

# Oster®



MODELO  
MODEL

**CKSTRC7029**

MANUAL DE INSTRUCCIONES

## OLLA ARROCERA MULTIFUNCIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

## MULTIFUNCTION RICE COOKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

## PANELA ELÉTRICA DE ARROZ MULTIFUNÇÕES

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar artefactos eléctricos siempre se deben implementar las precauciones básicas de seguridad indicadas a continuación:

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA OLLA ARROCERA DIGITAL MULTIFUNCIÓN OSTER®.

1. **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas o lesiones, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe por completo antes de colocar o sacar accesorios y antes de limpiar el electrodoméstico.
4. Siempre se debe conectar primero el cable de alimentación al electrodoméstico y luego enchufarlo en el tomacorriente. Para desconectarlo, oprima el botón "ICON" para apagarlo y seguidamente desenchúfelo del tomacorriente.
5. **NO** coloque el electrodoméstico directamente debajo de un tomacorriente.
6. **NO** haga funcionar el electrodoméstico si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o fallan, si el artefacto se cae o sufre cualquier otro desperfecto. Devuélvalo al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación y ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. **NO** utilice al aire libre.
9. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la mesada ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. **NO** lo coloque cerca o sobre una estufa caliente, ya sea de gas o eléctrica, dentro de un horno caliente ni cerca de materiales inflamables.
11. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los riesgos de enredos o tropiezos que provocan los cables largos.
12. **NO** utilice este artefacto para otros fines distintos a los recomendados.
13. **NO** sujete el electrodoméstico por la tapa para moverlo; cerciórese de usar las asas.
14. Debe emplearse extrema precaución al mover la unidad si contiene líquidos calientes.
15. No use abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos o de hornos para limpiar este electrodoméstico.
16. Evite los cambios bruscos de temperatura, como por ejemplo, añadir alimentos refrigerados o líquidos fríos a la fuente caliente.
17. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
18. Deje que se enfríe antes de limpiarlo y guardarlo.

19. Al utilizar este electrodoméstico, cerciórese de que haya un espacio libre adecuado en todos los costados para que el aire pueda circular. Mientras esté en uso **NO** permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, papel tapiz, telas, trapos de cocina u otros materiales inflamables. Se requiere **PRECAUCIÓN** al colocarlo sobre superficies susceptibles al calor. Se recomienda usar una base o un tapete aislante.
20. Para evitar rayar el acabado de cerámica antiadherente de la fuente, use únicamente la paleta plástica que viene con la unidad u otras paletas o espátulas plásticas. La fuente no es apta para calentarla sobre una estufa o en un horno. **NO** cubra la tapa con un trapo de cocina.
21. Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras por vapor y deje que el agua se escurra dentro de la fuente.
22. Al cocinar arroz u otros ingredientes, **NO** haga funcionar el electrodoméstico sin la tapa colocada. Se produce vapor durante el uso.
23. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (lo que incluye niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones para usar este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que **NO** jueguen con el electrodoméstico.
24. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
25. Las instrucciones deben indicar que los electrodomésticos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.

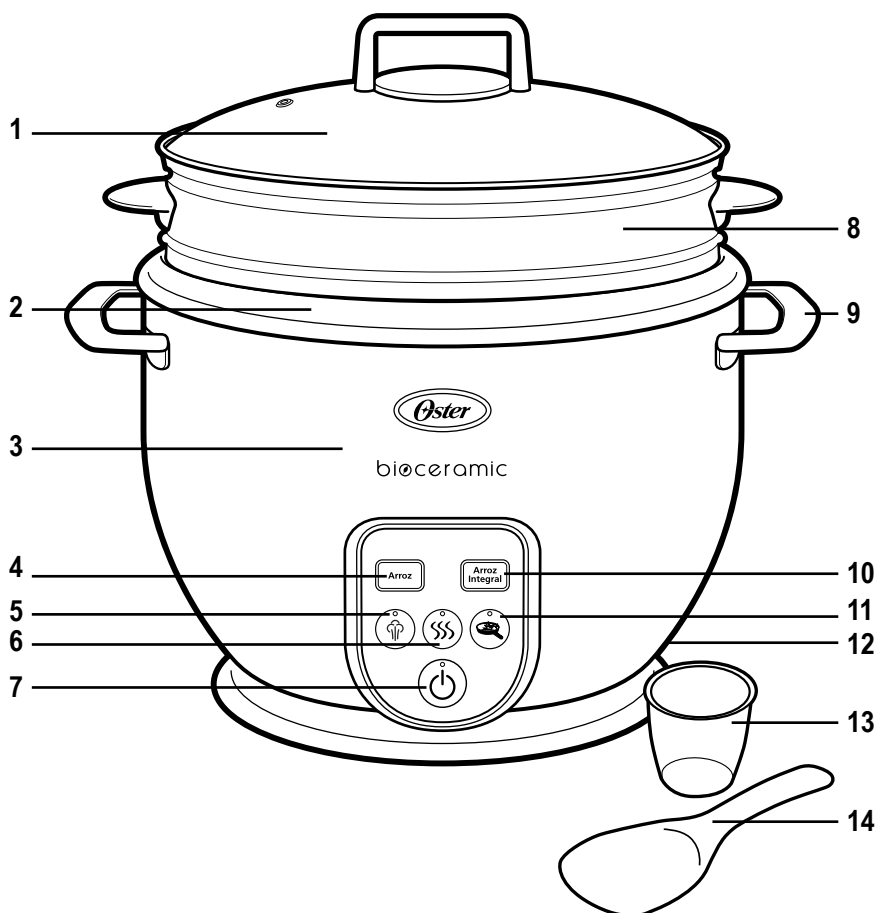
**ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

### **INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE**

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los peligros originados por enredos o tropiezos con cables largos.
2. Se puede comprar y utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en ella debe ser igual a la del producto. La extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropiezos.

# DESCRIPCIÓN DEL APARATO






1. Tapa de vidrio con salida de vapor
2. Fuente
3. Cuerpo térmico
4. Botón para cocinar arroz con luz indicadora ámbar
5. Botón para cocinar al vapor con luz indicadora ámbar
6. Botón para mantener caliente con luz indicadora ámbar
7. Botón iniciar/parar con luz indicadora roja
8. Bandeja de acero inoxidable para cocinar al vapor
9. Asas
10. Botón para cocinar arroz integral con luz indicadora ámbar
11. Botón de sofreír con luz indicadora ámbar
12. Cable de alimentación desmontable
13. Taza medidora
14. Paleta

# FAMILIARÍCESE CON SU OLLA ARROCERA

1. La tapa de vidrio le permite controlar el proceso de cocción sin necesidad de levantarla.
2. La bandeja para cocinar al vapor ofrece gran versatilidad gracias a sus las posiciones en las que puede colocarse.
3. Fuente de cerámica con recubrimiento antiadherente y capacidad para 1,8 litros/10 tazas. Recubrimiento antiadherente de cerámica natural para cocinar más saludablemente; es cuatro veces más duradero y resistente a raspaduras y cocina 20% más rápido que los recubrimientos comunes.
4. Carcasa metálica exterior con asas plásticas frías al tacto.
5. El diseño de la base brinda estabilidad al electrodoméstico y lo mantiene firme sobre el mostrador.
6. Panel de control digital multifunción fácil de usar con luces indicadoras.

# ANTES DE USAR LA OLLA ARROCERA





Antes de utilizar la olla arrocera digital multifunción Oster® por primera vez, siga las instrucciones que se describen a continuación:

1. Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje del producto. Retire la película plástica del panel de control.
2. **NO SUMERJA LA BASE/CARCASA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.**
3. Limpie y acondicione la superficie antiadherente de cerámica de la fuente de la siguiente forma:
  - Lave la fuente y la tapa con una esponja suave y agua caliente jabonosa. Enjuague y seque bien.
  - Vuelva a colocar la fuente sobre la base.
  - Para acondicionar la superficie de cocción, enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente de pared adecuado. Todas las luces indicadoras de función empezarán a parpadear. Presione el botón de sofreír  y a continuación presione el botón iniciar/parar .
  - Frote una pequeña cantidad de mantequilla o margarina sobre la superficie de cocción; espárzala ligeramente y elimine cualquier excedente.
  - Cuando haya terminado, presione el botón iniciar/parar  y desenchufe la unidad.

**NOTA:** Al utilizar la unidad por primera vez quizás observe una fina bruma de humo proveniente del artefacto. Esto es normal. Se debe al calentamiento inicial de los componentes internos. La olla arrocera digital multifunción Oster® ya está lista para usar y no será necesario acondicionarla nuevamente.

# INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO





## CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE CONTROL

1. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado. Todas las luces indicadoras de función parpadearán hasta que seleccione uno de los botones de función.
2. **Botones de funciones de cocción:** presione el botón correspondiente a la función de cocción deseada:
  - Arroz “**Arroz**”
  - Arroz Integral “**Arroz Integral**”
  - Vapor 
  - Caliente 
  - Sofreír 
3. El botón iniciar/parar  activa y suspende las funciones de cocción y debe presionarlo para cambiar de una función de cocción a otra.

## CÓMO USAR LA OLLA ARROCERA MULTIFUNCIÓN

### FUNCIÓN DE SOFREÍR

Esta función fue diseñada para que usted controle manualmente el proceso de sofreír de la siguiente forma:

1. Retire la tapa y coloque los alimentos en la fuente.
2. Enchufe la unidad en un tomacorriente adecuado. Todas las luces indicadoras de función empezarán a parpadear. Presione el botón de sofreír . Solamente la luz indicadora de la función de sofreír permanecerá encendida.
3. Presione el botón iniciar/parar  para comenzar a sofreír.
4. La unidad calentará la fuente y sofreirá los alimentos.
5. Esta función requiere estricta supervisión y se debe controlar manualmente.
6. Omite este paso si va a cocinar arroz. Si solamente desea sofreír, presione el botón iniciar/parar  cuando haya logrado los resultados deseados. El tiempo máximo de la función de sofrito es 30 minutos; una vez transcurrido este tiempo la unidad cambiará automáticamente al modo de mantener caliente.
7. Cuando haya terminado de sofreír, presione el botón de arroz blanco o de arroz integral, dependiendo del tipo de arroz que desee cocinar.
8. La unidad dejará de sofreír.
9. Añada arroz y agua a la fuente.
10. Presione el botón iniciar/parar “ para comenzar el proceso de cocción automáticamente.

**NOTA:** No use cucharas metálicas para revolver los alimentos dentro de la fuente ya que esto podría dañar el recubrimiento de cerámica antiadherente y afectar el rendimiento del electrodoméstico a largo plazo.

## FUNCIONES PARA COCINAR ARROZ BLANCO O INTEGRAL AUTOMÁTICAMENTE

Si desea sofreír antes de cocinar arroz u otros ingredientes, refiérase a la sección de la función de sofreír. Cuando haya terminado de sofreír los ingredientes, siga las instrucciones que se indican más adelante.

También puede usar la función de cocción automática sin sofreír ingredientes; simplemente siga estas instrucciones:

1. Coloque el arroz y el agua en la fuente.
2. Use la taza medidora que se incluye con la olla arrocera para determinar la cantidad de arroz crudo deseada (180 ml). Una taza de arroz crudo rendirá para dos tazas de arroz cocinado aproximadamente, hasta un máximo de 10 tazas (1,8 l) de arroz crudo. Añada el arroz a la fuente.  
**NOTA:** Si lo desea, puede lavar el arroz en un tazón aparte antes de cocinarlo. Para lograr un arroz más suave sugerimos añadir el arroz crudo y el agua a la fuente y dejarlo remojar durante 10 a 20 minutos antes de cocinarlo.


3. Utilizando la taza de medida, añada la cantidad de agua adecuada para el arroz contenido en la fuente (añada 1-1/2 tazas de agua por cada taza [180 ml] de arroz crudo).


**NOTA:** Tal vez deba rectificar la cantidad de agua, dependiendo del tipo de arroz que cocine y de la consistencia que 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 va a cocinar arroz integral, agregue más agua. Asimismo, quizás deba rectificar la cantidad de agua y añadir más si utiliza la olla arrocera en zonas de gran elevación.

4. Coloque la fuente dentro de la olla arrocera. Cerciórese de que la fuente esté en contacto directo con la placa calefactora; para ello, mueva ligeramente la fuente de un lado a otro para que quede bien asentada. Tápela. **NO USE EL MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA CON LA UNIDAD DESTAPADA. SE PRODUCE VAPOR DURANTE SU USO.**


5. Enchufe la unidad en un tomacorriente adecuado.

6. Todas las luces indicadoras de función empezarán a parpadear. Presione el botón correspondiente al tipo de arroz que vaya a cocinar: arroz blanco o integral. Solamente permanecerá encendida la luz indicadora de la función seleccionada.

7. Presione el botón iniciar/parar  para comenzar el proceso de cocción automáticamente.

**IMPORTANTE:** Si usa la función de sofreír debe apagarla manualmente presionando el botón iniciar/parar  antes de cocinar el arroz. Levante y quite la tapa con cuidado para evitar quemaduras por vapor y deje que el agua se escurra dentro de la fuente. Use la paleta u otro utensilio de mano con mango largo para revolver el arroz. Tape la fuente después de revolver el arroz.

8. Cuando el arroz esté listo la arrocera emitirá un sonido y cambiará automáticamente a la función de mantener caliente. Se encenderá la luz indicadora de la función de mantener caliente. La olla arrocera mantendrá el arroz caliente a una temperatura de 65 °C a 71 °C, durante un máximo de 3 horas; una vez transcurrido este tiempo dejará de calentar, volverá al modo en espera y todas las luces indicadoras parpadearán.



**NOTA:** Puede interrumpir las funciones de cocción o de mantener caliente en cualquier momento presionando el botón iniciar/parar . La unidad volverá al modo en espera y todas las luces indicadoras parpadearán.

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de limpiarlo. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando.

## INSTRUCCIONES PARA RECALENTAR EL ARROZ


Para recalentar un arroz frío añada 1/4 de taza (4 cucharadas) de agua fría por taza de arroz cocinado, revuélvalo y seguidamente presione el botón arroz o arroz integral para comenzar a calentarlo. Cuando el arroz esté caliente la olla arrocera cambiará automáticamente a la función de mantener caliente.

## FUNCIÓN DE COCINAR AL VAPOR

1. Coloque la cantidad de agua deseada en la fuente, entre las marcas de nivel mínimo y máximo.
2. Coloque los alimentos en la bandeja para cocinar al vapor.
3. Coloque la fuente dentro de la olla arrocera. Cerciórese de que la fuente esté en contacto directo con la placa calefactora; para ello, mueva ligeramente la fuente de un lado a otro para que quede bien asentada. Tápela. **NO USE EL MODO DE COCINAR AL VAPOR CON LA UNIDAD DESTAPADA. SE PRODUCE VAPOR DURANTE SU USO.**
4. Enchufe la unidad en un tomacorriente adecuado.
5. Todas las luces indicadoras de función empezarán a parpadear. Presione el botón de cocinar al vapor . Solamente la luz indicadora de la función de cocinar al vapor permanecerá encendida.
6. Presione el botón iniciar/parar  para comenzar el proceso de cocción al vapor.

**NOTA:** Si desea voltear o revolver los alimentos en la bandeja, levante y quite la tapa con cuidado para evitar quemaduras por vapor y deje que el agua se escurra dentro de la bandeja. Use la paleta u otro utensilio de mano con mango largo para revolver el arroz. Tape la bandeja después de revolver los alimentos. Use protección para las manos para evitar entrar en contacto directo con el vapor que sale de la unidad.

7. Cuando se evapore el agua la unidad emitirá un sonido y cambiará automáticamente a la función de mantener caliente. Se encenderá la luz indicadora de la función de mantener caliente. La olla arrocera mantendrá calientes los alimentos a una temperatura de 65 °C a 71 °C, durante un máximo de 3 horas; una vez transcurrido este tiempo dejará de calentar, volverá al modo en espera y todas las luces indicadoras parpadearán.

**NOTA:** Puede interrumpir las funciones de cocción o de mantener caliente en cualquier momento presionando el botón iniciar/parar . La unidad volverá al modo en espera y todas las luces indicadoras parpadearán.

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de limpiarlo. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando.






## TABLA PARA COCINAR AL VAPOR

Cocinar alimentos al vapor es un método de cocción sano ya que no requiere grasas o aceites y se pierden menos nutrientes.

|                                      | <b>Alimento</b>                             | <b>Cantidad</b> | <b>Cantidad de agua</b> | <b>Preparación</b>                |
|--------------------------------------|---|-----------------|-------------------------|-----------------------------------|
| <b>Vegetales</b>                     | Alcachofas                                  | 4 a 6           | 1 litro                 | Enteras/sin tallos                |
|                                      | Espárragos                                  | 0,5 kg          | 2 ½ tazas               | Enteros/sin tallos                |
|                                      | Brócoli                                     | 1 pella         | 3 tazas                 | Cogollitos de 2 pulgadas          |
|                                      | Zanahorias tiernas o trozos de 1 ½ pulgadas | 0,5 kg          | 3 tazas                 | Peladas y sin tallo               |
|                                      | Coliflor                                    | 1 pella mediana | 3 tazas                 | Cogollitos de 2 pulgadas          |
|                                      | Mazorca de maíz                             | 4               | 3 tazas                 | De 6 pulgadas                     |
|                                      | Habichuelas o judías                        | 0,5 kg          | 2 ½ tazas               | Enteras/sin tallos                |
|                                      | Tirabeques                                  | 0,5 kg          | 2 ½ tazas               | Enteros/sin tallos                |
|                                      | Papas pequeñas y tiernas                    | 0,5 kg          | 3 tazas                 | Enteras                           |
|                                      | Papas blancas o Yukon                       | 350 g           | 3 tazas                 | En cuartos                        |
|                                      | Boniato o camote                            | 350 g           | 3 tazas                 | Cortado en trozos de 1 ½ pulgadas |
| Calabacín o zapallo amarillo o verde | 0,5 kg                                      | 2 ½ tazas       | En rodajas gruesas      |                                   |
| <b>Aves</b>                          | Pechuga de pollo                            | 700 g           | 3 ½ tazas               | Entera                            |
|                                      | Huevos                                      | 8               | 3 tazas                 | Enteros con cáscara               |
| <b>Mariscos</b>                      | Lobster tails                               | Grandes         | 2 ½ tazas               | Con caparazón                     |
|                                      | Large Shrimp                                | 0,5 kg          | 2 ½ tazas               | Pelados y desvenados              |
|                                      | Salmon                                      | 0,5 kg          | 2 ½ tazas               | Cortado en porciones individuales |

## FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE/RECALENTAR

1. Coloque en la fuente los alimentos que va a recalentar.
2. Coloque la fuente dentro de la olla arrocera. Cerciórese de que la fuente esté en contacto directo con la placa calefactora; para ello, mueva ligeramente la fuente de un lado a otro para que quede bien asentada. Tápela.
3. Enchufe la unidad en un tomacorriente adecuado.
4. Todas las luces indicadoras de función empezarán a parpadear. Presione el botón de mantener caliente/recalentar «SS». Solamente la luz indicadora de la función de mantener caliente/recalentar permanecerá encendida.
5. Presione el botón iniciar/parar  para comenzar el proceso de mantener caliente/recalentar.  
**NOTA:** Si desea voltear o revolver los alimentos, levante y quite la tapa con cuidado para evitar quemaduras por vapor y deje que el agua se escurra dentro de la fuente. Use la paleta u otro utensilio de mano con mango largo para revolver. Cuando haya terminado, tape la unidad.  
**NOTA:** Añada una pequeña cantidad de agua, si fuera necesario, para evitar que los alimentos se resequen.
6. Esta función debe controlarse manualmente. Cuando logre los resultados deseados, presione el botón iniciar/parar  para detener el proceso de mantener caliente/recalentar. La unidad mantendrá calientes los alimentos a una temperatura de 65 °C a 71 °C, durante un máximo de 3 horas; una vez transcurrido este tiempo dejará de calentar, volverá al modo en espera y todas las luces indicadoras parpadearán.

**NOTA:** Puede interrumpir las funciones de cocción o de mantener caliente en cualquier momento presionando el botón iniciar/parar . La unidad volverá al modo en espera y todas las luces indicadoras parpadearán.

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de limpiarlo. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA


## Deberá limpiar el electrodoméstico después de cada uso.

1. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Jamás sumerja el cuerpo térmico en agua ni en ningún otro líquido. Deje que la olla arrocera se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. No use limpiadores o esponjas abrasivos ni estropajos de metal para lavar la arrocera.
3. Cuerpo térmico: limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo o una esponja. **NO SUMERJA EL CUERPO TÉRMICO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.** Séquelo bien con un paño suave.
4. Fuente: llénela con agua caliente y déjela remojando durante un rato. Luego, lávela con una esponja y agua caliente jabonosa y séquela bien con un paño. Aunque se puede lavar en el lavaplatos automático, se recomienda lavar a mano.
5. Tapa, taza medidora y paleta: lávelas en agua tibia jabonosa o lave en el lavaplatos automático. Enjuague y séquelas bien. **PRECAUCIÓN:** manipule la tapa con extremo cuidado ya que al mojarse estará resbalosa.
6. Placa calefactora: es posible que se adhieran granos de arroz u otros cuerpos extraños. Estos deben eliminarse para prevenir una cocción inadecuada. Puede usar una lija suave para eliminar el arroz cocinado adherido. Pula la zona para garantizar un contacto adecuado entre la placa calefactora y el fondo de la fuente.
7. El electrodoméstico no contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar el electrodoméstico por su cuenta ya que cualquier modificación inadecuada podría resultar peligrosa.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, these basic safety precautions should always be followed:

## **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR OSTER® DIGITAL MULTIFUNCTION RICE COOKER.**

1. **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against fire, electric shock or injuries, **DO NOT** immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
3. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool completely before putting on or taking off accessories and before cleaning.
4. Always attach power cord into appliance first, and then plug it into electrical outlet. To disconnect, press the power button  to turn unit off, then remove plug from electric outlet.
5. **DO NOT** position this appliance directly under an electrical socket.
6. **DO NOT** operate appliance if power cord or plug are damaged or if it malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Return it to nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair, electric or mechanical adjustment.
7. The use of accessories or attachments not recommended by appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injuries.
8. **DO NOT** use outdoors.
9. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or a heated oven, or flammable material.
11. A short power cord has been provided in order to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
12. **DO NOT** use appliance for other than its intended use.
13. When moving product, **DO NOT** hold it by lid handle or the handles of the steam tray accessory; please ensure to use the unit handles.
14. Extreme caution must be used when moving the unit containing hot liquids.
15. **DO NOT** use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
16. Avoid sudden temperature changes such as adding refrigerated foods into a heated pot.
17. Always unplug appliance from electrical outlet when not in use and before cleaning.
18. Allow appliance to cool before cleaning and storing.
19. When using appliance, allow adequate air space above and on all sides for air circulation. **DO NOT** allow appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use. CAUTION is

required on surfaces where heat may cause a problem. An insulated heat pad is recommended.

20. Use only plastic paddle that comes with unit or other plastic paddles/spatulas on inner pot in order to keep ceramic non-stick finish from scratches. Inner pot cannot be heated in a stove or oven. **DO NOT** block up the lid with a dishcloth.
21. Lift and open lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into inner pot.
22. **DO NOT** operate appliance without lid in place on unit when cooking rice or other ingredients. Steam is generated during use.
23. Appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure they **DO NOT** play with appliance.
24. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
25. Instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

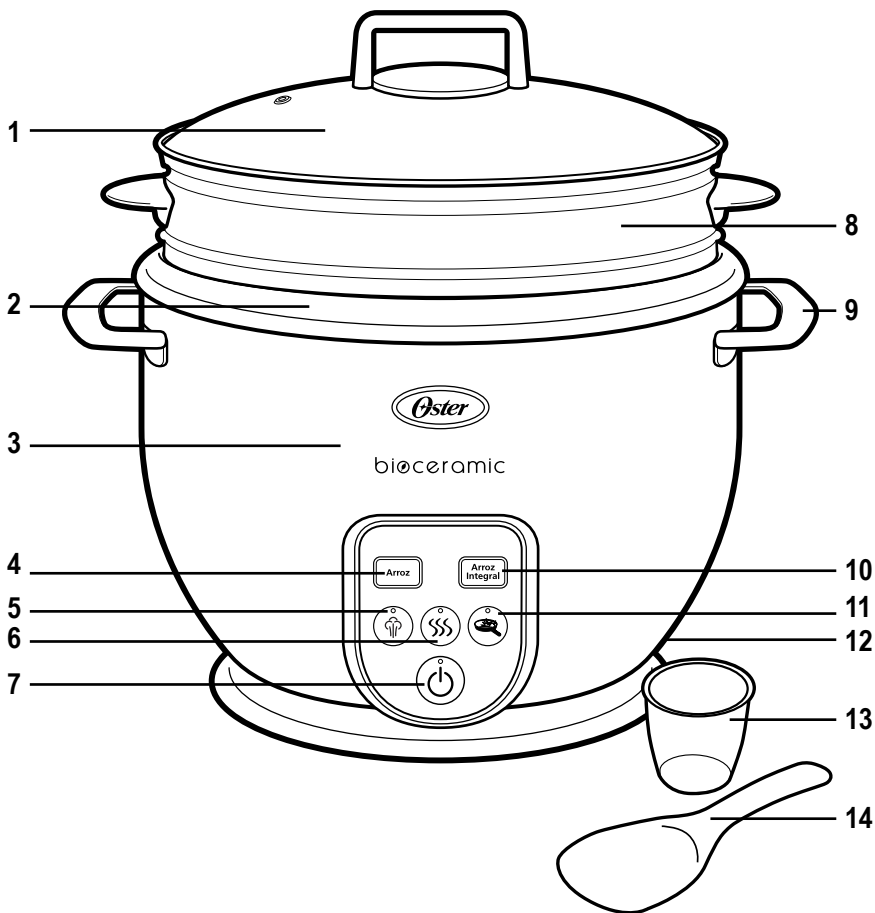
**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

### **SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS**

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, electrical rating must be the same as product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE






- |   |   |
|---|---|
| 1. Glass Lid with Steam Vent                    | 8. Stainless Steel Steam Tray                         |
| 2. Inner Pot                                    | 9. Handles  |
| 3. Heating Body                                 | 10. Cook Brown Rice Button with Amber Indicator Light |
| 4. Cook Rice Button with Amber Indicator Light  | 11. Sauté Button with Amber Indicator Light           |
| 5. Steam Cook Button with Amber Indicator Light | 12. Detachable Power Cord                             |
| 6. Warm Button with Amber Indicator Light       | 13. Measuring Cup                                     |
| 7. Start/Stop Button with Red Indicator Light   | 14. Paddle  |

# LEARNING ABOUT YOUR RICE COOKER

1. Glass lid allows you to monitor cooking progress without having to remove lid.
2. Steaming tray for added versatility.
3. 1.8-liter/10-cup inner pot with ceramic non-stick coating. Natural ceramic non-stick coating for healthier cooking, it is 4 times more durable/scratch-resistant and cooks 20% faster than standard coatings.
4. Outer metal housing with plastic stay cool handles.
5. Stable base design keeps appliance in place on counter.
6. Easy to use multifunctional digital control panel with indicator lights.

# BEFORE USING YOUR RICE COOKER





Before using your Oster® Digital Multifunction Rice Cooker for first time, please follow instructions below:

1. Remove any stickers and packaging materials from product. Remove static cling from control panel.
2. **DO NOT IMMERSE BASE/HOUSING IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
3. Clean and condition ceramic non-stick surface of inner pot:
  - Wash inner pot and lid with soft sponge with hot, soapy water. Rinse and dry well.
  - Place inner pot back in base.
  - To condition cooking surface, plug appliance into appropriate electrical outlet. All function indicator lights will start blinking. Press Sauté Button  and then press Start/Stop Button .
  - Wipe small amount of butter or margarine onto cooking surface, spread slightly and wipe away any excess.
  - When done, press Start/Stop Button  and unplug unit.

**NOTE:** When using unit for first time, you may notice a fine smoke haze coming out from unit. This is normal. It is due to initial heating of internal components. Your Oster® Digital Multifunction Rice Cooker is now ready to use and it will not be necessary to condition it again.

# OPERATING INSTRUCTIONS





## HOW TO USE THE CONTROL PANEL

1. Plug appliance into appropriate electrical outlet. All function indicator lights will start blinking until one of the function buttons is selected.
2. **Cooking Function Buttons-** press to select desired cooking function:
  - Rice “Arroz”
  - Brown Rice “Arroz Integral”
  - Steam 
  - Warm 
  - Sauté 
3. Press Start/Stop button  to start or stop a cooking function. It must be pressed to change from one cooking function to another.

## USING THE MULTIFUNCTION RICE COOKER

### SAUTÉ FUNCTION

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

1. Remove lid and place food inside unit.
2. Plug unit into appropriate electrical outlet. All function indicator lights will start to blink. Press Sauté Button . Only Sauté Indicator Light will remain solid on.
3. Press Start/Stop Button  to start sautéing.
4. Unit will heat up inner pot and sauté food inside.
5. This function requires close supervision and needs to be controlled manually.
6. Skip this step if you are planning to cook rice. If you wish to sauté only, press Start/Stop Button  when you achieve desired results. The maximum sauté time is 30 minutes; unit will then automatically switch to keep warm mode.
7. When sautéing is done, press White Rice Button “Arroz” or Brown Rice Button “Arroz Integral” depending on type of rice you would like to cook.
8. Unit will stop sautéing.
9. Add rice and water into inner pot.
10. Press Start/Stop Button  to start automatic cooking process.

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



## AUTOMATIC WHITE RICE OR BROWN RICE COOKING FUNCTIONS

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


You may also use Automatic Cook Function without sautéing any ingredients by simply following these instructions:


1. Place rice and water inside inner pot.
2. Measure raw rice for desired amount with Measuring Cup (180 ml) provided. One cup of uncooked rice will make about two cups of cooked rice for a maximum of 10 cups (1.8 L) uncooked rice. Add rice to Inner Pot.

**NOTE:** Wash 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.


3. Using Measuring Cup, add proper amount of water to rice inside inner pot (for every cup [180 ml] of raw rice, add 1-1/2 cups of water).

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

4. Set inner pot into rice cooker. Make sure inner pot sits directly in contact with heating plate by turning it slightly from right to left until seated properly. Cover with Lid. **WHEN USING AUTOMATIC COOK MODE, DO NOT OPERATE UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**
5. Plug unit into appropriate electrical outlet.
6. All function indicator lights will start to blink. Press White Rice Button “Arroz” if cooking white rice or Brown Rice Button “Arroz Integral” if cooking brown rice. Only indicator light of selected function will remain solid on.
7. Press Start/Stop Button  to start automatic cooking process.

**IMPORTANT:** If you use sauté function, you must manually turn off sauté function by pressing Start/Stop Button  before cooking rice. Lift and remove lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into inner pot. Use paddle or another long handheld utensil to scoop and mix rice. After mixing, cover inner pot with lid.

8. Rice cooker signal sound indicates when rice is ready and will automatically switch to keep warm mode. Keep warm indicator light will turn on. Rice cooker will automatically keep rice warm at 65°C – 71°C. Rice cooker will keep rice warm for up to 3 hours and then will stop heating, going back into the standby mode with all function lights blinking.



**NOTE:** You can interrupt, at any time, cooking or keep warm modes by pressing Start/Stop Button . Unit will go back into standby mode with all function lights blinking.

Allow appliance to cool completely before cleaning. Disconnect plug from wall outlet when not in use.

## 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 White Rice Button “Arroz” or Brown Rice “Arroz Integral” to start cooking. When rice is warm, Rice Cooker will automatically switch to keep warm function.

## STEAM COOKING FUNCTION

1. Place desired amount of water inside inner pot between minimum and maximum levels.
2. Place foods to be steamed on steam tray.
3. Set inner pot into rice cooker. Make sure inner pot sits directly in contact with heating plate by turning it slightly from right to left until seated properly. Cover with lid. **WHEN USING AUTOMATIC COOK MODE, DO NOT OPERATE UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**
4. Plug unit into appropriate electrical outlet.
5. All function indicator lights will start to blink. Press Steam Cooking Button  . Only steam cooking indicator light will remain solid on.
6. Press Start/Stop Button  to start steam cooking process.

**NOTE:** If you wish to turn foods inside steam tray, lift and remove lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into steam tray. Use paddle or another long handheld utensil to scoop and mix rice. After mixing, cover steam tray with lid. Use protection for your hands to avoid direct contact with steam being released by unit.

7. Once water dries out, unit will make a “beep” sound and it will automatically switch to keep warm mode. Keep Warm indicator light will turn on. Rice cooker will automatically keep foods warm at 65°C – 71°C. Rice cooker will keep foods warm for up to 3 hours and then it will stop heating going back into standby mode with all function lights blinking.

**NOTE:** You can interrupt, at any time, cooking or keep warm modes by pressing Start/Stop Button  . Unit will go back into standby mode with all function lights blinking.



Allow appliance to cool completely before cleaning. Disconnect plug from electrical outlet when not in use.

## STEAMING CHART

Steaming foods is healthy. It requires no fats or oil and fewer nutrients are lost.


|                           | Food                            | Amount        | Amount of water | Pre- prep                  |
|---------------------------|---------------------------------|---------------|-----------------|----------------------------|
| Vegetables                | Artichokes                      | 4 to 6        | 1 liter         | Whole/trimmed              |
|                           | Asparagus                       | 0.5 Kg        | 2 ½ cups        | Whole/trimmed              |
|                           | Broccoli                        | 1 bunch       | 3 cups          | 2-inch florets             |
|                           | Baby carrots or 1 ½ inch pieces | 0.5 Kg        | 3 cups          | Peeled and trimmed         |
|                           | Cauliflower                     | 1 medium head | 3 cups          | 2-inch pieces              |
|                           | Corn on the cob                 | 4             | 3 cups          | 6-inches                   |
|                           | Green beans                     | 0.5 Kg        | 2-½ cups        | Whole/trimmed              |
|                           | Snow peas                       | 0.5 Kg        | 2-½ cups        | Whole/trimmed              |
|                           | Small new Potatoes              | 0.5 Kg        | 3 cups          | Whole                      |
|                           | White or Yukon Gold potatoes    | 350 g         | 3 cups          | Quartered                  |
|                           | Sweet Potatoes                  | 350 g         | 3 cups          | Cut in 1 ½-inch pieces     |
| Yellow squash or zucchini | 0.5 Kg                          | 2-½ cups      | Thickly sliced  |                            |
| Poultry                   | Chicken breasts                 | 700 g         | 3-½ cups        | Whole                      |
|                           | Eggs                            | 8             | 3 cups          | Whole in shell             |
| Seafood                   | Lobster tails                   | Large         | 2-½ cups        | In shell                   |
|                           | Large Shrimp                    | 0.5 Kg        | 2-½ cups        | Peeled and deveined        |
|                           | Salmon                          | 0.5 Kg        | 2 ½ cups        | Cut in serving size pieces |


## KEEP WARM/REHEAT FUNCTION

1. If food is not in unit yet, place food to be reheated in inner pot.
2. Set the inner pot into rice cooker. Make sure inner pot sits directly in contact with heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly. Cover with lid.
3. Plug unit into appropriate electrical outlet.
4. All function indicator lights will start to blink. Press the Keep Warm/Reheat Button . Only the keep warm/reheat indicator light will remain solid on.
5. Press the Start/Stop Button  to start the keep warm/reheat process.

**NOTE:** If you wish to turn or stir food, lift and remove lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into inner pot. Use paddle or another long handheld utensil to stir. When done, place lid back in unit.

**NOTE:** Add a small amount of water, if necessary, to avoid drying the food.

6. This function needs to be controlled manually. When you achieve the desired result, press the Start/Stop Button  to stop the keep warm/reheat process. Unit will automatically keep foods warm at 65°C – 71°C. It will keep foods warm for up to 3 hours and then it will stop heating, going back into standby mode with all function lights blinking.

**NOTE:** You can interrupt, at any time, cooking or keep warm modes by pressing Start/Stop Button . Unit will go back into standby mode with all function lights blinking.

Allow appliance to cool completely before cleaning. Disconnect plug from electrical outlet when not in use.

# CARE AND CLEANING

**This appliance should be cleaned after every use.**

1. Unplug rice cooker from electrical outlet when not in use or before cleaning. Never immerse heating body in water or any other liquid. Allow rice cooker to cool completely before cleaning.
2. Do not use abrasive cleaners or scouring pads or steel wool to clean rice cooker.
3. Heating Body: lightly wipe exterior with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSER HEATING BODY INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID.** Dry thoroughly with a soft cloth.
4. Inner Pot: fill with hot water and let it sit for a while. Then wash with hot, soapy water using a sponge and dry thoroughly with a cloth. Although inner pot is dishwasher safe, we recommend hand washing.
5. Lid, Measuring Cup and Paddle: wash in warm, soapy water, or use dishwasher. Rinse thoroughly and dry. **CAUTION:** handle lid with extreme care, as it may become slippery when wet.
6. Heating Plate: grains of rice or other foreign matter may stick to 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 heating plate and bottom of inner pot.
7. There are no user serviceable parts inside appliance. Do not attempt to repair appliance yourself as you could render it dangerous to use.

# PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

## LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR SUA PAINEL ELÉTRICA DE ARROZ MULTIFUNÇÕES.

1. **NÃO** toque nas superfícies quentes. Use as alças ou botões.
2. Para proteger contra o risco de choque elétrico, **NÃO** se deve submergir o aparelho, o fio ou o plugue na água ou qualquer outro líquido.
3. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixe-o esfriar completamente antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar.
4. Certifique-se de que o fio esteja encaixado no aparelho antes de ligá-lo na tomada elétrica. Para desconectar da tomada, pressione o botão para ligar/desligar "ICON" para desligar e em seguida retire o plugue da tomada.
5. **NÃO** coloque o aparelho diretamente embaixo de uma tomada elétrica.
6. **NÃO** use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar incêndios, choques elétricos ou lesões.
8. **NÃO** usar ao ar livre.
9. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.
10. **NÃO** coloque o aparelho próximo ou acima de uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
11. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
12. **NÃO** use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido.
13. Quando for mover o aparelho, **NÃO** segure-o pela alça da tampa ou do acessório para cozinhar ao vapor; certifique-se de segurar pelas alças do aparelho.
14. Tome o máximo de cuidado quando mover a painel elétrica de arroz multifunções contendo líquidos quentes.
15. **NÃO** use produtos de limpeza abrasivos, ou ácidos ou produtos para limpeza de fornos quando for limpar o eletrodoméstico.
16. Evite mudanças súbitas de temperatura tais como adicionar alimentos refrigerados no aparelho quente.
17. Desligue sempre o aparelho da tomada elétrica quando o mesmo não estiver sendo usado ou antes de limpá-lo.

18. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpá-lo e guardá-lo.
19. Ao usar este aparelho, deixe suficiente espaço acima e ao redor do mesmo para que o ar possa circular. **NÃO** deixe que o aparelho toque cortinas, tapeçarias, roupas, panos de prato ou outros materiais inflamáveis durante o uso. Tome CUIDADO ao manusear superfícies que tenham sido expostas ao calor. Recomenda-se o uso de uma luva térmica de proteção.
20. Use apenas a colher de plástico que vem com o aparelho ou outras colheres/espátulas de plástico na panela interior para não arranhar o revestimento de cerâmica antiaderente. A panela interior não pode ser usada em um fogão ou forno. **NÃO** obstrua a tampa com um pano de prato.
21. Levante a tampa com cuidado para não deixar esquentar e fazer com que água quente escorra para dentro da panela interior.
22. **NÃO** use o aparelho sem colocar a tampa em seu lugar quando estiver cozinhando arroz ou outros ingredientes. O aparelho produz vapor durante o uso.
23. 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, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho.
24. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
25. As instruções estipulam que o aparelho não deve ser usado com auxílio de um timer externo ou sistema de controle remoto.

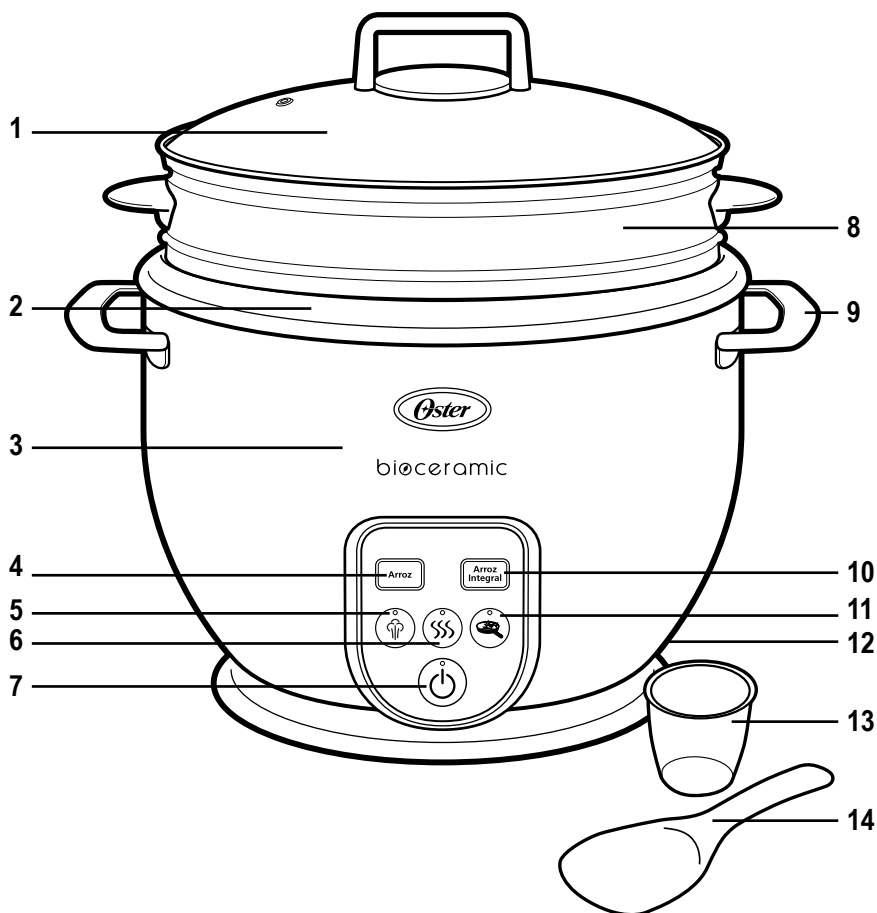
**ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

# DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Tampa de vidro com orifício para saída de vapor
2. Panela interna
3. Base
4. Botão para cozinhar arroz com luz indicadora âmbar
5. Botão para cozinhar ao vapor com luz indicadora âmbar
6. Botão para esquentar com luz indicadora âmbar
7. Botão para Iniciar/Parar com luz indicadora vermelha
8. Bandeja de aço inoxidável para cozinhar ao vapor
9. Alças
10. Botão para cozinhar arroz integral com luz indicadora âmbar
11. Botão para refogar com luz indicadora âmbar
12. Fio elétrico removível
13. Copinho medidor
14. Colher






# CONHECENDO SUA PANELA ELÉTRICA DE ARROZ MULTIFUNÇÕES

1. A tampa de vidro possibilita monitorar o cozimento sem ter que levantar a mesma.
2. Bandeja para cozinhar ao vapor para maior versatilidade.
3. Panela interior com capacidade para 1,8 litros/10 xícaras e com revestimento de cerâmica antiaderente. Superfície antiaderente natural para cozinhar de forma mais saudável, 4 vezes mais durável e resistente a riscos, cozinhando 20% mais rápido que as superfícies antiaderentes padrão.
4. Base com superfície de metal externa com alças laterais de material plástico que não esquentam.
5. Base estável que mantém o aparelho em seu lugar no balcão.
6. Painel de controle multifunções digital fácil de usar com luzes indicadoras.

## ANTES DE USAR SUA PANELA ELÉTRICA

Antes de usar sua Panela Elétrica de Arroz Multifunções Oster® pela primeira vez, siga as instruções abaixo:

1. Retire todos os adesivos e materiais de embalagem do produto. Retire o adesivo transparente do painel de controle.
2. **NÃO SUBMERGIR A BASE NA ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.**
3. Limpe e prepare o revestimento de cerâmica antiaderente da panela interna para o primeiro uso:
  - Lave a panela interior e a tampa com uma esponja macia com água quente e sabão. Enxágue e seque bem.
  - Coloque a panela interior de volta na base.
  - Para preparar a superfície de cozimento, ligue o aparelho na tomada elétrica correspondente. Todas as luzes indicadoras das funções começarão a piscar. Pressione o botão para refogar  e em seguida pressione o botão para Iniciar/Parar .
  - Unte com uma pequena quantidade de manteiga ou margarina na superfície de cozimento espalhando bem e em seguida retire qualquer excesso.
  - Quando terminar, pressione o botão para Iniciar/Parar  e desligue o aparelho da tomada.

**OBSERVAÇÃO:** Quando usar o aparelho pela primeira vez, um pouco de fumaça poderá sair do aparelho. Isso é normal. Deve-se ao processo de aquecimento inicial dos componentes internos do aparelho. Agora sua Panela Elétrica de Arroz Multifunções Oster® está pronta para ser usada e a preparação acima não será mais necessária.

# INSTRUÇÕES DE USO

## COMO USAR O PAINEL DE CONTROLE

1. Ligue o aparelho na tomada elétrica correspondente. As luzes indicadoras de todas as funções começarão a piscar até que o botão de uma das funções seja selecionado.
2. **Botões das funções** : pressione para selecionar a função desejada:
  - Arroz “**Arroz**”
  - Arroz Integral “**Arroz Integral**”
  - Cozinhar ao Vapor ☁
  - Esquentar/Manter Quente ≡
  - Refogar 🍳
3. Pressione o botão para Iniciar/Parar **ICON** para iniciar ou parar a função. Deve ser pressionado para mudar de uma função para a outra.

## USANDO A PAINELA ELÉTRICA DE ARROZ

### FUNÇÃO PARA REFOGAR

Esta função foi desenvolvida para proporcionar controle quando for refogar e precisa ser controlada manualmente, conforme indicado abaixo:



1. Retire a tampa e coloque os alimentos dentro do aparelho.
2. Ligue o aparelho na tomada elétrica correspondente. As luzes indicadoras de todas as as funções começarão a piscar. Pressione o botão para Refogar 🍳. Somente a luz indicadora da função refogar permanecerá acesa e sem piscar.
3. Pressione o botão para Iniciar/Parar **ICON** para começar a refogar.
4. O aparelho irá aquecer a panela interna e a refogar os alimentos.
5. Esta função requer a supervisão do usuário e precisa ser controlada manualmente.
6. Pule este passo se for cozinhar arroz. Se desejar apenas refogar, pressione o botão para Iniciar/Parar **ICON** assim que atingir o resultado desejado. O tempo máximo para refogar é de 30 minutos; após esse tempo o aparelho mudará automaticamente para a função de manter quente.
7. Quanto terminar de refogar, pressione o botão para cozinhar “Arroz” ou o botão para cozinhar “Arroz Integral” dependendo do tipo de arroz que desejar cozinhar.
8. O aparelho irá parar de refogar.
9. Adicione o arroz e a água na panela interior.
10. Pressione o botão para Iniciar/Parar **ICON** para começar o processo de cozimento automático.

**OBSERVAÇÃO:** Não use uma colher ou qualquer outro utensílio de metal para mexer os alimentos dentro da panela interna, pois isso poderia danificar o revestimento de cerâmica antiaderente, o que poderia prejudicar no desempenho do aparelho no futuro.

## FUNÇÕES DE COZIMENTO AUTOMÁTICO DE ARROZ BRANCO OU INTEGRAL

Se desejar refogar antes de cozinhar o arroz ou outros ingredientes, consulte a seção sobre a Função para Refogar. Uma vez que termine de refogar os ingredientes, siga as instruções que seguem.

A função para cozinhar arroz automaticamente também poderá ser usada sem refogar, basta seguir as instruções abaixo:

1. Coloque o arroz e a água dentro da panela interna.
2. Meça a quantidade de arroz que deseja preparar usando o copinho de 180 ml que vem com o aparelho. Um copinho de arroz cru após cozido dá dois copinhos de arroz, para uma quantidade máxima de arroz cru de 10 copinhos (1,8 litros) Coloque o arroz na panela interior.  
**OBSERVAÇÃO:** Se desejar, lave o arroz em um recipiente separado antes de cozinhar. Para um arroz mais macio, recomendamos a preparação do arroz e da água na própria panela interior, deixando-o de molho de 10 a 20 minutos antes de cozinhar.
3. Usando o copinho, adicione a quantidade de água necessária para a quantidade de arroz dentro da panela interior (para cada copinho de 180 ml de arroz cru, adicione um copinho e meio de água).  
**OBSERVAÇÃO:** Talvez seja necessário ajustar a quantidade de água dependendo do tipo de arroz que for preparar e do tipo de resultado desejado. Para arroz mais empapado, adicione um pouco mais de água. Para um arroz mais solto, use menos água. Ser for cozinhar arroz integral, coloque mais água. Pode ser necessário adicionar mais água se estiver cozinhando em locais de grande altitude.
4. Coloque a panela interna no aparelho. Ao colocar a panela interna no aparelho, gire-a da direita para esquerda para certificar que a panela elétrica esteja bem assentada e em contato direto com a placa de aquecimento. Coloque a tampa. QUANDO FOR USAR O COZIMENTO AUTOMÁTICO; NÃO USE O APARELHO SEM A TAMP. O APARELHO PRODUZ VAPOR DURANTE O USO.
5. Ligue o aparelho na tomada elétrica correspondente.
6. As luzes indicadoras de todas as as funções começarão a piscar. Pressione o botão para cozinhar “Arroz” se for cozinhar arroz branco ou o botão para cozinhar “Arroz Integral” se for cozinhar arroz integral. Somente a luz indicadora da função selecionada permanecerá acesa e sem piscar.
7. Pressione o botão para Iniciar/Parar  para começar o processo de cozimento automático.  
**IMPORTANTE:** Se usar a função para refogar, é necessário desligar essa função manualmente pressionando o botão para Iniciar/Parar  antes de cozinhar o arroz. Levante a tampa com cuidado para não deixar escaldar e fazer com que água quente escorra para dentro da panela interior. Use a colher de plástico que vem com o aparelho ou outro utensílio de plástico ou silicone para mexer o arroz. Depois de mexer, coloque a tampa na panela interior.
8. Quando o arroz estiver cozido, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para a função de manter quente. A luz indicadora de manter “Quente” acenderá. A panela elétrica de arroz manterá o arroz quente a 65°C – 71°C. O aparelho irá manter o arroz quente por até 3 horas e após esse período parará de aquecer voltando ao estágio inicial de espera com todas as luzes piscando.

**OBSERVAÇÃO:** O cozimento ou a função de manter quente podem ser interrompidos a qualquer momento, para isso, basta pressionar o botão para Iniciar/Parar ☺. O aparelho voltará ao estágio inicial de espera com todas as luzes piscando.

Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar. Desligue o fio da tomada quando o aparelho não estiver sendo usado.

## INSTRUÇÕES PARA ESQUENTAR O ARROZ

Para esquentar o arroz frio, mas já cozido, adicione 1/4 de água fria do copinho (4 colheres de sopa) para cada copinho de arroz cozido, mexer para misturar e em seguida pressione o botão para cozinhar “Arroz” ou “Arroz Integral” para iniciar o processo. Quando o arroz estiver quente, a Panela Elétrica de Arroz irá mudar automaticamente para a função de manter quente.

## FUNÇÃO PARA COZINHAR AO VAPOR

1. Coloque a quantidade desejada de água dentro da panela interna entre os níveis mínimo e máximo.
2. Coloque os alimentos na bandeja para cozinhar ao vapor.
3. Coloque a panela interna no aparelho. Ao colocar a panela interna no aparelho, gire-a da direita para esquerda para certificar que a panela elétrica esteja bem assentada e em contato direto com a placa de aquecimento. Coloque a tampa. QUANDO FOR USAR A FUNÇÃO PARA COZINHAR AO VAPOR; NÃO USE O APARELHO SEM A TAMPA. O APARELHO PRODUZ VAPOR DURANTE O USO.
4. Ligue o aparelho na tomada elétrica correspondente.
5. As luzes indicadoras de todas as as funções começarão a piscar. Pressione o botão para cozinhar ao vapor ☺. Somente a luz indicadora da função para cozinhar ao vapor permanecerá acesa e sem piscar.
6. Pressione o botão para Iniciar/Parar ☺ para começar a cozinhar ao vapor.

**OBSERVAÇÃO:** Se desejar virar os alimentos dentro da bandeja, levante a tampa com cuidado para não deixar escaldar e fazer com que água quente esorra para dentro da bandeja. Use a colher de plástico que vem com o aparelho ou outro utensílio de plástico para mexer o arroz. Após virar os alimentos, coloque a tampa de volta encima da bandeja. Use proteção para suas mãos para evitar o contato direto com o vapor que sai do aparelho.

7. Assim que a água secar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para a função de manter quente. A luz indicadora de manter “Quente” acenderá. A panela elétrica de arroz manterá o arroz quente a 65°C – 71°C. O aparelho irá manter o arroz quente por até 3 horas e após esse período parará de aquecer, voltando ao estágio inicial de espera com todas as luzes piscando.

**OBSERVAÇÃO:** O cozimento ou a função de manter quente podem ser interrompidos a qualquer momento, para isso, basta pressionar o botão para Iniciar/Parar ☺. O aparelho voltará ao estágio inicial de espera com todas as luzes piscando.

Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar. Desligue o fio da tomada quando o aparelho não estiver sendo usado.

## GUIA PARA COZINHAR AO VAPOR

Cozinhar ao vapor é saudável. Não requer gorduras ou óleos e há menos perda de nutrientes.

|                | <b>Alimento</b>   | <b>Quantidade</b> | <b>Quantidade de água</b> | <b>Preparo</b>                               |
|----------------|---|-------------------|---------------------------|--|
| <b>Legumes</b> | Alcachofras   | 4 a 6             | 1 litro                   | Inteiras/cortadas                            |
|                | Aspargos  | 0,5 kg            | 2 xícaras e meia          | Inteiras/cortadas                            |
|                | Brócolis  | 1 maço            | 3 xícaras                 | Flores de brócolis/<br>talos de 5 cm         |
|                | Mini-cenouras<br>ou pedaços<br>de cenouras<br>regular de 4 cm | 0,5 kg            | 3 xícaras                 | Descascadas e<br>cortadas                    |
|                | Couve-flor  | 1 cabeça média    | 3 xícaras                 | Pedaços de 5 cm                              |
|                | Espiga de milho   | 4 unidades        | 3 xícaras                 | 15 cm  |
|                | Vagem   | 0,5 kg            | 2 xícaras e meia          | Inteiras/cortadas                            |
|                | Vagem plana   | 0,5 kg            | 2 xícaras e meia          | Inteiras/cortadas                            |
|                | Batatinhas  | 0,5 kg            | 3 xícaras                 | Inteiros                                     |
|                | Batatas   | 350 g             | 3 xícaras                 | Cortadas em 4                                |
|                | Batatas Doce  | 350 g             | 3 xícaras                 | Cortadas em<br>pedaços de 4 cm               |
|                | Abobrinhas  | 0,5 kg            | 2 xícaras e meia          | Cortadas em<br>fatias grossas                |
| <b>Aves</b>    | Peitos de Frango  | 700 g             | 3 xícaras e meia          | Inteiros                                     |
|                | Ovos  | 8                 | 3 xícaras                 | Inteiros na casca                            |
| <b>Peixes</b>  | Caudas de<br>Lagosta  | Grande            | 2 xícaras e meia          | Na casca                                     |
|                | Camarões<br>Grandes   | 0,5 kg            | 2 xícaras e meia          | Sem casca                                    |
|                | Salmão  | 0,5 kg            | 2 xícaras e meia          | Cortado em<br>pedaços prontos<br>para servir |

## FUNÇÃO PARA MANTER QUENTE/RE-AQUECER

1. Se os alimentos ainda não estiverem no aparelho, coloque-os na panela interna.
2. Coloque a panela interna no aparelho. Ao colocar a panela interna no aparelho, gire-a da direita para esquerda para certificar que a panela elétrica esteja bem assentada e em contato direto com a placa de aquecimento. Coloque a tampa.
3. Ligue o aparelho na tomada elétrica correspondente.
4. As luzes indicadoras de todas as funções começarão a piscar. Pressione o botão para Manter Quente/Re-Aquecer ICON. Somente a luz indicadora da função para manter quente/re-aquecer ficará acesa e sem piscar.

5. Pressione o botão para Iniciar/Parar para começar o processo de manter quente/re-aquecer.

**OBSERVAÇÃO:** Se desejar virar ou mexer os alimentos, levante a tampa com cuidado para não deixar escaldar e faça com que água quente escorra para dentro da panela interna. Use a colher de plástico que vem com o aparelho ou outro utensílio de plástico para mexer. Em seguida, coloque a tampa de volta.

**OBSERVAÇÃO:** Adicione um pouco de água, caso seja necessário, para evitar que os alimentos sequem.

6. Esta função deve ser controlada manualmente. Quando atingir o resultado desejado, pressione o botão para Iniciar/Parar  $\cup$  para parar o processo de manter quente/re-aquecimento. A panela elétrica de arroz manterá o arroz quente a 65°C – 71°C. O aparelho irá manter os alimentos quentes por até 3 horas e após esse período parará de aquecer, voltando ao estágio inicial de espera com todas as luzes piscando.

**OBSERVAÇÃO:** O cozimento ou a função de manter quente podem ser interrompido a qualquer momento, para isso, basta pressionar o botão para Iniciar/Parar ICON. O aparelho voltará ao estágio inicial de espera com todas as luzes piscando.

Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar. Desligue o fio da tomada quando o aparelho não estiver sendo usado.

# CUIDADO E LIMPEZA

## Limpe este eletrodoméstico após cada uso.

1. Desligue a panela elétrica de arroz da tomada quando a mesma não estiver sendo usada ou antes de limpar. Nunca se deve submergir a base do aparelho na água ou outros líquidos. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar.
2. Não use produtos de limpeza abrasivos ou palhas de aço para limpar a panela elétrica de arroz.
3. Base: limpe cuidadosamente a superfície externa com um pano macio úmido ou uma esponja macia. **NUNCA SE DEVE SUBMERGIR A BASE DO APARELHO NA ÁGUA OU EM OUTROS LÍQUIDOS.** Seque bem com um pano macio.
4. Panela Interior: encha com água quente e deixe de molho por alguns minutos. Em seguida, lave-a com água e detergente para louças e seque bem com um pano macio. Embora a panela interior possa ser lavada na lava-louças, recomenda-se lavar na mão.
5. A tampa, o copinho medidor e a colher de plástico: lave com água morna e detergente, ou lave-as na lava-louças. Enxágue e seque bem.  
**CUIDADO:** manuseie a tampa com muito cuidado, pois poderá ficar escorregadia quando estiver molhada.
6. Placa de Aquecimento: grãos de arroz ou outras partículas poderão grudar na placa de aquecimento. É necessário removê-las para evitar problemas com o cozimento. Para remover o arroz grudado, use uma lixa bem fina. Lixe com cuidado polindo levemente na região onde estavam os resíduos para manter um bom contato entre a placa de aquecimento e a panela interior.
7. Não existem peças dentro do aparelho que possam ser ajustadas ou reparadas. Não tente consertar o eletrodoméstico, pois isso poderia fazer com que o aparelho torne-se perigoso para o uso.



| Características eléctricas de los modelos de la serie:<br>Electric characteristics of series models:<br>Características elétricas dos modelos da série: |                                 | CKSTRC7029-XXX          |
|---|---------------------------------|-------------------------|
| Voltaje/Voltage/Voltagem  | Frecuencia/Frequency/Frequência | Potencia/Power/Potência |
| 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.

OLLA ARROCERA MULTIFUNCIÓN OSTER®  
MODELOS: CKSTRC7029, CKSTRC7029-013,  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:  
**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.

CONTENIDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V<sub>r</sub> 700 W



© 2013 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.

© 2013 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.

© 2013 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](http://www.oster.com)

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China  
P.N. 165167 Rev. A  
CBA -082613