Oster®



MODELOS
MODELS

4728, 4728R, 4729, 4730, 4731, 4731K, 4731M, 4731R, 4731T 4732 & CKSTRC4733

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice su aparato, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU APARATO.**
2. **NO** toque superficies calientes.Use guantes resistentes al calor para quitar la Tapa o al manejar recipientes calientes para evitar quemaduras producidas por el vapor.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica no sumerja el Cable, enchufe o el Cuerpo Calefactor en agua u otros líquidos.
4. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier electrodoméstico cuando hay niños alrededor.
5. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo esté utilizando. Desenchufe la unidad antes de quitar o colocar piezas y deje que se enfríe antes de limpiarla.
6. **NO** opere ningún electrodoméstico que tenga el Cable o enchufe dañado, si la unidad no funciona correctamente o si se ha dañado de alguna manera. Lleve el electrodoméstico a un Centro de Servicio Autorizado para que lo revisen, reparen o ajusten.
7. **NO** lo utilice al aire libre.
8. **NO** permita que el Cable cuelgue del mostrador o la mesa ni toque superficies calientes.
9. **NO** lo coloque cerca o sobre una estufa a gas/ eléctrica o en un horno caliente.
10. Tenga suma precaución al mover el electrodoméstico si contiene agua, alimentos calientes o cualquier otro líquido caliente.
11. **NO** utilice el electrodoméstico para un propósito distinto para el cual fue diseñado.
12. Levante y abra la Tapa cuidadosamente para evitar quemarse y deje que el agua gotee hacia la Olla Interior.
13. **NO** utilice este electrodoméstico sin colocar la Tapa, pues produce vapor durante su funcionamiento.
14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico pueden causar heridas.
15. Si se usan los cables de extensión, la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser igual o mayor que el amperaje que se muestra en el electrodoméstico y coloque el cordón de extensión de manera que no cuelgue sobre el borde del mostrador o mesa donde pueda halarlo un niño o tropezar con él accidentalmente.
16. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el

uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.

17. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
18. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
19. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

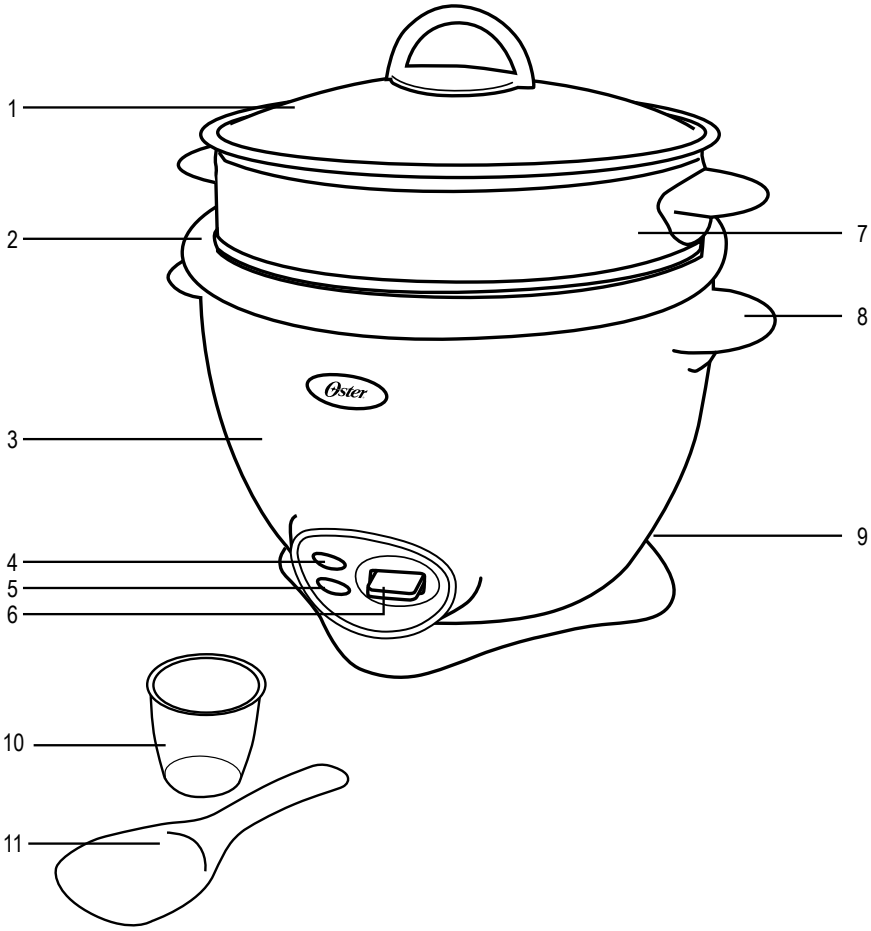
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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 4731, 4731K, 4731M, 4731R, 4731T y CKSTRC4733 solamente)
8. Asas
9. Cordón Eléctrico
10. Taza Medidora
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 4731, 4731K, 4731M, 4731R, 4731T y CKSTRC4733 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). La capacidad máxima es de 7 tazas (1,2 L) de arroz crudo para el modelo 4728 y 4728R. La capacidad máxima es de 10 tazas (1,8 L) de arroz crudo para los modelos 4729, 4731/4731K/4731M/4731R/4731T y 4732. La capacidad máxima es de 12 tazas (2,2 L) de arroz crudo para el modelo 4730. La capacidad máxima es de 15 tazas (2,6 L) de arroz crudo para el modelo CKSTRC4733.
3. Con la ayuda de la Taza Medidora, agregue la cantidad correcta de agua al arroz dentro de la Olla Interior. Para un arroz más mojadito (pegajoso), agregue un poco más de agua. Para un arroz más suelto (esponjoso), use menos agua.

   La taza proporcionada no iguala 1 taza:

   El peso de arroz de 1 taza es 160 g, el peso de una taza de agua es de 175 g. 2 tazas de arroz necesitan 788 g (4 ½ tazas) de agua;

   4 tazas de arroz necesitan 1200 g (7 tazas) de agua;

   6 tazas de arroz necesitan 1500 g (8 ½ tazas) de agua;

   8 tazas de arroz necesitan 1720 g (9 ¾ tazas) de agua; 10 tazas de arroz necesitan 1860 g (10 ⅔ tazas) de agua; 12 tazas de arroz necesitan 2232 g (12 ¾ tazas) de agua; 15 tazas de arroz necesitan 2790 g (16 tazas) de 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 4731, 4731K, 4731M, 4731R, 4731T Y CKSTRC4733 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	⅓ taza / 50 ml	30-35 minutos
Brócoli	10 onzas / 300 g	⅓ taza / 50 ml	30-35 minutos
Zanahoria	8 onzas/ 200 g	⅓ taza / 50 ml	30-35 minutos
Coliflor	8 onzas / 200 g	⅓ taza / 50 ml	30-35 minutos
Maíz (Grano)	10 onzas / 300 g	⅓ taza / 50 ml	40-45 minutos
Guisantes	10 onzas / 300 g	⅓ taza / 50 ml	30-35 minutos
Espinaca	5 onzas / 150 g	⅓ taza / 50 ml	20-30 minutos
Vegetales Mixtos	10 onzas / 300 g	⅓ 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 (modelos 4731, 4731K, 4731M, 4731R Y 4731T solamente): 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 cebolla mediana

1 cucharada de ají amarillo molido

1 cucharadita de pimentón

2 tazas de tomates picados, sin piel ni semillas

1 taza de arvejas

1 pimiento rojo cortado en cuadritos

2 tallos de apio cortado en rebanadas

1 pimiento verde cortado en cuadritos

2 tazas de arroz de grano largo

3 tazas de caldo de pollo

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.

FETTUCCINI EN SALSA DE MANZANAS, CAMARONES Y CURRY

½ kg de fettuccini

4 cucharadas de mantequilla

3 cucharadas de harina

1 cucharadita de curry

½ taza de crema de leche

1 taza de caldo de pollo

2 tazas de manzanas peladas y picadas en cuadritos

½ kg de camarones

Queso parmesano a gusto

Jugo de un limón (para las manzanas)

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

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.

MINESTRÓN MILANÉS

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

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

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

1 palito de canela

1 ¾ taza de leche evaporada

1 cucharadita de ralladura de limón y naranja

1 cucharadita de vainilla

1 yema de huevo

3 tazas de agua

2 clavos de olor

1 ¼ lata de leche condensada

½ taza de pasas negras

¼ taza de pisco

Canela en polvo

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.