool completely before cleaning.

VEGETABLE	QUANTITY	WATER	TIME
Green Beans	10 ounces / 300 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes
Broccoli	10 ounces / 300 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes
Carrots (Sliced)	8 ounces / 200 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes
Cauliflower	8 ounces / 200 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes
Corn (Kernel)	10 ounces / 300 g	1/3 Cup / 50 ml	40-45 minutes
Peas	10 ounces / 300 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes
Spinach	5 ounces / 150 g	1/3 Cup / 50 ml	20-30 minutes
Mixed Vegetables	10 ounces / 300 g	1/3 Cup / 50 ml	30-35 minutes

NOTE: These times are approximate. It is recommended that you monitor the steaming process and adjust the cooking time according to your preference. Stir vegetables occasionally during the cooking process. When cooking rice, steaming times may vary.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance should be cleaned after every use.

1. Unplug the Rice Cooker from the wall outlet when not in use or before cleaning. Never immerse the Heating Body in water or any other liquid! Allow the Rice Cooker to cool completely before cleaning.
2. Do not use abrasive cleaners or scouring pads or steel wool to clean the Rice Cooker.
3. Heating Body: lightly wipe the exterior with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE HEATING BODY INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID.** Dry thoroughly with a soft cloth.

4. Inner Pot: fill with hot water and let sit for a while and then wash with hot, soapy water using a sponge and dry thoroughly with a cloth or use dishwasher. For Bioceramic™ models (CKSTRC7129S, CKSTRC7129R, CKSTRC7130S and CKSTRC7129R only), we recommend hand washing although inner pot is dishwasher safe.
5. Lid, Measuring Cup and Paddle: wash in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. CAUTION: handle the Lid with extreme care, as it may become slippery when wet or use dishwasher.
6. Heating plate: grains of rice or other foreign matter may stick to the heating plate. These must be removed to prevent inadequate cooking. To remove cooked rice, smooth sandpaper can be used. Smooth out and polish the spot for good contact between the heating plate and the bottom of the Inner Pot.
7. There are no user serviceable parts inside this appliance. Do not attempt to repair this appliance yourself as you could render it dangerous to use.
8. **WARNING:** To avoid risk of fire, electric shock and personal injury, avoid misuse of your appliance and follow the instructions in this manual.
9. **DO NOT** touch the heating plate during use of the appliance or when you finish using it, or after it is turned off or unplugged. The heating plate may be hot after use, allow it to cool before touching.

RECIPES

SPANISH RICE

250 grams of sausage (chorizo)
 1 tablespoon yellow pepper, ground
 2 cups tomatoes, diced, without skin or seeds
 1 red pepper, diced
 1 green pepper, diced
 3 cups chicken broth

1 medium onion
 1-teaspoon paprika
 1 cup green peas
 2 celery stalks, sliced
 2 cups long-grain rice
 Salt and pepper

Preparation

Chop the onion with the Oster® chopper accessory. Turn on “☺” the sauté function of your Oster® Multi-Use Rice Cooker and add the sausage cut in slices, the onion, the yellow pepper, paprika and tomatoes. Mix together and sauté the ingredients. Turn off “☺” the sauté function. Add the remaining vegetables, the rice and the broth. Check seasoning, cover and cook until done. Garnish with curly parsley. Serve hot.

FETTUCCINI WITH APPLE, SHRIMP AND CURRY SAUCE

½ kg fettuccini
 3 tablespoons flour
 ½ cup cream
 2 cups apples, peeled and diced
 Parmesan cheese to taste

4 tablespoons butter
 1-teaspoon curry
 1 cup chicken broth
 ½ kg shrimp
 Juice of one lemon (for the apples)

Preparation

In the Oster® Multi-Use Rice Cooker, melt butter, add flour and curry. Cook for 2 minutes. Add cream, chicken broth, apples and shrimp. Stir until thickened. Remove from heat and keep hot. In the Oster® Multi-Use Rice Cooker, pour sufficient water and salt to cook fettuccini al dente. Serve the fettuccini with the sauce and sprinkle with Parmesan cheese.

RICE WITH SHELLFISH

1 package (16 ounces or 400 grams) saffron rice
¼ lb (240 grams) shrimp, shelled and deveined,
with or without tails
¼ red pepper, diced

12 small clams
¼ lb (250 grams) oysters
1 cup sweet peas

Preparation

Wash clams, shucking thoroughly, and rinse well. Cook rice in the Oster® Multi-Use Rice Cooker, following the instructions on the package. Add clams, shrimp, oysters, sweet peas and red pepper five minutes before the rice is fully cooked. Mix well, without stirring. Serve with French bread croutons and a fresh salad. Option: The saffron rice may be substituted with brown rice.

MILANESE MINISTRONE

½ kg chicken breast
1-tablespoon basil
½ cup fresh beans
½ teaspoon oregano
½ cup green pepper, chopped
½ cup squash, diced
3 medium potatoes, peeled
and diced without skin or seeds
1 cup Parmesan cheese
2 quarts water

2 cloves garlic, chopped
½ cup celery
½ teaspoon thyme
½ cup onions, sliced
½ cup mushrooms, and sliced
2 cups tomatoes, diced,
½ kg fine noodles
2 teaspoons of Worcestershire sauce
3 tablespoons margarine
Salt

Preparation

In the Oster® Multi-Use Rice Cooker, pour water and boil chicken with the salt. When chicken is cooked, remove and dice. Reserve the broth. Turn on “Ϸ” the sauté function of your Oster® Multi-Use Rice Cooker, melt butter, add garlic, onion, celery, green pepper, mushrooms, beans and squash. Sauté until soft. Add the tomatoes, then the potatoes and sauté. Turn off “Ϸ” the sauté function. Add this mixture to the chicken broth; add Worcestershire sauce, the herbs bouquet (basil, thyme, oregano), salt, chicken and noodles. Cook 10 minutes until the potatoes are cooked, but firm. Add Parmesan cheese while stirring. Cook 2 minutes longer. Serve and sprinkle with more cheese.

RICE WITH CHICKEN

2 lb rice
3 green peppers
4 cloves garlic
4 chicken breasts
black pepper to taste
chicken broth, 1 envelope

1 onion
2 carrots
celery to taste
3 tablespoons salt
oregano to taste
tomato paste

Preparation

Cook the chicken in water, salt, black pepper, oregano, chicken broth in the Oster® Multi-Use Rice Cooker. When done, shred the chicken in the water in which it was cooked and add green peppers, onion, garlic, celery and carrots, everything well chopped. Cook 10 minutes, and add tomato paste and shredded chicken. After the sauce is cooked, add the uncooked, washed rice and cover the rice somewhat more than normal.

RICE AND TUNA SALAD

2 cups cooked rice
1 can tuna
3 hard-boiled eggs
Salt and pepper
Olive oil

2 peppers in vinegar*
100 gr green olives
Mayonnaise
Lettuce leaves
Vinegar

Preparation

Cook the rice in the Oster® Multi-Use Rice Cooker in the traditional manner, remove and place on a platter until it is completely cool. Dice the cooked peppers and slice the eggs. Shred the tuna and add along with the remaining ingredients to the rice, reserving some of the egg slices and olives to garnish the salad. Season with olive oil, salt, pepper and vinegar. Serve the salad on a platter with lettuce leaves and garnish with hard-boiled egg and olives.

- Peppers in vinegar: wash and cut the peppers in two lengthwise. Remove the seeds and cook the peppers in a saucepan with two cups water and one-half cup vinegar with a pinch of salt. After 15 minutes, remove from heat.

RICE PUDDING

1 cup rice
1 cinnamon stick
1¾ cup evaporated milk
1 teaspoon grated lemon and orange peel
1-teaspoon vanilla
1 egg yolk

3 cups water
2 whole cloves
1¼-cup condensed milk
½ cup dark raisins
¼ cup grape brandy
Powdered cinnamon

Preparation

In the Oster® Multi-Use Rice Cooker, cook the pre-washed rice with 3 cups of water, cinnamon stick and cloves. Once the rice is cooked, add evaporated and condensed milk, grated lemon and orange peel, and raisins. Continue stirring until set. Add vanilla, grape brandy and the egg yolk well beaten. Sprinkle with cinnamon and serve.

CHINESE RICE

4 cups of cooked rice
½ cup of bean sprouts
1 scallion (green onion), minced
3 tablespoons of soy sauce
2 tablespoons of sesame oil

½ cup of snow peas
1 sliced onion
1 red pepper, thinly sliced
1 tablespoon of shredded ginger

Preparation

Turn on “☺” the sauté function of your Oster® Multi-Use Rice Cooker. Sauté the onion and red pepper. Add the ginger, the snow peas and the bean sprouts. Then add the cooked rice and stir it until it is hot. Add the soy sauce and then the minced scallion. Turn off “☺” the sauté function. Serve hot.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar qualquer utensílio elétrico deve-se seguir as precauções básicas de segurança para evitar riscos de incêndio, descarga elétrica e/ou lesões:

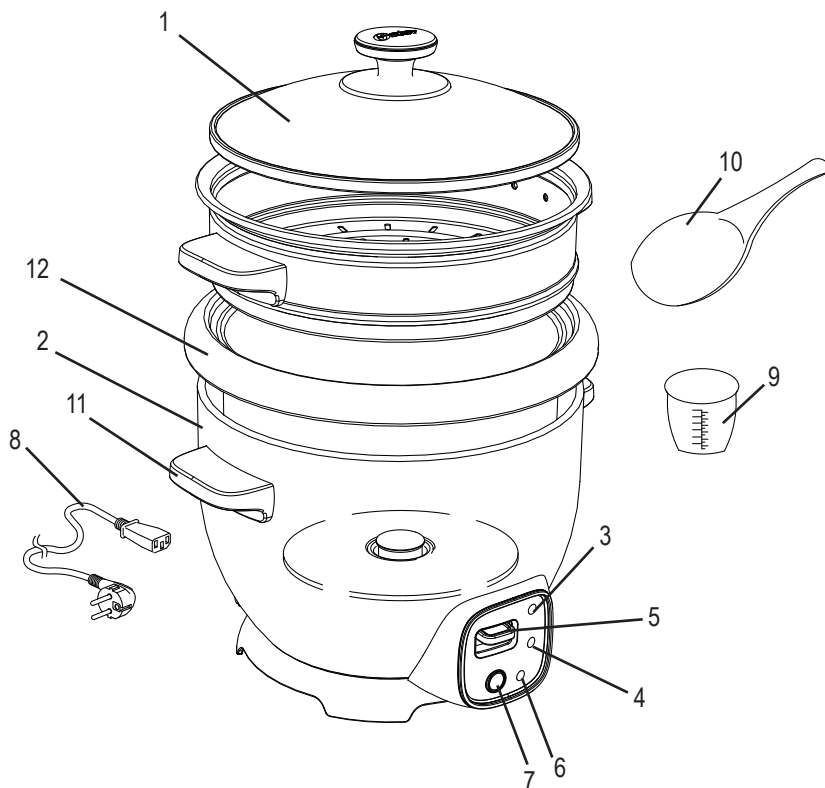
1. Leia todas as instruções antes de usar este produto.
2. Este eletrodoméstico gera calor e vapor durante o uso. NÃO toque na superfície quentes. Mantenha longe do vapor. Use alças e botões e proteja sempre suas mãos com luvas de proteção ou material semelhante.
3. Para se proteger de descargas elétricas, não mergulhe o fio elétrico do aparelho em água ou outros líquidos.
4. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo. É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o eletrodoméstico. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças.
5. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças ou acessórios ou antes de limpar. Deixe-a esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça e antes de limpar o aparelho. Para desligar da tomada, coloque os botões na posição de Desligado e em seguida desligue o aparelho da tomada. Não puxe o fio para desligar da tomada.
6. Não opere nenhum aparelho com o fio danificado, quando o aparelho estiver avariado, quando tiver danificado de qualquer maneira. Não tente substituir ou um fio danificado. Leve o eletrodoméstico à Assistência Técnica Credenciada mais próxima para que o aparelho seja revisado, reparado ou ajustado (veja a garantia).
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do eletrodoméstico poderão causar lesões.
8. Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
9. NÃO permita que o fio fique pendurado na borda de uma mesa ou balcão, nem que entre em contato com superfícies quentes.
10. Não coloque o aparelho próximo a superfícies molhadas, a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
11. Tome muito cuidado quando for mover o eletrodoméstico caso contenha óleo ou outros líquidos quentes.
12. A base de aquecimento está sujeita ao calor residual do ciclo de cozimento. Não toque na base de aquecimento logo após o cozimento. Deixe esfriar antes do manuseio.
13. Tome cuidado quando for abrir a tampa durante ou após o ciclo de cozimento. O vapor liberado poderá causar queimaduras. Levante sempre a tampa no sentido oposto ao seu corpo.

14. Não tampe o orifício de saída do vapor durante o processo de cozimento. Mantenha longe do vapor liberado.
15. Não utilize essa cafeteira para outro propósito que não seja aquele para o qual ela foi desenvolvida. O uso indevido poderá causar lesões. Use o eletrodoméstico sempre em uma superfície seca, estável e nivelada.
16. **Atenção:** Para proteger contra choques elétricos ou para não danificar o aparelho, NÃO cozinhe diretamente na base de aquecimento. Cozinhe apenas no recipiente removível incluído com o aparelho.
17. Quando estiver usando este eletrodoméstico, certifique-se de que o aparelho tenha ventilação de ar em cima de em todos os lados. Não deixe que o aparelho toque cortinas, papéis de parede, roupas, panos de prato ou outros materiais inflamáveis durante o uso.
18. Nunca use o recipiente removível em uma boca de fogão a gás ou elétrico ou em uma chama de fogo.
19. Não deixe a colher ou o copo medidor no recipiente do aparelho enquanto o mesmo estiver ligado e sendo usado.
20. Modelos com tampa de vidro: A tampa é feita de vidro temperado. A tampa é frágil e pode rachar ou quebrar se cair. Manuseie com cuidado. Inspeccione sempre a tampa certificar-se de que não tenha nenhuma rachadura ou qualquer outro dano. Não use a tampa de vidro se a mesma estiver danificada pois poderá quebrar em vários pedaços pequenos durante o uso.
21. Modelos com tampa com trava: Não use sem que a tampa esteja travada em sua posição.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ESTE APARELHO É APENAS PARA O USO DOMÉSTICO.

IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES



1. Tampa de vidro
2. Corpo aquecedor
3. Luz indicadora de 'aquecer' (cor verde)
4. Luz de 'cozer' (cor laranja)
5. Interruptor para a função de 'cozer'
6. Luz indicadora de 'fritar levemente'
7. Botão de Ligar/Desligar para 'fritar levemente'
8. Fio elétrico
9. Xícara de medida
10. Concha
11. Alças
12. Panela interna

OBSERVAÇÃO: Bandeja para cozinhar a vapor somente em alguns modelos



Antes de usar sua arrozeira multiuso pela primeira vez

Limpe a Tampa de Vidro, a Panela Interna, a Concha e a Xícara de Medida de acordo com as instruções para manutenção.

INSTRUÇÕES PARA O USO DE SUA ARROZEIRA MULTIUSO

Sua panela arrozeira multiuso inclui uma cômoda e útil função para 'fritar ligeiramente', a qual lhe permite dourar cebola, alho e outros temperos em óleo, antes começar a utilizá-la para cozinhar. Permite-lhe também, a opção de cozinhar o arroz ou outro ingrediente sem dourar previamente. Porém, a função de 'fritar ligeiramente' oferece-lhe maior versatilidade para preparar seus alimentos prediletos.

FUNÇÃO PARA 'FRITAR LIGEIRAMENTE'

Esta função foi criada para oferecer-lhe controle no momento de fritar ligeiramente. Deve ser regulada manualmente, conforme se descreve a seguir:

1. Retire a tampa e coloque o alimento dentro da panela.
2. Ligue o plugue do fio da arrozeira numa tomada e pressione uma vez o botão Ligar/Desligar "☺" para 'fritar ligeiramente', para ativar a função.
3. A 'panela arrozeira exterior' vai aquecer a 'panela arrozeira interior' e fritar ligeiramente os alimentos contidos nela.
4. Esta função exige rigorosa supervisão e deve ser regulada manualmente. Quando o alimento já estiver dourado, desligue o botão (Ligar/Desligar) "☺" da função 'fritar ligeiramente', pressionando-o uma vez.

IMPORTANTE: Antes de cozer o arroz, a função 'fritar ligeiramente' deve ser desligada manualmente.

OBSERVAÇÃO: Não use uma colher metálica para mexer os alimentos que estão dentro da 'panela interior', já que isto poderia causar dano ao revestimento antiaderente. Com o passar do tempo e uso, esse dano poderá afetar o bom funcionamento da sua 'arrozadeira multiuso'.

FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE 'COZER'

1. Observe se a arrozeira está desconectada da tomada.
2. Meça a quantidade desejada de arroz cru com a 'xícara de medida' graduada (180 ml) que faz parte dos utensílios da sua arrozeira.
3. Uma xícara de arroz cru rende, aproximadamente, duas xícaras de arroz cozido. A capacidade máxima é de 15 xícaras (2,6 litros) de arroz cru para o modelo CKSTRC6033. Coloque o arroz na 'panela interior' da arrozeira.
4. Ao usar a xícara medidora da sua Arrozadeira Oster®, acrescente a quantidade apropriada de água dentro da 'panela interna' da arrozeira: para cada xícara de arroz de grão fino (tipo 1 ou 2 - 180 ml) acrescente 1 ½ xícara de água.

OBSERVAÇÃO: Talvez você tenha que ajustar a quantidade de água, dependendo da espécie de arroz que você esteja cozinhando, e quanto úmido prefere que o arroz fique, depois de pronto. Para um arroz mais mole, acrescente, levemente, mais água. Para um arroz soltinho, use um pouco menos de água. Se você estiver cozinhando arroz integral, adicione mais água. Talvez você tenha que ajustar uma maior quantidade de água, se estiver cozinhando o arroz em alta temperatura, na sua Arrozadeira Oster®.

5. Coloque a 'panela interior' dentro do 'Corpo Aquecedor'. Assegure-se que a mesma esteja em contato com a chapa aquecedora, girando-a, levemente, da direita para a esquerda até que esteja bem encaixada. Cubra-a com a tampa. ENQUANTO ESTIVER USANDO O MODO AUTOMÁTICO DE COZINHAR, NÃO O FAÇA COM A ARROZEIRA DESTAPADA. ISTO PORQUE, O COZIMENTO GERA SAÍDA DE VAPOR.
6. Conecte o fio. Ligue a arrozeira pressionando para baixo o interruptor de 'Ligar para Cozer'. Verifique se a luz de cozer (cor laranja) está acesa (iluminada).
IMPORTANTE: Se você estiver usando a função 'refogar/dourar' da arrozeira, é necessário desligar, manualmente, essa função antes de cozinhar o arroz.
7. Depois de 15 min misture o arroz. Levante tampa cuidadosamente para evitar queimar-se e deixe as gotas de vapor que se aderiram à tampa, pingar dentro da 'panela interior'. Use a 'concha', ou qualquer outro utensílio de cabo comprido para mexer o arroz. Isso feito, cubra a 'panela interior' com a 'tampa'.
8. Quando o arroz já estiver cozido, a arrozeira passará, automaticamente, à função 'esquentar' e a luz 'Esquentar' (de cor verde) acende. A arrozeira permanecerá esquentando até que seja desconectada da tomada.
9. A arrozeira manterá o arroz quente, a uma temperatura de 60°C-80°C (140°F-175°F), automaticamente.
10. Deixe a arrozeira esfriar completamente antes de limpá-la. Desconecte a arrozeira da tomada quando não estiver em uso.

OBSERVAÇÃO: Lave o arroz num recipiente, em separado, se assim o deseja. Para um arroz mais amolecido, sugerimos que prepare o arroz com a água na 'panela interior' e deixe de molho de 10 a 20 min, antes de cozinhá-lo.

INSTRUÇÕES PARA ESQUENTAR O ARROZ

Para esquentar o arroz (que esteja frio), acrescente $\frac{1}{4}$ de xícara = 4 colheres) de água fria para cada xícara de arroz. Mexa e misture. A seguir, pressione o interruptor de "ligar para Cozer". Quando o arroz estiver quente, a arrozeira, automaticamente, mudará à função de 'esquentar'.

COMO USAR A BANDEJA PARA COZINHAR A VAPOR

(Somente em alguns modelos)

Os vegetais cozidos no vapor retem muito mais os nutrientes do que os vegetais fervidos ou assados, além de conservar sua cor natural.

1. Prepare os vegetais, lave-os bem, retire a casca e corte em pedaços pequenos.
2. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada.
3. Encha a Panela Interna com a quantidade de água recomendada (Veja a Tabela).
4. Coloque a Panela Interna dentro da Estrutura de Aquecimento do aparelho. Certifique-se de que o Panela Interna esta em contato direto com o elemento aquecedor do aparelho.
5. Coloque os vegetais dentro do Bandeja para Cozinhar ao Vapor e coloque-a dentro da Panela Interna. Coloque a Tampa. **NÃO OPERE ESTE APARELHO SEM A TAMPA POIS O MESMO PRODUZ VAPOR DURANTE O FUNCIONAMENTO.**
6. Ligue o Fio na tomada. Ligue a Panela Elétrica de Arroz pressionado o Botão para baixo. Certifique-se que a Luz de Cozinhar (vermelha) esteja ligada.

7. Controle o tempo de cozimento manualmente, usando a tabela abaixo. O aparelho irá automaticamente mudar para o ciclo de manter quente assim que toda a água evaporar. Caso toda a água já tiver evaporado e você deseje os alimentos ainda mais cozidos, adicione mais água.
8. Quando os vegetais estiverem cozidos, retire a Bandeja para Cozinhar ao Vapor da Panela Interna.
9. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar antes de limpá-lo.

VEGETAL	QUANTIDADE	ÁGUA	TEMPO
Vagem	10 onças / 300 g	1/3 xícaras / 50 ml	30-35 min
Brocoli	10 onças / 300 g	1/3 xícaras / 50 ml	30-35 min
Cenora (Em fatias)	8 onças / 200 g	1/3 xícaras / 50 ml	30-35 min
Couveflor	8 onças / 200 g	1/3 xícaras / 50 ml	30-35 min
Milho (Em grãos)	10 onças / 300 g	1/3 xícaras / 50 ml	40-45 min
Ervilhas	10 onças / 300 g	1/3 xícaras / 50 ml	30-35 min
Espinafre	5 onças / 150 g	1/3 xícaras / 50 ml	20-30 min
Vegetais Mixtos	10 onças / 300 g	1/3 xícaras / 50 ml	30-35 min

OBSERVAÇÃO: Estes tempos são aproximados. Recomenda-se a supervisão do processo de cozimento ao vapor para ajuste dos tempos de acordo com a preferência. De vez em quando, mecha os vegetais durante o processo de cozimento. Quando estiver cozinhando arroz, o tempo de cozimento ao vapor poderá variar.

INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

Limpe a arrozeira depois de cada uso.

1. Desconecte a arrozeira da tomada quando não estiver utilizando-a, antes de limpá-la. Nunca mergulhe o "Corpo Aquecedor" em água, nem em nenhum outro líquido. Deixe a arrozeira esfriar antes de limpá-la.
2. Não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas de metal, ou lã de aço para limpar a arrozeira.
3. "Corpo Aquecedor" : Limpe ligeiramente com um pano ou esponja úmidos. Não mergulhe o 'Corpo Aquecedor' em água, nem em nenhum outro líquido. Seque bem com um pano suave.
4. "Panela interior": Encha-a com água quente e deixe ficar por alguns minutos. Depois, lave-a com água quente com sabão e uma esponja; seque bem com um pano. Pode ser colocada na lava-louças. Para os modelos com revestimento Bioceramic™ (apenas os modelos CKSTRC7129S, CKSTRC7129R, CKSTRC7130S e CKSTRC7129R), recomenda-se lavar a mão embora o recipiente interno possa ser lavado na lava-louças.

5. A “Tampa”, a “Xícara de Medida” e a “Concha” lave-as com água morna com sabão. Enxágüe bem e seque. PRECAUÇÃO: manuseie a tampa com extremo cuidado, pois poderá escorregar das suas mãos quando estiver molhada. Pode ser colocada na lava-louças.
6. “Chapa Aquecedora”: Grãos de arroz, ou outros alimentos podem grudar na chapa aquecedora. Devem ser removidos para prevenir um funcionamento inadequado ao cozinhar. Para remover arroz cozido, um papel (com uma lixa bem suave) pode ser usado. Limpe suavemente para eliminar os resíduos que a ‘panela interior’ e a ‘chapa aquecedora’ estejam em contato, ao cozinhar.
7. Não há nenhuma parte, dentro da arrozeira, que você mesma possa consertar. Não tente consertar este eletrodoméstico, pois pode ser perigoso.

RECEITAS

ARROZ À ESPANHOLA

250 gramas de lingüiça (ou chouriço)
1 colher de sopa de pimentão amarelo moído
2 xícaras de tomates cortados em quadradinhos,
sem pele e sem sementes
2 talos de aipo picados
1 pimentão verde picado em quadradinhos
3 xícaras de caldo de frango
Sal e pimenta do reino

1 cebola média
1 colher de sopa de páprica
1 xícara de ervilhas
1 pimentão vermelho cortado em
quadradinhos
2 xícaras de arroz de grão comprido
(arroz tipo 1 ou 2)

Modo de fazer

Corte a cebola com o Cortador Oster®. Ligue sua Arrozadeira Multiuso Oster® na função ‘REFOGAR’ “☺” e coloque a lingüiça (chouriço) cortada(o) em fatias, a cebola, o pimentão amarelo, a páprica e os tomates. Refogue estes ingredientes. Desligue a função ‘REFOGAR’ “☺” da sua arrozadeira. Acrescente os demais vegetais, o arroz e os temperos. Tampe a arrozeira e cozinhe até que esteja pronto. Adorne com salsinha cortada. Sirva quente.

FETTUCCINI EM MOLHO DE MAÇÃS, CAMARÕES E CURRY

½ kg de fettuccini
3 colheradas de farinha
½ xícara de creme de leite
1 xícara de caldo de frango
½ kg de camarões
Queijo parmesão a gosto

4 colheradas de manteiga
1 colherinha de curry
suco de 1 limão (para as maçãs)
2 xícaras de maçãs descascadas em
quadradinhos

Modo de fazer

Na Arrozadeira Multiuso Oster®, derreta a manteiga, junte a farinha e o curry. Cozinhe por 2 min. Coloque o creme de leite, o caldo de frango, as maçãs e os camarões. Mexa até engrossar. Retire e reserve. Passe a arrozadeira à função de manter quente. Na Arrozadeira Multiusos Oster® coloque água e sal suficientes para cozinhar o fettuccini ‘ao dente’. Servir o fettuccini com o molho e salpique com bastante queijo parmesão ralado.

ARROZ CON MARISCOS

1 pacote de 400 g de arroz com açafrão
1 xícara de chicharos doces
12 unidades pequenas de vôngole
240 g de camarões limpos com ou sem a cauda

250 g de ostiones
¼ de pimentão vermelho cortado em quadradinhos

Modo de fazer

Lave os vôngoles cortando minuciosamente e enxágüe muito bem. Prepare o arroz na Arroeira Multiuso Oster®, seguindo as instruções da embalagem do arroz com açafrão. Acrescente os vôngoles, os camarões, os ostiones, os chicharos, e o pimentão, 5 min antes que o arroz esteja pronto. Misture bem, e sirva com pedacinhos de pão francês e com uma salada de algum vegetal fresco. Opção: O arroz com açafrão pode ser substituído por arroz integral.

MINISTRONE MILANÊS

½ quilo de peito de frango
1 colher de sopa de manjericão
½ xícara de feijão cozido
½ colher de chá de orégano
½ xícara de pimentão verde cortado
½ xícara de cogumelos esmagados
3 batatas médias sem casca e cortadas em quadradinhos
2 colheres de sopa de molho inglês (tipo Worcestershire)
1 litro e ½ de água com sal a gosto

2 dentes de alho picados
½ xícara de aipo
½ colher de chá de tomilho
½ xícara de cebola fatiada
½ xícara de cogumelos cortados
2 xícaras de tomates cortados em quadradinhos
½ quilo de macarrão fino
1 xícara de queijo parmesão
3 colheres de sopa de margarina

Modo de fazer

Na sua Arroeira Multiuso Oster® verta a água salgada e ferva o frango. Quando o frango estiver cozido remova-o e corte-o em quadradinhos. Reserve o caldo. Ligue sua Arroeira Multiuso Oster® na função 'REFOGAR' "☺", derreta a margarina, acrescente o alho, a cebola, o aipo, o pimentão verde, os cogumelos e o feijão esmagado. Refogue até que os ingredientes estejam macios. Acrescente os tomates, em seguida, as batatas e refogue. Desligue a função 'REFOGAR' "☺" da sua arroeira. Acrescente a mistura ao caldo de frango. Coloque o molho inglês, as ervas (manjericão, tomilho e orégano) sal a gosto, o frango cortado e o macarrão. Cozinhe por mais 10 min, até que as batatas estejam brandas, mas firmes. Acrescente o queijo parmesão e vá mexendo o minestrone. Cozinhe por mais 2 min. Ao servir polvilhe com mais queijo.

ARROZ COM FRANGO

900 g de arroz
4 dentes de alho
Pimenta a gosto
1 cebola
Aipo a gosto
Orégano a gosto

3 pimentões
4 peitos de frango
1 quadradinho de caldo de frango
2 cenouras
3 colheradas de sal
Extrato de tomate

Modo de fazer

Cozinhe o frango em água e sal, a pimenta, o orégano, o caldinho de carne, em sua Arroeira Multiuso Oster®. Depois de cozido o frango, desfie-o na água de cozimento. Reserve. Na água, acrescente o pimentão, a cebola, o alho, o aipo e a cenoura, tudo bem

picadinho. Volte a cozinhar. Após 10 min de cozimento, acrescente o extrato de tomate e o frango desfiado. Depois de todo esse molho pronto, acrescente o arroz cru e tampe.

SALADA DE ARROZ COM ATUM

2 xícaras de arroz cozido
3 ovos cozidos
Azeite de oliva
100g de azeitonas verdes
Folhas de alface

1 lata de atum
Sal e pimenta
2 pimentões em vinagre*
Maionese
Vinagre

Modo de fazer

Cozinhar o arroz na Arroeira Multiuso Oster®, com 3 xícaras de água. Depois de pronto, coloque-o em uma travessa, até esfriar totalmente. Corte o pimentão cozido, em pedacinhos e os ovos cozidos, em rodelas. Desmanche o atum com as mãos e junte-o ao arroz com o resto dos ingredientes, deixando algumas rodelas de ovos e azeitonas para decorar. Acrescente o azeite de oliva, sal, pimenta e vinagre. Decore as bordas da travessa com as folhas de alface e por cima as rodelas de ovo e as azeitonas.

*Pimentões em vinagre: lave e corte os pimentões ao meio, pelo seu comprimento. Tire as sementes e cozinhe-os em uma panela com 2 xícaras de água e ½ xícara de vinagre de vinho com uma pitada de sal, por 15 min. Está pronto o seu pimentão em vinagre.

ARROZ DOCE

1 xícara de arroz
1 ¾ de xícara de leite evaporado
1 colherinha de aroma de baunilha
1 gema de ovo
2 cravos
½ xícara de uvas passas escuras
Canela em pó

1 pedaço de canela em pau
1 colherinha de casca de limão e laranja ralados
3 xícaras de água
1 ¼ de lata de leite condensado
¼ de xícara de pisco

Modo de fazer

Na Arroeira Multiuso Oster®, ponha o arroz para ferver, com as 3 xícaras de água, a canela em pau e o cravo. Quando o arroz estiver cozido, colocar os dois tipos de leite, as raspas de limão e laranja, e as passas. Mexa sem parar até que engrosse. Acrescente a baunilha, o pisco e a gema de ovo bem batida. Polvilhar com canela e servir.

ARROZ CHINÊS

4 xícaras de arroz cozido
1 ramo de cebolinha picado
½ xícara de vagens
1 pimentão vermelho cortado em pedacinhos
1 colherada de óleo de gergelim

½ xícara de raízes chinesas
3 colheradas de molho de soja
1 cebola bem picada
1 colherada de gengibre ralado

Modo de fazer

Ligue a função “REFROGAR” “☺” da sua Arroeira Multiuso Oster®. Coloque a cebola e o pimentão. Frite ligeiramente. Depois, acrescente o gengibre, as vagens e as raízes chinesas. Acrescente o arroz cozido e mexa até que esquentá-lo. Ponha o molho de soja e finalmente a cebolinha picada. Desligue a função “REFROGAR” “☺”. Sirva quente.



Características eléctricas de los modelos de la serie:

Electric characteristics of series models:

Características eléctricas dos modelos da série:

CKSTRC7030S-XXX, CKSTRC7030R-XXX, CKSTRC7130S-XXX, CKSTRC7130R-XXX

Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	900 W
127 V	60 Hz	900 W
220 V	50/60 Hz	900 W
220 V	50 Hz	900 W
220 V	60 Hz	900 W

Características eléctricas de los modelos de la serie:

Electric characteristics of series models:

Características eléctricas dos modelos da série:

CKSTRC8029K-XXX, CKSTRC8029M-XXX, CKSTRC8029T-XXX, CKSTRC8029S-XXX,
CKSTRC8029R-XXX, CKSTRC7032SS-XXX, CKSTRC7129S-XXX, CKSTRC7129R-XXX

Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
120 V	60 Hz	700 W
127 V	60 Hz	700 W
220 V	50/60 Hz	700 W
220 V	50 Hz	700 W
220 V	60 Hz	700 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.

XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
A informação a seguir é somente para o México.

PARA MÉXICO SÓLAMENTE - FOR MEXICO ONLY

OLLA ARROCERA MULTI-USOS CON FUNCIÓN DE SOFRITO OSTER®

MODELOS: CKSTRC8029K-053, CKSTRC8029M-053, CKSTRC8029T-053,
CKSTRC8029S-053, CKSTRC8029R-013, CKSTRC8029R-053,
CKSTRC7032SS-053, CKSTRC7129S-053, CKSTRC7129S-052,
CKSTRC7129R-053, CKSTRC7129R-052, CKSTRC7030S-053,
CKSTRC7030S-013, CKSTRC7030R-053, CKSTRC7130S-053,
CKSTRC7130R-053

IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.

AV. JUÁREZ No. 40-201, EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA, TLALNEPANTLA,
ESTADO DE MÉXICO, C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

CONTENIDO: 1 PIEZA



© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2020 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Printed in China
Impreso en China
Impresso na China

P.N. 202046
GCDS-OST-JC