Oster®



MODELS/
MODELOS

6028, 6029, 6029K, 6029M, 6029T, CKSTRC6032, 6030, CKSTRC6129, CKSTRC6129R, CKSTRC6130, CKSTRC6130R & CKSTRC6033

Manual de Instrucciones

OLLA ARROCERA MULTI-USOS CON FUNCIÓN DE SOFRITO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Instruction Manual

MULTI-USE RICE COOKER WITH SAUTÉ FUNCTION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manual de Instruções

PANELA ELÉTRICA DE ARROZ MULTI-USO COM FUNÇÃO PARA REFOGAR

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

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 OSTER®.

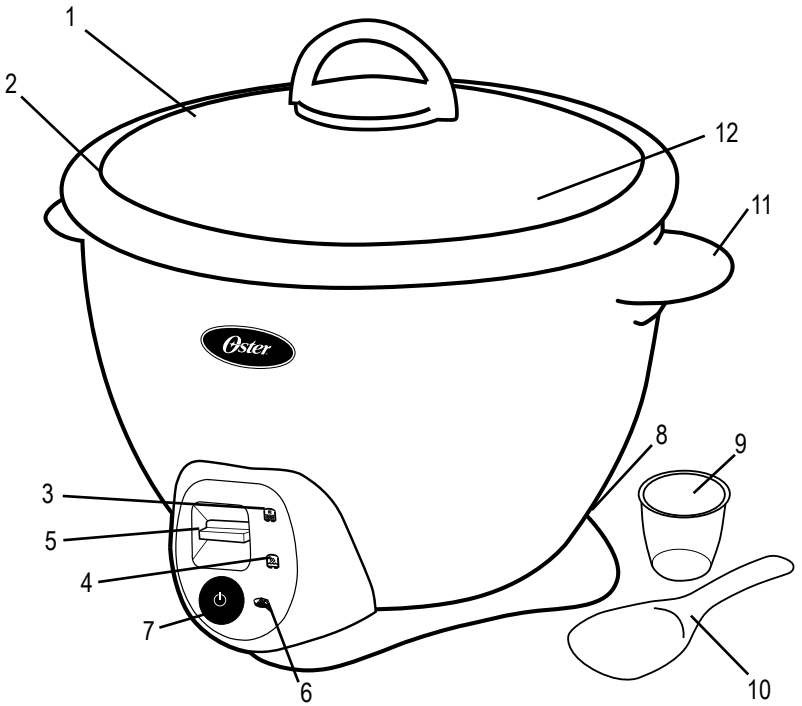
1. **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas o lesiones, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso 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 desconectarla, desenchúfela 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 la olla, use únicamente la paleta plástica que viene con la unidad u otras paletas o espátulas plásticas. La olla no es apta para calentarla sobre una estufa o en un horno. N**O** 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 olla.
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 ES SOLO PARA USO DOMESTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IDENTIFICACION DE LAS PARTES



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

NOTA: Bandeja para cocinar a vapor solamente modelo CKSTRC6033

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

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

INSTRUCCIONES PARA LA ARROCERA MULTI-USOS

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

FUNCIÓN PARA SOFREÍR

Esta función ha sido diseñada para brindarle control al momento de sofreír/dorar y debe regularse manualmente según se describe a continuación:
1. Retire la tapa y coloque los alimentos dentro de la unidad.
2. Enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente y pulse una vez el botón de encendido/apagado "⏻" para sofreír para activar la función.
3. La Olla arrocera multiuso calentará la olla y sofreirá los alimentos contenidos en ella.
4. Esta función requiere estricta supervisión y debe regularse manualmente. Cuando haya terminado de dorar, apague la función pulsando una vez el botón de encendido/apagado "⏻" para sofreír.

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

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

FUNCION DE COCCION AUTOMATICA

1. Asegúrese de que la Arrocera esté desconectada del tomacorriente.

2. Mida la cantidad deseada de arroz crudo con la Taza Medidora graduada (180 ml) que viene con la Arrocera.

3. Una taza de arroz crudo rinde aproximadamente dos tazas de arroz cocido. La capacidad máxima es de 7 tazas (1,2 L) de arroz crudo para el modelo 6028. La capacidad máxima es de 10 tazas (1,8 L) de arroz crudo para los modelos 6029, 6029K, 6029M, 6029T, CKSTRC6129, CKSTRC6129R y CKSTRC6032. La capacidad máxima es de 12 tazas (2,2 L) de arroz crudo para los modelos 6030, CKSTRC6130 y CKSTRC6130R. La capacidad máxima es de 15 tazas (2,6 L) de arroz crudo para los modelo CKSTRC6033. Coloque el arroz en la Olla.

4. Utilizando la taza de medida, añada la cantidad de agua correspondiente al arroz contenido en la olla (por cada taza [180 ml] de arroz crudo, añada 1-1/2 tazas de agua).

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

5. Coloque la Olla dentro del Cuerpo Calefactor. Asegúrese de que la Olla haga contacto con el plato calefactor girándola ligeramente de derecha a izquierda hasta que esté colocada correctamente. Cubra con la tapa. AL UTILIZAR ESA MODALIDAD DE COCCIÓN AUTOMÁTICA NO HAGA FUNCIONAR LA UNIDAD DESTAPADA. SE PRODUCE VAPOR DURANTE SU USO.

6. Conecte el Cable eléctrico. Encienda la Arrocera presionando el Interruptor de Encendido para Cocción hacia abajo. Verifique que la Luz de Cocción (naranja) esté iluminada.
   Importante: Si utiliza la función para sofreír/dorar, deberá desactivar manualmente dicha función antes de cocinar el arroz.

7. Después de 15 minutos mezcle el arroz. Levante y abra la Tapa cuidadosamente para evitar quemarse y deje que el agua gotee hacia la Olla. Use la Cuchara o cualquier otro utensilio con un mango largo para mezclar el arroz. Después de mezclar, cubra la Olla con la Tapa.

8. Cuando el arroz ya esté cocido, la Arrocera automáticamente cambiará a la función de calentar y la Luz de Calentar (verde) se iluminará. La Arrocera permanecerá calentando hasta que la unidad sea desconectada del tomacorriente.

9. La Arrocera mantendrá el arroz caliente a una temperatura de 60°C – 80°C (140°F – 175°F) automáticamente.

10. Permita que el artefacto se enfríe completamente antes de limpiar. Desconecte la Arrocera del tomacorriente cuando no la esté utilizando.

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

INSTRUCCIONES PARA RECALENTAR EL ARROZ

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

CÓMO USAR LA BANDEJA PARA COCINAR A VAPOR
(MODELO CKSTRC6033 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.

INSTRUCCIONES PARA EL MANTENIMIENTO

Limpie la Arrocera después de cada uso.

1. Desconecte la Arrocera del tomacorriente cuando no la esté utilizando y antes de limpiarla. ¡Nunca sumerja el Cuerpo Calefactor en agua o en ningún otro líquido! Permita que la Arrocera se enfríe antes de limpiarla.

2. No use limpiadores abrasivos, esponjas de metal o lana para limpiar la Arrocera.

3. Cuerpo Calefactor: limpie ligeramente el exterior con un paño o esponja húmedos. ¡No sumerja el Cuerpo Calefactor en agua o en ningún otro líquido! Seque bien con un paño suave.

4. Olla: llene con agua caliente y permita que esté así un tiempo, después lave con agua caliente jabonosa y una esponja; seque bien con un paño. También puede lavarse en lavaplatos. Para CKSTRC6129, CKSTRC6129R, CKSTRC6130 y CKSTRC6130R (modelos de bioceramic), se recomienda lavar a mano aunque la olla es apta para lavaplatos.

5. La Tapa, la Taza Medidora y la Cuchara: lave en agua tibia jabonosa.Enjuague bien y seque. PRECAUCIÓN: maneje la tapa con extremo cuidado, puede resbalarse cuando está mojada. También puede lavarse en lavaplatos.

6. Plato Calefactor: granos de arroz y otros objetos extraños pueden pegarse al plato calefactor. Estos deben ser removidos para prevenir un funcionamiento inadecuado al cocinar. Para remover arroz cocido, un papel con lija suave puede usarse. Suavice y elimine los residuos para que la Olla y el plato calefactor estén en contacto al cocinar.

7. No hay partes que usted pueda reparar dentro de la Arrocera. No intente reparar este electrodoméstico ya que puede ser peligroso.

RECETAS

ARROZ A LA ESPAÑOLA

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

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

FETTUCCINI EN SALSA DE MANZANAS, CAMARONES Y CURRY

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

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

1 paquete (16 onzas o 400 gramos) de arroz con azafrán
¼ libra (250 gramos) de ostiones
1 taza de chícharos dulces
12 almejas pequeñas
¼ libra (240 gramos) de camarones limpios, con o sin cola
¼ pimiento rojo cortado en cuadros

Preparación
Lave las almejas tallando minuciosamente y enjuague muy bien. Prepare el arroz en la Arrocera Multi-Usos Oster®, siguiendo las instrucciones del empaque. Añada las almejas, los camarones, ostiones, chícharos y 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.

SOPA MINESTRON MILANESA

½ kg de pechuga de pollo
2 dientes de ajo, picados
1 cucharada de albahaca
1 taza de apio
½ taza de judías verdes
½ cucharadita de tomillo
½ cucharadita de orégano
½ taza de cebollas, rebanadas
½ taza de pimiento verde, picado
½ taza de hongos, rebanados
½ taza de zapallo en cubos, sin piel ni semillas
2 tazas de tomates, en cubos
3 papas medianas, peladas y cortadas en cubos
2 cucharadas de salsa inglesa
½ kg de fideos finos
1 taza de queso Parmesano
3 cucharadas de margarina
2 cuartos de galón (1,9 L) de agua
Sal

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

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

ARROZ CON POLLO

1 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

Preparación
Se cocina el pollo en agua, sal, pimienta, orégano, caldo de pollo en su Arrocera Multi-Usos Oster®. Al estar listo se deshilacha el pollo en el agua que se cocinó, se hierven el ají, la cebolla, ajo, apio, zanahoria todo bien picadito, 10 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 gr de aceitunas verdes
Mayonesa
Hojas de lechuga
Vinagre

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

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

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

ARROZ CHINO

4 tazas de arroz cocinado
½ taza de raíces chinas
1 cebollín (cebollino, cebollina, cebolla larga, chives), picado
3 cdas de salsa de soya
½ taza de judías
1 cebolla tajada
1 pimiento (ají) rojo, cortado en juliana
1 cda de jengibre rallado
2 cdas de aceite de ajonjolí (sésamo)

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