

# Oster®



**MODELS/MODÈLES 6028, 6029  
MODELOS & 6030**

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

---

**MANUEL D'INSTRUCTIONS  
CUISEUR À RIZ MULTI-USAGE AVEC FONCTION SAUTÉ**  
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

---

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

---

**MANUAL DE INSTRUÇÕES  
ARROZEIRA MULTIUSO COM FUNÇÃO DE FRITAR**  
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

---

# PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar um eletrodoméstico siga as recomendações básicas de segurança, incluindo as seguintes:

## LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ARROZEIRA MULTIUSO OSTER®

- Não toque nas superfícies quentes. Use luvas térmicas para tirar a tampa, ou manejar outros recipientes quentes, para evitar queimaduras produzidas pelo vapor.
- Para se proteger contra o risco de descargas elétricas, NÃO se deve submergir o fio ou a base do motor na água ou em outros líquidos.
- Se o plugue de seu eletrodoméstico tiver uma conexão terra, o mesmo deve ser ligado à uma tomada que tenha conexão de fio terra.
- O aparelho somente deve ser usada com o fio e o plugue que veio com a unidade, outros tipos de fios ou plugues podem ter efeitos prejudiciais à chapa elétrica ou para as pessoas.
- Este aparelho não foi desenvolvido para crianças e pessoas com limitações físicas, sensoriais, mentais, com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sobre a supervisão ou instrução constante de como usar o aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Este aparelho não pode ser usada com um timer externo ou um sistema de controle separado.
- Para proteger-se de uma descarga elétrica não mergulhe o fio, o plugue ou o 'corpo aquecedor' da sua arrozeira em água, ou outros líquidos.
- Tire da tomada sua arrozeira multiuso quando esta não estiver em uso. O mesmo procedimento se for tirar, ou colocar peças. Deixe que esfrie antes de limpá-la.
- Não utilize nenhum eletrodoméstico com o fio, a tomada, ou o plugue, danificados, que apresentem defeitos ao funcionar, ou que tenham sofrido qualquer tipo de avaria. Leve seu eletrodoméstico a uma Assistência Técnica Autorizada OSTER® mais próxima para sua inspeção, ajuste, ou conserto.
- Não utilize sua arrozeira multiuso ao ar livre.
- Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão, nem toque as superfícies quentes.
- Não coloque sua arrozeira multiuso sobre um aparelho quente, um aquecedor, ou forno quente, nem tampouco perto deles.
- Tenha muito cuidado ao transportar sua arrozeira multiuso, se esta contiver água, ou alimentos quentes, ou qualquer outro líquido quente.
- Não utilize sua arrozeira multiuso para qualquer diferente propósito para o qual foi designada.
- Levante e abra a tampa com cuidado para evitar queimaduras pessoais e deixe que as gotas de vapor condensadas na tampa gotejem dentro da 'panela interna' da arrozeira multiuso.
- Não utilize a arrozeira multiuso sem colocar a tampa, quando estiver preparando arroz, ou outros alimentos, pois há produção de vapor durante seu funcionamento.
- O uso de acessórios não originais, portanto não recomendados pelo fabricante podem causar danos pessoais.
- Se usar uma extensão para o fio, a capacidade nominal elétrica dessa extensão deve ser igual, ou maior, que a amperagem da sua arrozeira multiuso. Coloque essa extensão de maneira que não fique pendurada na borda da mesa, ou balcão. Uma criança poderia puxá-la ou tropeçar nela acidentalmente.

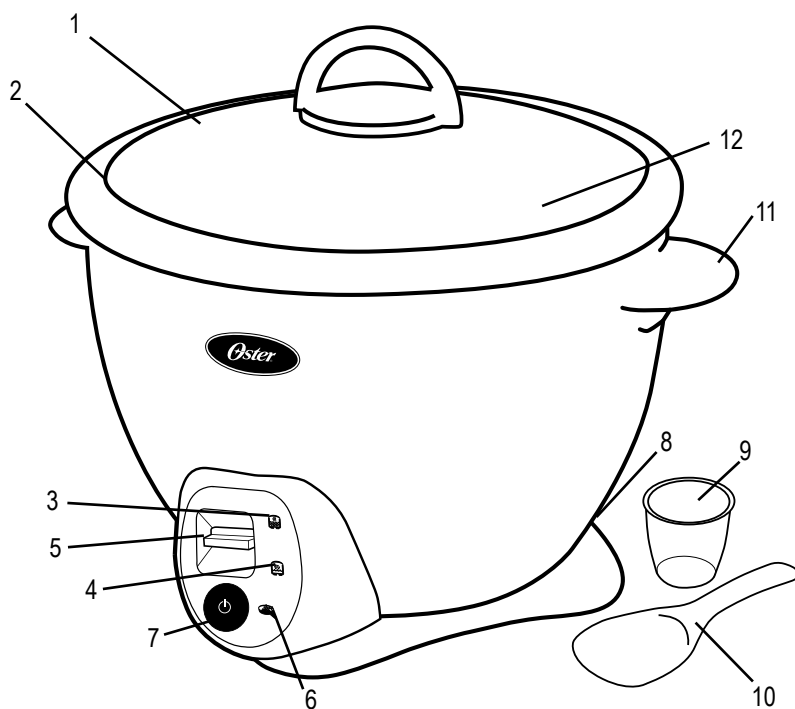
**ESTA ARROZEIRA MULTIUSO FOI CRIADA PARA USO UNICAMENTE DOMÉSTICO.**

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### **(Somente para aparelhos de 120 e 127 Volts com duas pontas planas)**

O plugue da sua arrozeira multiuso OSTER® é polarizado (uma ponta é mais larga que a outra). Para reduzir o risco de choques elétricos, este plugue encaixará numa tomada polarizada, somente de uma maneira. Se não ficar bem encaixado, inverta-o. Se ainda assim não conseguir, chame um eletricista especializado. Não tente modificar o plugue, em hipótese alguma.

# IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES



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

# INSTRUÇÕES DE USO

## Antes de usar sua arrozeira multiuso pela primeira vez



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

## INSTRUÇÕES PARA O USO DE SUA ARROZEIRA MULTIUSO

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

### FUNÇÃO PARA 'FRITAR LIGEIRAMENTE'

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

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

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

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

### FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE 'COZER'

1. Observe se a arrozeira está desconectada da tomada.
2. Meça a quantidade desejada de arroz cru com a 'xícara de medida' graduada (180ml) que faz parte dos utensílios da sua arrozeira.
3. Uma xícara de arroz cru rende, aproximadamente, duas xícaras de arroz cozido. A capacidade máxima da panela arrozeira interior é de 7 xícaras (1,2 litros) de arroz cru para o modelo 6028. A capacidade máxima é de 10 xícaras (1,8 litros) de arroz cru para o modelo 6029 e para o modelo 6030, a capacidade máxima de arroz cru é de 12 xícaras (2,2 litros). Coloque o arroz na 'panela interior' da arrozeira

4. Ao usar a xícara medidora da sua Arroeira Oster®, acrescente a quantidade apropriada de água dentro da 'panela interna' da arroeira: para cada xícara de arroz de grão fino (tipo 1 ou 2 - 180ml) acrescente 1 ½ xícara de água.

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

5. Coloque a 'panela interior' dentro do 'Corpo Aquecedor'. Assegure-se que a mesma esteja em contato com a chapa aquecedora, girando-a, ligeiramente, da direita para a esquerda até que esteja bem encaixada. Cubra-a com a tampa. ENQUANTO ESTIVER USANDO O MODO AUTOMÁTICO DE COZINHAR, NÃO O FAÇA COM A ARROZEIRA DESTAPADA. ISTO PORQUE, O COZIMENTO GERA SAÍDA DE VAPOR.

6. Conecte o fio. Ligue a arroeira pressionando para baixo o interruptor de 'Ligar para Cozer'. Verifique se a luz de cozer (cor laranja) está acesa (iluminada).

**IMPORTANTE:** Se você estiver usando a função 'refogar/dourar' da arroeira, é necessário desligar, manualmente, essa função antes de cozinhar o arroz.

7. Depois de 15 minutos misture o arroz. Levante tampa cuidadosamente para evitar queimar-se e deixe as gotas de vapor que se aderiram à tampa, pingar dentro da 'panela interior'. Use a 'concha', ou qualquer outro utensílio de cabo comprido para mexer o arroz. Isso feito, cubra a 'panela interior' com a 'tampa'.
8. Quando o arroz já estiver cozido, a arroeira passará, automaticamente, à função 'esquentar' e a luz 'Esquentar' (de cor verde) acende. A arroeira permanecerá esquentando até que seja desconectada da tomada.
9. A arroeira manterá o arroz quente, a uma temperatura de 60°C-80°C (140°F-175°F), automaticamente.
10. Deixe a arroeira esfriar completamente antes de limpá-la. Desconecte a arroeira da tomada quando não estiver em uso.

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

## **INSTRUÇÕES PARA ESQUENTAR O ARROZ**

Para esquentar o arroz (que esteja frio), acrescente ¼ de xícara = 4 colheradas) de água fria para cada xícara de arroz. Mexa e misture. A seguir, pressione o interruptor de "ligar para Cozer". Quando o arroz estiver quente, a arroeira, automaticamente, mudará à função de 'esquentar'.

# INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

## Limpe a arrozeira depois de cada uso.

1. Desconecte a arrozeira da tomada quando não estiver utilizando-a, antes de limpá-la. Nunca mergulhe o “Corpo Aquecedor” em água, nem em nenhum outro líquido. Deixe a arrozeira esfriar antes de limpá-la.
2. Não use produtos de limpeza abrasivos, esponjas de metal, ou lã de aço para limpar a arrozeira.
3. “Corpo Aquecedor” : Limpe ligeiramente com um pano ou esponja úmidos. Não mergulhe o ‘Corpo Aquecedor’ em água, nem em nenhum outro líquido. Seque bem com um pano suave.
4. “Panela interior”: Encha-a com água quente e deixe ficar por alguns minutos. Depois, lave-a com água quente com sabão e uma esponja; seque bem com um pano. Pode ser colocada na lava-louças.
5. A “Tampa”, a “Xícara de Medida” e a “Concha” lave-as com água morna com sabão. Enxágüe bem e seque. PRECAUÇÃO: manuseie a tampa com extremo cuidado, pois poderá escorregar das suas mãos quando estiver molhada. Pode ser colocada na lava-louças.
6. “Chapa Aquecedora”: Grãos de arroz, ou outros alimentos podem grudar na chapa aquecedora. Devem ser removidos para prevenir um funcionamento inadequado ao cozinhar. Para remover arroz cozido, um papel (com uma lixa bem suave) pode ser usado. Limpe suavemente para eliminar os resíduos que a ‘panela interior’ e a ‘chapa aquecedora’ estejam em contato, ao cozinhar.
7. Não há nenhuma parte, dentro da arrozeira, que você mesma possa consertar. Não tente consertar este eletrodoméstico, pois pode ser perigoso.

# RECEITAS

## ARROZ À ESPANHOLA

250 gramas de lingüiça (ou chouriço)	1 cebola média
1 colher de sopa de pimentão amarelo moído	1 colher de sopa de páprica
2 xícaras de tomates cortados em quadradinhos, sem pele e sem sementes	1 xícara de ervilhas
2 talos de aipo picados	1 pimentão vermelho cortado em quadradinhos
1 pimentão verde picado em quadradinhos	2 xícaras de arroz de grão comprido (arroz tipo 1 ou 2)
3 xícaras de caldo de frango	
Sal e pimenta do reino	

### Modo de fazer

Corte a cebola com o Cortador Oster®. Ligue sua Arroeira Multiuso Oster® na função 'REFOGAR' "☪" e coloque a lingüiça (chouriço) cortada(o) em fatias, a cebola, o pimentão amarelo, a páprica e os tomates. Refogue estes ingredientes. Desligue a função 'REFOGAR' "☪" da sua arroeira. Acrescente os demais vegetais, o arroz e os temperos. Tampe a arroeira e cozinhe até que esteja pronto. Adorne com salsinha cortada. Sirva quente.

## FETTUCCINI EM MOLHO DE MAÇÃS, CAMARÕES E CURRY

½ kg de fettuccini	4 colheradas de manteiga
3 colheradas de farinha	1 colherinha de curry
½ xícara de creme de leite	suco de 1 limão (para as maçãs)
1 xícara de caldo de frango	2 xícaras de maçãs descascadas em quadradinhos
½ kg de camarões	
Queijo parmesão a gosto	

### Modo de fazer

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

## ARROZ CON MARISCOS

1 pacote de 400g de arroz com açafrão	250g de ostiones
1 xícara de chicharos doces	¼ de pimentão vermelho cortado em quadradinhos
12 unidades pequenas de vôngole	
240g de camarões limpos com ou sem a cauda	

### Modo de fazer

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

# MINISTRONE MILANÊS

½ quilo de peito de frango	2 dentes de alho picados
1 colher de sopa de manjeriçã	½ xícara de aipo
½ xícara de feijão cozido	½ colher de chá de tomilho
½ colher de chá de orégano	½ xícara de cebola fatiada
½ xícara de pimentão verde cortado	½ xícara de cogumelos cortados
½ xícara de cogumelos esmagados	2 xícaras de tomates cortados em quadradinhos
3 batatas médias sem casca e cortadas em quadradinhos	½ quilo de macarrão fino
2 colheres de sopa de molho inglês (tipo Worcestershire)	1 xícara de queijo parmesão
1 litro e ½ de água com sal a gost	3 colheres de sopa de margarina

## Modo de fazer

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

# ARROZ COM FRANGO

900g de arroz	3 pimentões
4 dentes de alho	4 peitos de frango
Pimenta a gosto	1 quadradinho de caldo de frango
1 cebola	2 cenouras
Aipo a gosto	3 colheradas de sal
Orégano a gosto	Extrato de tomate

## Modo de fazer

Cozinhe o frango em água e sal, a pimenta, o orégano, o caldinho de carne, em sua Arrozadeira Multiuso OSTER®. Depois de cozido o frango, desfie-o na água de cozimento. Reserve. Na água, acrescente o pimentão, a cebola, o alho, o aipo e a cenoura, tudo bem picadinho. Volte a cozinhar. Após 10 minutos de cozimento, acrescente o extrato de tomate e o frango desfiado. Depois de todo esse molho pronto, acrescente o arroz cru e tampe.



# SALADA DE ARROZ COM ATUM

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

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

## Modo de fazer

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

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

# ARROZ DOCE

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

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

## Modo de fazer



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

# ARROZ CHINÊS

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

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

## Modo de fazer

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