

# Oster®



MODELOS  
MODELS

CKSTRC5729W, CKSTRC5730W,  
CKSTRC5730S, CKSTRC5730R,  
CKSTRC5731W, CKSTRC5731S,  
CKSTRC5731R, CKSTRC5732SS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

## OLLA ARROCERA MULTIUSO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

## MULTI-USE RICE COOKER

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES

## PANELA ELÉTRICA DE ARROZ

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.

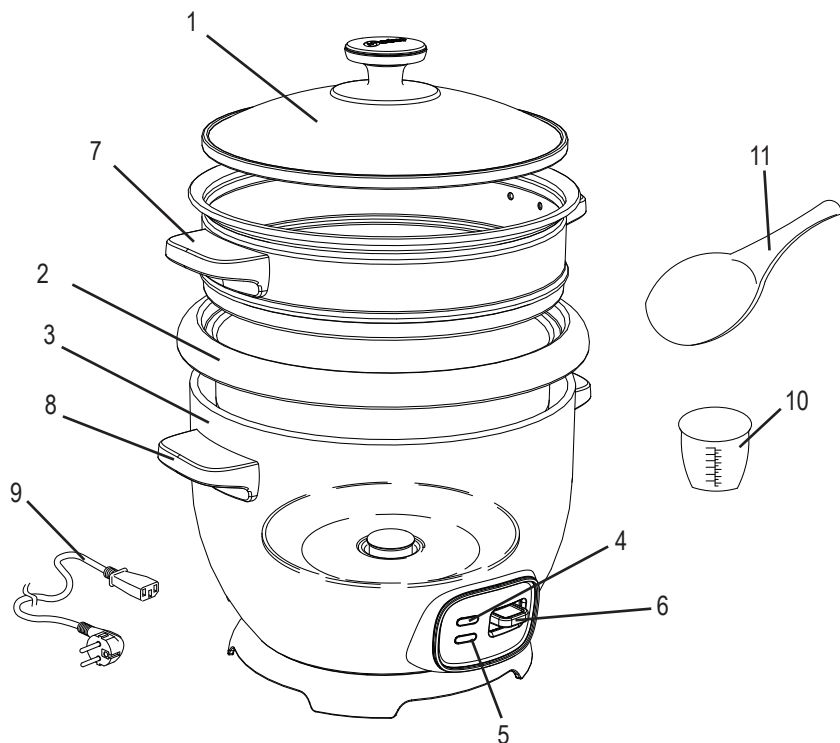
## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

### INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir el peligro de que una persona o una mascota se enrede o tropiece con un cable largo.
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 la misma debe ser igual o mayor a la de la unidad. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropiezos accidentales.

# DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Tapa de Vidrio
2. Olla Interior
3. Cuerpo Calefactor
4. Luz de Calentar (amarilla)
5. Luz de Cocción (roja)
6. Interruptor de Encendido
7. Bandeja para Cocinar al Vapor (modelos CKSTRC5730W, CKSTRC5730S, CKSTRC5730R, CKSTRC5731W, CKSTRC5731S y CKSTRC5731R solamente)
8. Asas
9. Cordón Eléctrico
10. Taza Medidora (180 ml)
11. Cucharón

# PREPARACIÓN PARA EL USO POR PRIMERA VEZ

Limpie la Tapa de Vidrio, la Olla Interior, el Cucharón, la Bandeja para Cocinar al Vapor (modelos CKSTRC5730W, CKSTRC5730S, CKSTRC5730R, CKSTRC5731W, CKSTRC5731S y CKSTRC5731R solamente) y la Taza Medidora de acuerdo con las instrucciones para el mantenimiento.

## USANDO SU ARTEFACTO

1. Asegúrese de que la Arrocera esté desconectada del tomacorriente.
2. Mida la cantidad deseada de arroz crudo con la taza graduada que se incluye de 180 ml. (Una taza de arroz crudo rinde aproximadamente dos tazas de arroz cocido).
3. Agregue entre 1 y 1 ½ taza por cada 1 taza de arroz. Para un arroz más mojadito (pegajoso), agregue un poco más de agua. Para un arroz más suelto (esponjoso), use menos agua.
4. Coloque la Olla Interior del artefacto. Asegúrese de que ésta hace contacto con el Plato Calefactor, girándola ligeramente de derecha a izquierda hasta que esté colocada correctamente.
5. Cubra con la tapa. **NO OPERE ESTE ARTEFACTO SIN QUE ESTÉ CUBIERTO CON LA TAPA. EL VAPOR SE GENERA DURANTE EL USO.**
6. Conecte el Cable eléctrico. Encienda la Arrocera presionando el Interruptor de Encendido hacia abajo. Verifique que la Luz de Cocción (roja) esté iluminada.
7. Después de 15 minutos mezcle el arroz. Levante y abra la Tapa cuidadosamente para evitar quemarse y deje que el agua gotee hacia la Olla Interior. Use el Cucharón o cualquier otro utensilio con un mango largo para mezclar el arroz. Después de mezclar, cubra la Olla Interior con la Tapa.
8. Cuando el arroz ya esté cocido, la Arrocera automáticamente cambiará a la función de calentar y la Luz de Calentar (amarilla) 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 aparato 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 Interior y déjelo remojando de 10 a 20 minutos antes de cocinar.



## INSTRUCCIONES PARA RECALENTAR EL ARROZ

Para recalentar arroz frío, agregue ¼ de taza (4 cucharadas) de agua fría por cada taza de arroz, revuelva y mezcle, después presione el Interruptor de Encendido para cocinar. Cuando el arroz esté caliente, la Arrocera automáticamente cambiará a la función de calentar.

## CÓMO USAR LA BANDEJA PARA COCINAR A VAPOR

(MODELOS CKSTRC5730W, CKSTRC5730S, CKSTRC5730R, CKSTRC5731W, CKSTRC5731S Y CKSTRC5731R SOLAMENTE)

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 minutos
Brócoli	10 onzas / 300 g	1/3 taza / 50 ml	30-35 minutos
Zanahoria	8 onzas / 200 g	1/3 taza / 50 ml	30-35 minutos
Coliflor	8 onzas / 200 g	1/3 taza / 50 ml	30-35 minutos
Maíz (Grano)	10 onzas / 300 g	1/3 taza / 50 ml	40-45 minutos
Guisantes	10 onzas / 300 g	1/3 taza / 50 ml	30-35 minutos
Espinaca	5 onzas / 150 g	1/3 taza / 50 ml	20-30 minutos
Vegetales Mixtos	10 onzas / 300 g	1/3 taza / 50 ml	30-35 minutos

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.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### 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 Interior: 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.
5. La Tapa, la Taza Medidora, el Cucharón y la Bandeja para Cocinar al Vapor: 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 Interior 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.

## RECETAS

### ARROZ A LA ESPAÑOLA

250 g de chorizo	1 pimiento rojo cortado en cuadritos
1 cebolla mediana	2 tallos de apio cortado en rebanadas
1 cucharada de ají amarillo molido	1 pimiento verde cortado en cuadritos
1 cucharadita de pimentón	2 tazas de arroz de grano largo
2 tazas de tomates picados, sin piel ni semillas	3 tazas de caldo de pollo
1 taza de arvejas	sal y pimienta al gusto

Pica la cebolla. En la Arrocera Multi-Usos Oster®, freír el chorizo cortado en rebanadas, agregar la cebolla, el ají, el pimentón y los tomates. Mezclar homogéneamente. Incorporar el resto de los vegetales, el arroz y el caldo, verificar la sazón, tapar y dejar cocinar hasta que esté listo. Decorar con perejil fresco. Servir caliente.

### FETTUCINI EN SALSA DE MANZANAS, CAMARONES Y CURRY

½ kg de fettuccini	2 tazas de manzanas peladas y picadas en cuadritos
4 cucharadas de mantequilla	½ kg de camarones
3 cucharadas de harina	Queso parmesano a gusto
1 cucharadita de curry	Jugo de un limón (para las manzanas)
½ taza de crema de leche	
1 taza de caldo de pollo	

En la Arrocera Multi-Usos Oster®, derretir la mantequilla, agregar la harina y el curry. Cocer por 2 minutos. 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

- |  |  |
|--|--|
| 453,6 g (1 libra) de arroz con azafrán | 12 almejas pequeñas                                    |
| 113,4 g (¼ libra) de ostiones          | 113,4 g (¼ libra) de camarones limpios, con o sin cola |
| 1 taza de chícharos dulces             |  |
| ¼ pimiento rojo cortado en cuadros     |  |

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 pimiento 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.

## MINISTRÓN MILANÉS

- |  |  |
|--|--|
| ½ kg de pechuga de pollo                           | 2 dientes de ajo picados                     |
| 1 cucharada de albahaca                            | ½ taza de apio                               |
| ½ taza de frijolito fresco                         | ½ cucharadita de tomillo                     |
| ½ cucharadita de orégano                           | ½ taza de cebollas en rodajas                |
| ½ taza de pimientos verdes picados                 | ½ taza de champiñones en rebanadas           |
| ½ taza de calabacines picados                      | 3 papas medianas peladas y cortadas en dados |
| 2 tazas de tomates pelados, sin semillas y picados | ½ kg de fideos canutos                       |
| 2 cucharaditas de salsa inglesa                    | 3 cucharadas de margarina                    |
| 1 taza de queso parmesano                          | Sal al gusto                                 |
| 2 litros de agua                                   |  |

En la Arrocera Multi-Usos Oster®, verter el agua y hervir el pollo con la sal. Cuando el pollo esté cocido, retirar y cortar en cuadritos. Reservar el caldo. En la Arrocera Multi-Usos Oster®, derretir la margarina, agregar los ajos, la cebolla, el apio, el pimiento, los champiñones, el frijolito y los calabacines. Freír hasta que se ablanden. Agregar los tomates, luego las papas y freír por 5 minutos más. Agregar esta preparación al caldo de pollo, incorporar la salsa inglesa, el bouquet de hierbas (albahaca, tomillo, orégano), sal, pollo y fideos. Dejar cocinar por 10 minutos hasta que las papas estén cocidas pero firmes. Incorporar el queso parmesano revolviendo. Dejar por 2 minutos más. Al servir espolvorear con más queso.

## ARROZ CON POLLO

0,9 kg arroz	2 zanahorias
3 aji dulce	apio al gusto
4 dientes de ajo	3 cucharadas de sal
4 pechugas de pollo pimienta al gusto	orégano al gusto
caldo de pollo, 1 sobre	pasta de tomate
1 cebolla	

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 minutos 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	2 pimientos en vinagre*
1 lata de atún	100 g de aceitunas verdes
3 huevos duros	mayonesa
sal y pimienta	hojas de lechuga
aceite de oliva	vinagre

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 minutos, retirar del fuego.

## ARROZ CON LECHE


1 taza de arroz	2 clavos de olor
1 palito de canela	1 ¼ lata de leche condensada
1 ¾ taza de leche evaporada	½ taza de pasas negras
1 cucharadita de ralladura de limón y naranja	¼ taza de pisco
1 cucharadita de vainilla	Canela en polvo
1 yema de huevo	
3 tazas de agua	

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.

# 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. 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.
  21. Models with locking lids: DO NOT operate unless the cover is locked in the closed position.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



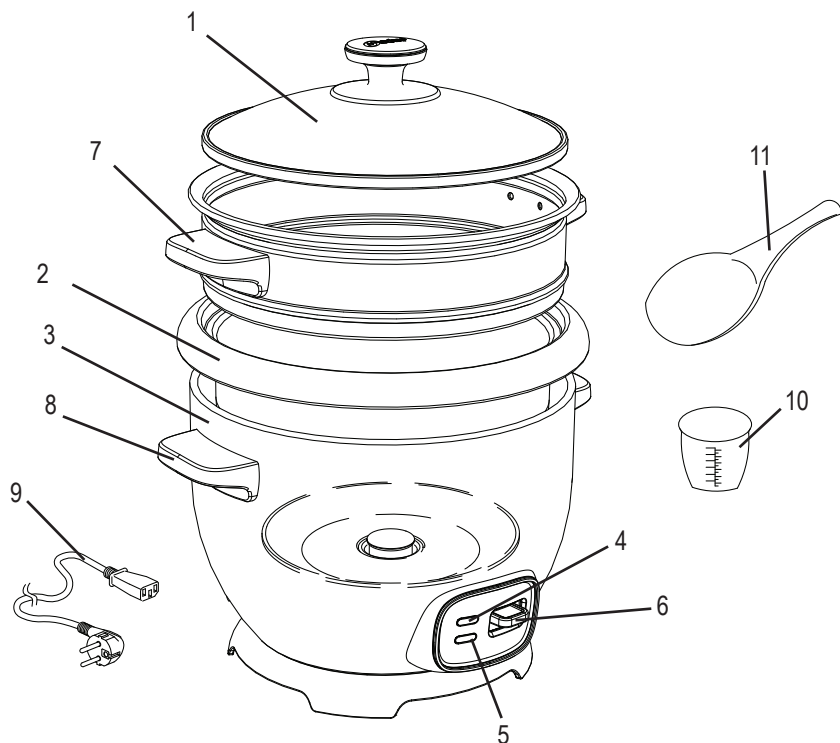
**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**



### 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 the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the 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
2. Inner Pot
3. Heating Body
4. Keep Warm Light (yellow)
5. Cook Light (red)
6. On-Switch Button
7. Steaming Tray (models CKSTRC5730W, CKSTRC5730S, CKSTRC5730R, CKSTRC5731W, CKSTRC5731S and CKSTRC5731R only)
8. Handle
9. Power Cord
10. Measuring Cup (180 ml)
11. Paddle

# PREPARING FOR FIRST TIME USE

Clean the Glass Lid, Inner Pot, Paddle, Steaming Tray (models CKSTRC5730W, CKSTRC5730S, CKSTRC5730R, CKSTRC5731W, CKSTRC5731S and CKSTRC5731R only) and Measuring Cup according to the user maintenance instructions.

# USING YOUR APPLIANCE

1. Make sure appliance is unplugged.
2. Measure raw rice for desired amount with the Measuring Cup (180 ml) provided. (One cup of the uncooked rice will make about two cups of cooked rice.)
3. By using the Measuring Cup, add between 1 and 1 1/2 cups per each cup of rice. For stickier rice, add slightly more water. For fluffier rice, use slightly less water.
4. 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.
5. Cover with Lid. **DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**
6. Plug the Power Cord into an electrical outlet. Activate the Rice Cooker by pushing down the On-Switch Button down. Make sure the Cook Light (red) is on.
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 (yellow) 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 140 °F – 175 °F (60 °C – 80 °C).
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  $\frac{1}{4}$  cup (4 Tbsp.) of cold water per cup of cooked rice, stir to mix, then press On-Switch Button to start cooking.

When rice is warm, the Rice Cooker will automatically switch to the keep warm function.

## USING THE STEAMING TRAY

(MODELS CKSTRC5730W, CKSTRC5730S, CKSTRC5730R, CKSTRC5731W, CKSTRC5731S AND CKSTRC5731R 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	$\frac{1}{3}$ Cup / 50 ml	30-35 minutes
Broccoli	10 ounces / 300 g	$\frac{1}{3}$ Cup / 50 ml	30-35 minutes
Carrots (Sliced)	8 ounces / 200 g	$\frac{1}{3}$ Cup / 50 ml	30-35 minutes
Cauliflower	8 ounces / 200 g	$\frac{1}{3}$ Cup / 50 ml	30-35 minutes
Corn (Kernel)	10 ounces / 300 g	$\frac{1}{3}$ Cup / 50 ml	40-45 minutes
Peas	10 ounces / 300 g	$\frac{1}{3}$ Cup / 50 ml	30-35 minutes
Spinach	5 ounces / 150 g	$\frac{1}{3}$ Cup / 50 ml	20-30 minutes
Mixed Vegetables	10 ounces / 300 g	$\frac{1}{3}$ 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.

## CARE AND CLEANING

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.
5. Lid, Measuring Cup, Paddle and Steaming Tray: 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.

# RECIPES

## SPANISH RICE

250 grams of sausage (chorizo)	1 medium onion
1 tablespoon yellow pepper, ground	1 teaspoon paprika
2 cups tomatoes, diced, without skin or seeds	1 cup green peas
1 red pepper, diced	2 celery stalks, sliced
1 green pepper, diced	2 cups long-grain rice
3 cups chicken broth	Salt and pepper

Chop the onion. In the Oster® Multi-Use Rice Cooker, sauté the sausage cut in slices, add onion, yellow pepper, paprika and tomatoes. Mix together. Add the remaining vegetables, the rice and the broth. Check seasoning, cover and cook until done. Garnish with curly parsley. Serve hot.

## FETTUCCHINI WITH APPLE, SHRIMP AND CURRY SAUCE

½ kg fettuccini	4 tablespoons butter	1 teaspoon curry
3 tablespoons flour	1 cup chicken broth	
½ cup cream	½ kg shrimp	
2 cups apples, peeled and diced	Juice of one lemon (for the apples)	
Parmesan cheese to taste		

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

453.6 grams (1 lb) saffron rice	12 small clams
113.4 grams (¼ lb) shrimp, shelled and deveined, with or without tails	113.4 grams (¼ lb) oysters
¼ red pepper, diced	1 cup sweet peas

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	2 cloves garlic, chopped
1 tablespoon basil	½ cup celery
½ cup fresh beans	½ teaspoon thyme
½ teaspoon oregano	½ cup onions, sliced
½ cup green pepper, chopped	½ cup mushrooms, sliced
½ cup squash, diced	2 cups tomatoes, diced, without skin or seeds
3 medium potatoes, peeled and diced	½ kg fine noodles
2 teaspoons of Worcestershire sauce	3 tablespoons margarine
1 cup Parmesan cheese	salt
2 quarts water	

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. In the 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 for 5 more minutes. 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	1 onion
3 green peppers	2 carrots
4 cloves garlic	celery to taste
4 chicken breasts	3 tablespoons salt oregano to taste
black pepper to taste	tomato paste
chicken broth, 1 envelope	

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	Olive oil
1 can tuna	2 peppers in vinegar*
3 hard-boiled eggs	100 gr green olives
Salt and pepper	Mayonnaise

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	3 cups water
1 cinnamon stick	2 whole cloves
1 $\frac{3}{4}$ cup evaporated milk	1 $\frac{1}{4}$ cup condensed milk
1 teaspoon grated lemon and orange peel	$\frac{1}{2}$ cup dark raisins
1 teaspoon vanilla	$\frac{1}{4}$ cup grape brandy
1 egg yolk	Powdered cinnamon

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.

# 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.

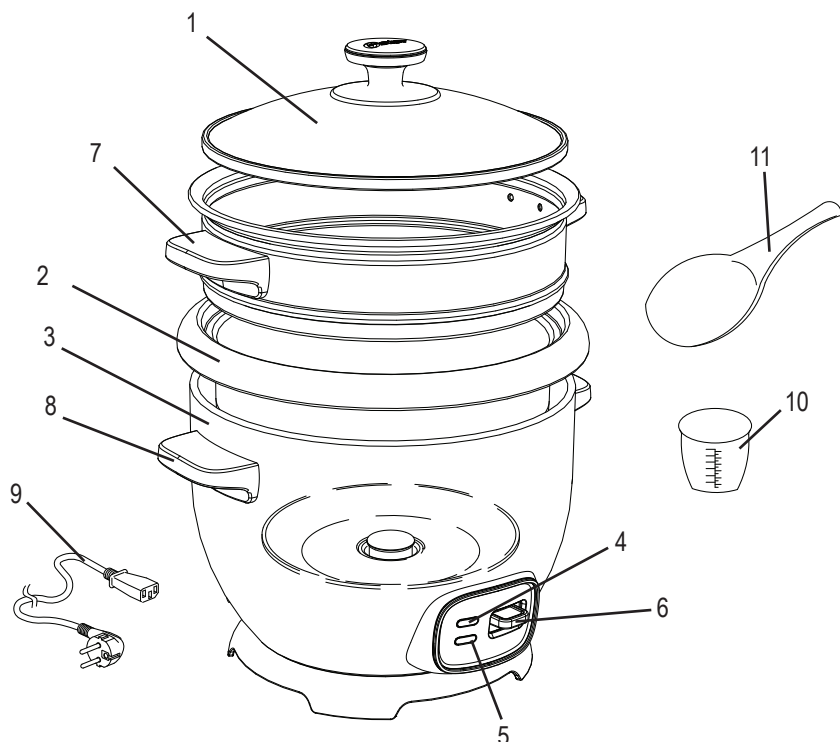
## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

**ESTE APARELHO É APENAS PARA O USO DOMÉSTICO.**

### INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA AJUSTAR O FIO

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
2. Recipiente Interno
3. Estrutura de Aquecimento
4. Luz de Manter Quente (amarela)
5. Luz de Cozinhar (vermelha)
6. Botão para Ligar
7. Bandeja para Cozinhar ao Vapor (somente para os modelos CKSTRC5730W, CKSTRC5730S, CKSTRC5730R, CKSTRC5731W, CKSTRC5731S e CKSTRC5731R)
8. Alças
9. Fio de Alimentação
10. Copo Medidor (180 ml)
11. Colher Plástica

# ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe a Tampa de Vidro, o Recipiente Interno, a Colher de Plástico, o Copo Medidor e a Bandeja para Cozinhar ao Vapor (somente para os modelos CKSTRC5730W, CKSTRC5730S, CKSTRC5730R, CKSTRC5731W, CKSTRC5731S e CKSTRC5731R) conforme indicado nas instruções de manutenção para usuário.

## UTILIZANDO O SEU APARELHO

1. Certifique-se de que a panela esteja desconectada da tomada.
2. Meça a quantidade desejada de arroz cru com o copo medidor de 180 ml que vem com o aparelho. (Uma xícara de arroz cru rende aproximadamente duas xícaras de arroz cozido).
3. Com a ajuda do Copo Medidor, adicione entre 1 copinho e 1 copinho e meio para cada copinho de arroz. Para um arroz mais úmido, coloque um pouco mais de água. Para um arroz mais solto use menos água.
4. Coloque o recipiente antiaderente na Panela Elétrica de Arroz. Assegure-se de que esteja em contato com o prato calefator, girando ligeiramente da direita para a esquerda até que fique colocada corretamente.
5. Cubra com a Tampa. **NÃO UTILIZE O APARELHO SEM A TAMPA POIS O MESMO PRODUZ VAPOR DURANTE O FUNCIONAMENTO.**
6. Ligue o Fio à uma tomada. Ligue o aparelho pressionando o botão para baixo. Certifique-se de que a Luz de Cozinhar (vermelha) esteja acesa.
7. Após 15 minutos, misture o arroz. Levante e abra a Tampa com cuidado para não se queimar com o vapor e deixe que a água formada pelo vapor goteje dentro da Panela. Use a Colher Plástica ou outro utensílio de cabo comprido para mecher. Após misturar cubra a Panela com a Tampa.
8. Quando o arroz estiver cozido, a Panela Elétrica de Arroz mudará automaticamente para a função manter quente e a Luz de Manter Quente (amarela) se acenderá. A Panela Elétrica de Arroz continuará mantendo o arroz quente até que a mesma seja deligada da tomada.
9. A Panela Elétrica de Arroz multiuso manterá o arroz aquecido a 140 °F – 175 °F (60 °C – 80 °C) automaticamente.
10. Deixe que o aparelho esfrie completamente antes de limpá-lo. Retire o fio da tomada quando o aparelho não estiver sendo usado.



## OBSERVAÇÕES:

Lave o arroz medido em uma tigela separada, se desejar.

Para que obtenha um arroz mais macio, sugerimos que coloque o arroz e a água na Panela e deixe de molho de 10 a 20 minutos antes de cozinhar.

## INSTRUÇÕES SOBRE COMO AQUECER O ARROZ

Para aquecer o arroz já cozido, coloque  $\frac{1}{4}$  de xícara (4 colheres de sopa) de água fria para cada xícara de arroz cozido, misture e em seguida ligue o aparelho.

Quando o arroz estiver quente, o aparelho passa automaticamente para a função de manter quente.

## COMO USAR A BANDEJA PARA COZINHAR A VAPOR

(SOMENTE PARA OS MODELOS CKSTRC5730W, CKSTRC5730S, CKSTRC5730R, CKSTRC5731W, CKSTRC5731S E CKSTRC5731R)

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

1. Prepare os vegetais, lavando-os bem, retirando a casca e cortando 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 o recipiente dentro da Estrutura de Aquecimento do aparelho. Certifique-se de que o recipiente esteja 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. 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 pressionando 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.

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 minutos
Brócolis	10 onças / 300 g	1/3 xícaras / 50 ml	30-35 minutos
Cenora (Em fatias)	8 onças / 200 g	1/3 xícaras / 50 ml	30-35 minutos
Couveflor	8 onças / 200 g	1/3 xícaras / 50 ml	30-35 minutos
Milho (Em grãos)	10 onças / 300 g	1/3 xícaras / 50 ml	40-45 minutos
Ervilha	10 onças / 300 g	1/3 xícaras / 50 ml	30-35 minutos
Espinafre	5 onças / 150 g	1/3 xícaras / 50 ml	20-30 minutos
Vegetais mistos	10 onças / 300 g	1/3 xícaras / 50 ml	30-35 minutos

**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.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ESTE APARELHO DEVE SER LIMPO SEMPRE QUE FOR USADO.

1. Retire o Fio da Panela Elétrica de Arroz Multiuso Oster® da tomada quando não estiver sendo usada ou antes da limpeza. Jamais deixe a Estrutura de Aquecimento do aparelho imersa em água ou em qualquer outro líquido. Deixe que a Panela Elétrica de Arroz Multiuso esfrie completamente antes de limpá-la.
2. Não use materiais de limpeza abrasivos, esponjas ou palha de aço para limpar a Panela Elétrica de Arroz Multiuso.
3. Estrutura de Aquecimento: Limpe suavemente o exterior com um pano ou esponja macia levemente úmida. Seque bem com um pano macio.
4. Recipiente antiaderente: Encha com água quente e deixe de molho por alguns minutos e então lave com água quente e sabão usando uma esponja macia e secando bem com um pano. A mesma também pode ser lavada na lavalouças.
5. Tampa, Copo Medidor e Colher Plástica: Lave-os com água quente e sabão. Enxágüe bem e seque-os. Cuidado: Pegue a tampa com extremo cuidado pois a mesma fica escorregadia quando molhada.

6. Elemento de Aquecimento: Grãos de arroz ou outros resíduos poderão grudar no elemento aquecimento do aparelho. Esses resíduos devem ser removidos para evitar o cozimento inadequado. Para removê-los use uma lixa macia. Passe a lixa e dê um polimento leve no local até a total remoção dos resíduos para conservar intacto o contato entre o elemento de aquecimento e o fundo do recipiente.
7. Não há nenhuma peça dentro do aparelho que possa ser consertada pelo usuário. Não tente você próprio consertá-lo, pois poderá tornar o aparelho perigoso para o uso.

## RECEITAS

### ARROZ À ESPANHOLA

250 g de lingüiça defumada	sal e pimenta-do-reino
1 colher de sobremesa de cúrcuma ou açafão moído	1 cebola média
1 xícara de ervilhas	1 colher de café de páprica
1 pimentão vermelho cortado em cubinhos	2 xícaras de tomates picados, sem pele e sem sementes
1 pimentão verde cortado em cubinhos	2 talos de aipo cortado em fatias
3 xícaras de caldo de galinha	2 xícaras de arroz de grão longo

Pique a cebola. Na Panela Elétrica de Arroz Multiuso Oster®, frite a lingüiça cortada em rodela, e adicione a cebola, o pimentão e os tomates. Misture bem. Incorporar o resto dos legumes, o arroz e o caldo de galinha. Verifique e ajuste o sal, se necessário, tampe e deixe cozinhar até que esteja pronto. Decore com salsinha fresca.

Sirva quente.

### FETTUCINI COM MOLHO DE MAÇÃ, CAMARÃO E CURRY

½ kg de fettuccini	4 colheres de sopa de manteiga
3 colheres de sopa de farinha de trigo	1 colher de chá de curry
½ xícara de creme de leite	1 xícara de caldo de galinha
2 xícaras de maçãs descascadas e picadas em cubinhos	½ kg de camarões
Suco de um limão (para as maçãs)	Queijo parmesão a gosto

Na Panela Elétrica de Arroz Multiuso Oster®, derreta a manteiga, adicione a farinha e o curry. Cozinhe por 2 minutos. Adicione o creme de leite, o caldo de galinha, as maçãs e os camarões. Mexa até engrossar. Retire e mantenha quente. Na Panela Elétrica de Arroz Multiuso Oster®, coloque água e sal suficientes para cozinhar a massa ao dente, seguindo as instruções do fabricante. Sirva a massa com o molho quente e polvilhe com queijo ralado.

## ARROZ COM MARISCOS

450 g de arroz com açafrão	12 mexilhões pequenos
100 g de ostras	100 g de camarões limpos, com ou sem casca
¼ de pimentão vermelho cortado em cubos	1 xícara de ervilhas

Lave os mexilhões com cuidado e enxágüe muito bem. Cozinhe o arroz na Panela Elétrica de Arroz Multiuso Oster®, seguindo as instruções de uso. Adicione os mexilhões, os camarões, as ostras, as ervilhas e o pimentão cinco minutos antes do término do cozimento do arroz. Misture bem e sirva com fatias de pão francês e uma salada fresca. Opcional: pode-se substituir o arroz com açafrão por uma mistura de arroz integral.

## MINISTRONE MILANÊS

½ kg de peito de frango	sal
1 colher de sopa de manjeriço	2 dentes de alho picados
½ xícara de feijões verdes	½ xícara de aipo
½ colher de chá de orégano	½ colher de chá de tomilho
½ xícara de pimentão verde picado	½ xícara de cebola em rodelas
½ xícara de champignon em fatias	½ xícara de abobrinha picada
2 xícaras de tomate picado, sem pele e sem sementes	3 batatas médias, descascadas e cortadas em cubos
2 colheres de chá de molho inglês	½ kg de macarrão cabelo de anjo
1 xícara de queijo parmesão	2 litros de água
3 colheres de sopa de margarina	

Na Panela Elétrica de Arroz Multiuso Oster®, coloque a água e ferva o frango com sal. Quando o frango estiver cozido, retire e corte em cubinhos. Na mesma Panela Elétrica de Arroz Multiuso Oster®, derreta a margarina, adicione o alho, a cebola e o aipo, o pimentão, o champignon, o feijão e a abobrinha. Refogue até que fiquem macios. Adicione o tomate, em seguida a batata e refogue por mais 5 minutos. Acrescente o caldo de galinha, o molho inglês, o buquê de ervas (manjeriço, tomilho e orégano), o sal, o frango e o macarrão. Deixe cozinhar por 10 minutos, até que as batatas estejam cozidas, mas firmes. Incorpore o queijo parmesão e mexa.

Deixe cozinhar por mais 2 minutos. Sirva polvilhando com mais queijo.

## RISOTO DE FRANGO

1 kg de arroz	1 cebola
3 pimentões doces	2 cenouras
4 dentes de alho	aipo a gosto
4 peitos de frango	3 colheres de sal
pimenta-do-reino a gosto	orégano a gosto
1 cubo de caldo de galinha	extrato de tomate

Cozinhe o frango em água, sal, pimenta-do-reino, orégano e caldo de galinha na Panela Elétrica de Arroz Multiuso Oster®. Quando estiver pronto, retire e desfie o frango. Na água em que o frango foi cozido, acrescente o pimentão doce, a cebola, o alho, o aipo e a cenoura, todos bem picados. Cozinhe por 10 minutos e adicione o extrato de tomate e o frango desfiado. Quando o molho estiver pronto, acrescente o arroz cru previamente lavado e deixe cozinhar por um tempo um pouco maior do que o normal.

## SALADA DE ARROZ COM ATUM

2 xícaras de arroz cozido	2 pimentões em vinagre*
1 lata de atum	100 g de azeitonas verdes
3 ovos cozidos	Maionese
Sal e pimenta-do-reino	Folhas de alface
Azeite de oliva	Vinagre

Cozinhe o arroz na Panela Elétrica de Arroz Multiuso Oster® da forma tradicional, retire e coloque em uma tigela até que esfrie totalmente. Corte os pimentões já cozidos em pedacinhos e os ovos cozidos em rodela. Desfaça o atum e incorpore, juntamente com os outros ingredientes ao arroz, deixando algumas rodela de ovo e algumas azeitonas para decorar. Tempere com azeite de oliva, sal, pimenta-do-reino e vinagre. Passe a salada já temperada para um prato decorado com as folhas de alface e termine a decoração com os ovos cozidos e as azeitonas.

\* Pimentões em vinagre: lavar e cortar os pimentões na metade ou pelo comprimento. Retire as sementes e a parte branca interior e cozinhe em uma panela com duas xícaras de água e meia xícara de vinagre de vinho com um pouco de sal. Deixe cozinhar por 15 minutos e retire do fogo.

## ARROZ DOCE

1 xícara de arroz	canela em pó
1 canela em pau	3 xícaras de água
1 $\frac{3}{4}$ xícara de leite	2 cravos da Índia
1 colher de chá de raspas de limão e de laranja	1 $\frac{1}{4}$ lata de leite condensado
1 colher de chá de baunilha	$\frac{1}{2}$ xícara de uva passa
1 gema de ovo	$\frac{1}{4}$ xícara de conhaque ou de outro destilado

Na Panela Elétrica de Arroz Multiuso Oster®, coloque o arroz, já lavado, para ferver com as 3 xícaras de água, a canela em pau e os cravos da Índia. Após o cozimento, adicione o leite, o leite condensado, as raspas dos cítricos e a uva passa. Mexa até que engrosse. Acrescente a baunilha, o conhaque e a gema de ovo bem batida. Polvilhe com canela em pó e sirva.



Características eléctricas de los modelos de la serie:

Electric characteristics of series models:

Características elétricas dos modelos da série:

CKSTRC5730W-XXX, CKSTRC5730S-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 elétricas dos modelos da série:

CKSTRC5729W-XXX, CKSTRC5731W-XXX, CKSTRC5731S-XXX,  
CKSTRC5731R-XXX, CKSTRC5732SS-XXX, CKTRC5730R-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.

**OLLAARROCERA MULTIUSO OSTER®**

MODELOS: CKSTRC5729W-013, CKSTRC5730W-053, CKSTRC5730W-013, CKSTRC5730S-053,  
CKSTRC5730R-053, CKSTRC5731W-053, CKSTRC5731W-013, CKSTRC5731S-053, CKSTRC5731R-017,  
CKSTRC5731R-057, CKSTRC5732SS-013

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:

IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.

AVE. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MÓNICA, TLALNEPANTLA 54050, ESTADO DE MÉXICO

TEL: 5366-0800

RFC SME570928G90

PAÍS DE ORIGEN: CHINA

PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA



© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.

Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2020 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

One year limited warranty – please see insert for details.

© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados.

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. 202045  
GCDS-OST-JC