

Oster®



MODELS/ MODÈLES 4728, 4728R, 4729, 4730,
MODELOS 4731, 4731R, 4732
& CKSTRC4733

INSTRUCTION MANUAL
MULTI-USE RICE COOKER WITH UNIFORM COOKING TECHNOLOGY
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS
CUISEUR À RIZ À MULTI-USAGE À CUISSON UNIFORME
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES
ARROCERA MULTI-USOS CON COCCIÓN UNIFORME
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES
PANELA ELÉTRICA DE ARROZ MULTI-USO COM COZIMENTO UNIFORME
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar a Painel Elétrica de Arroz Multi-Useo ou qualquer outro aparelho elétrico deve seguir as seguintes medidas de precauções básicas:

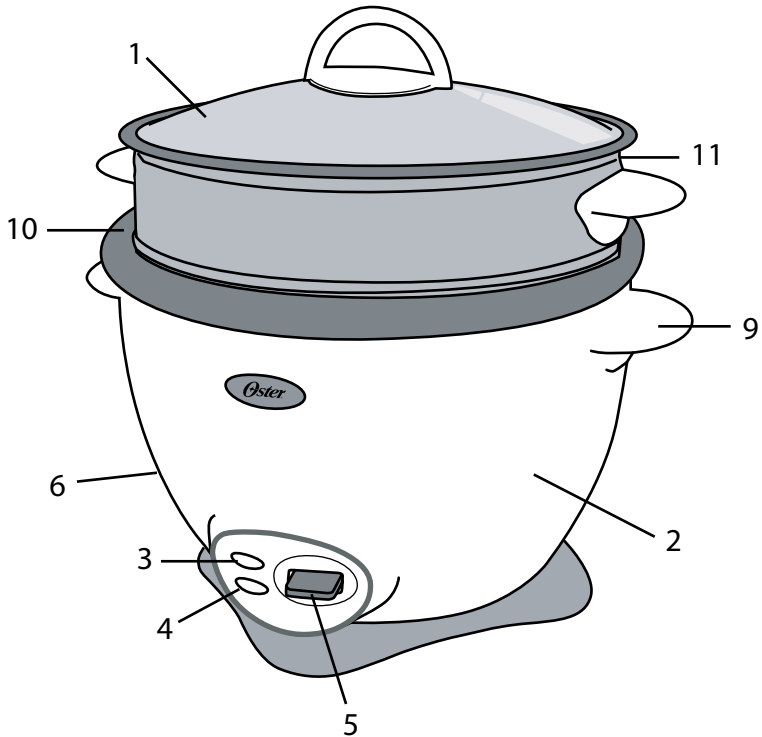
- **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE ANTES DE USAR.**
- Não toque em superfícies quentes. Use um pano ou uma agarradeira resistente ao calor para tirar a Tampa ou ao mover algum recipiente quente para evitar queimaduras ocasionadas pelo vapor.
- Para evitar risco de choque elétrico, não submerja o Fio, a tomada ou a Estrutura de Aquecimento em água ou qualquer outro líquido.
- É necessário manter uma supervisão muito próxima quando este aparelho for usado perto de crianças.
- Desligue o aparelho da tomada, sempre que o mesmo não estiver em uso. Desligue da tomada e deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças no eletrodoméstico e antes de limpá-lo.
- Não use nenhum eletrodoméstico que tenha o Fio ou o plugue danificado, após ter apresentado algum defeito ou após ter caído no chão. Leve-o a um Centro de Serviço Autorizado Oster® para que seja revisado ou reparado.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não deixe o fio pendurado para fora da mesa ou superfície onde o aparelho estiver sendo usado, ou em contato com superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão elétrico ou a gás, nem sobre um forno quente.
- Tenha extremo cuidado quando ao mover este eletrodoméstico se o mesmo estiver com alimentos ou líquidos quentes dentro.
- Não utilize este eletrodoméstico para outros fins que não sejam aqueles para os quais o mesmo foi projetado.
- Levante e retire a Tampa com cuidado para evitar queimaduras e deixe que a água esorra dentro da Painel Interna.
- Não utilize este eletrodoméstico sem que a Tampa esteja colocada sobre a Painel Interna, pois uma vez em funcionamento o mesmo produzirá vapor.
- O uso de peças de reposição não recomendadas pelo fabricante, podem causar fogo, descargas elétricas ou acidentes.
- Caso seja necessário o uso de uma extensão, (1) a capacidade elétrica nominal da mesma deve ser igual ou maior que a amperagem do eletrodoméstico, (2) coloque o fio de extensão de modo que o mesmo não fique pendurado para fora da mesa ou em um lugar onde uma criança possa puxar ou tropeçar acidentalmente.

- Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que NÃO brinquem com o aparelho elétrico.
- É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
- Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar com um timer externo nem com um sistema de controle remoto.
- Este aparelho elétrico foi desenvolvido para usos doméstico e similares, tais quais; para uso de funcionários na cozinha de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de campo, por hóspedes de hotéis, pousadas, albergues e outros tipos de ambientes hoteleiros.

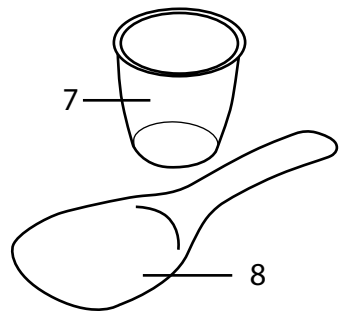
ESTE APARELHO É SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

IDENTIFICAÇÃO DAS PEÇAS



1. Tampa de Vidro
2. Estrutura de Aquecimento
3. Luz de Manter Quente (amarela)
4. Luz de Cozinhar (vermelha)
5. Botão para Ligar
6. Fio de Alimentação
7. Copinho Medidor (180 ml)
8. Colher Plástica
9. Alças
10. Panela Interna
11. Bandeja para Cozinhar ao Vapor (somente para os modelos 4731,4731R e CKSTRC4733)



INSTRUÇÕES DE USO

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Limpe a Tampa de Vidro, a Panela Interna, a Colher de Plástico, o Copinho Medidor e a Bandeja para Cozinhar ao Vapor (somente para os modelos 4731, 4731R e CKSTRC4733) conforme indicado nas instruções de manutenção para usuário.

INSTRUÇÕES DE USO DA PANELELÉTRICA DE ARROZ MULTI-USO

1. Certifique-se de que a Arrozadeira esteja desconectada da tomada.
2. Meça a quantidade desejada de arroz cru com o medidor graduado de 180 ml que vem com o aparelho. (Uma xícara de arroz cru rende aproximadamente duas xícaras de arroz cozido). A capacidade máxima é de 7 xícaras (1,2 litros) de arroz cru para o modelo 4728 e 4728R. A capacidade máxima é de 10 xícaras (1,8 litros) de arroz cru para os modelos 4729, 4731/4731R e 4732. A capacidade máxima é de 12 xícaras (2,2 litros) de arroz cru para o modelo 4730. A capacidade máxima é de 15 xícaras (2,6 litros) de arroz cru para o modelo CKSTRC4733.
3. Com a ajuda do Copo Medidor, junte a quantidade correta de água ao arroz dentro da Panela Interior. Para um arroz mais úmido, coloque um pouco mais de água. Para um arroz mais solto use menos água.
O copo que vem com o eletrodoméstico não equivale à uma xícara:
O peso do arroz de 1 copo é 160g, o peso de um copo de água é de 175g.
2 copos de arroz necessitam 788g (4 -1/2 copos) de água;
4 copos de arroz necessitam 1200g (7 copos) de água;
6 copos de arroz necessitam 1500g (8-1/2 copos) de água;
8 copos de arroz necessitam 1720g (9-3/4 copos) de água;
10 copos de arroz necessitam 1860g (10-2/3 copos) de água;
12 copos de arroz necessitam 2232g (12-3/4 copos) de água;
15 copos de arroz necessitam 2790g (16 copos) de água.
4. Coloque a Panela Interior da Panela Elétrica de Arroz. Assegureis de que esta em contacto 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. 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 Interna. Use a Colher Plástica ou outro utensílio de cabo comprido para mecher. Após misturar cubra a Panela Interna com a Tampa.

- 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.
- A Panela Elétrica de Arroz Multi-Usos manterá o arroz aquecido a 140°F – 175°F (60°C – 80°C) automaticamente.
- Quando a temperatura do arroz ficar abaixo destas temperaturas, a Luz de Cozinhar (vermelha) se acenderá, indicando que o processo de preservação de aquecimento foi iniciado. Quando a temperatura do arroz chegar outra vez a 140°F (60°C), a Luz de Manter Quente (amarela) acenderá novamente e a Luz de Cozinhar se apagará.
- 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 Interna e deixe de molho de 10 a 20 minutos antes de cozinhar.

INSTRUÇÕES SOBRE COMO REQUENTAR O ARROZ

Para requeentar o arroz cozido, coloque ¼ 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 4731, 4731R E CKSTR4733)

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

- Prepare os vegetais, lave-os bem, retire a casca e corte em pedaços pequenos.
- Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada.
- Encha a Panela Interna com a quantidade de água recomendada (Veja a Tabela).
- Coloque a Panela Interna dentro da Estrutura de Aquecimento do aparelho.
Certifique-se de que a Panela Interna esta em contato direto com o elemento aquecedor do aparelho.
- Coloque os vegetais dentro do Bandeja para Cozinhar ao Vapor e coloque-a dentro da Panela Interna. Coloque a Tampa. **NÃO OPERE ESTE APARELHO SEM A TAMPA POIS O MESMO PRODUZ VAPOR DURANTE O FUNCIONAMENTO.**
- Ligue o Fio na tomada. Ligue a Panela Elétrica de Arroz pressionado o Botão para baixo. Certifique-se que a Luz de Cozinhar (vermelha) esteja ligada.
- 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.
- Quando os vegetais estiverem cozidos, retire a Bandeja para Cozinhar ao Vapor da Panela Interna (somente para os modelos 4731 e 4731R).
- 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
Brocoli	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
Ervilhas	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 Mixtos	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.

INSTRUÇÕES SOBRE MANUTENÇÃO PARA O USUÁRIO

Este aparelho deve ser limpo sempre que for usado.

1. Retire o Fio da Panela Elétrica de Arroz Multi-Usado 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 Multi-Usado 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 Multi-Usado.
3. Estrutura de Aquecimento: Limpe suavemente o exterior com um pano ou esponja macia levemente úmida. Seque bem com um pano macio.
4. Panela Interna: Encha com água quente e deixe de molho por algum tempo e então lave com água quente e sabão usando uma esponja secando bem com um pano. A mesma também pode ser lavada na lavalouças.
5. Tampa, Copinho 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 o intacto o contato entre o elemento de aquecimento e o fundo da Panela Interna.
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	1 cebola média
1 colher de sobremesa de cúrcuma ou açafrão moídos	1 colher de café de páprica
1 xícara de ervilhas	2 xícaras de tomates picados, sem pele e sem sementes
1 pimentão vermelho cortado em cubinhos	2 talos de aipo cortado em fatias
1 pimentão verde cortado em cubinhos	2 xícaras de arroz de grão longo
3 xícaras de caldo de galinha	
Sal e pimenta-do-reino	

Preparação

Pique a cebola. Na Panela Elétrica de Arroz Multi-Usos Oster®, fritar a lingüiça cortada em rodela, adicionar a cebola, o pimentão e os tomates. Misturar 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

Preparação

Na Panela Elétrica de Arroz Multi-Usos 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 Multi-Usos 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 bastante queijo ralado.

ARROZ COM MARISCOS

453.6 g (1 libra)

de arroz com açafrão

113.4 g (¼ libra) de ostras

¼ de pimentão vermelho

cortado em cubos

12 mexilhões pequenos

113.4 g (¼ libra) de camarões

limpos, com ou sem casca

1 xícara de ervilhas

Preparação

Lave os mexilhões com cuidado e enxágüe muito bem. Cozinhe o arroz na Panela Elétrica de Arroz Multi-Usos 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

1 colher de sopa de manjericão

½ xícara de feijões verdes

½ colher de chá de orégano

½ xícara de pimentão verde picado

½ xícara de champignon em fatias

2 xícaras de tomate picado, sem
pele e sem sementes

2 colheres de chá de molho inglês

1 xícara de queijo parmesão

3 colheres de sopa de margarina

Sal

2 dentes de alho picados

½ xícara de aipo

½ colher de chá de tomilho

½ xícara de cebola em
rodela

½ xícara de abobrinha picada

3 batatas médias, descascadas
e cortadas em cubos

½ kg. de macarrão cabelo de anjo
de anjo

2 litros de água

Preparação

Na Panela Elétrica de Arroz Multi-Usos 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 Multi-Usos Oster®, derreta a margarina, adicione o alho, a cebola e o aipo, o pimentão, o champignon, o feijão e a abobrinha. Refogue os legumes 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 (manjericão, 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 mexe. Deixe cozinhar por mais 2 minutos. Sirva polvilhando com mais queijo.

RISOTO DE FRANGO

21 kg de arroz
3 pimentões doces
4 dentes de alho
4 peitos de frango
pimenta-do-reino a gosto
1 cubo de caldo de galinha

1 cebola
2 cenouras
alho a gosto
3 colheres de sal
orégano a gosto
massa de tomate

Preparação

Cozinhe o frango em água, sal, pimenta-do-reino, orégano, caldo de galinha na Panela Elétrica de Arroz Multi-Usos 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, a cenoura, todos bem picados. Cozinhe por 10 minutos e adicione a massa 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
1 lata de atum
3 ovos cozidos
Sal e pimenta-do-reino
Azeite de oliva

2 pimentões em vinagre*
100 g de azeitonas verdes
Maionese
Folhas de alface
Vinagre

Preparação

Cozinhe o arroz na Panela Elétrica de Arroz Multi-Usos 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	3 xícaras de água
1 pedaço de canela	2 cravos da Índia
1 $\frac{3}{4}$ xícara de leite	1 $\frac{1}{4}$ lata de leite condensado
1 colher de chá de raspas de limão e de laranja	$\frac{1}{2}$ xícara de uva passa
1 colher de chá de baunilha	$\frac{1}{4}$ xícara de conhaque ou de outro destilado
1 gema de ovo	
Canela em pó	

Preparação

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



The following information is intended for Mexico only

ARROCERA MULTIUSOS OSTER®
MODELOS: 4728, 4728-013, 4728R, 4728R-13, 4729,
4729-013, 4730, 4730-013, 4731, 4731-013, 4731R, 4731R-13,
4732, 4732-013, CKSTRC4733, CKSTRC4733-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

MODELO	CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS		
4728, 4728-013	60 Hz	120 V~	500 W
4728R, 4728R-013	60 Hz	120 V~	500 W
4729, 4729-013	60 Hz	120 V~	700 W
4730, 4730-013	60 Hz	120 V~	900 W
4731, 4731-013	60 Hz	120 V~	700 W
4731R, 4731R-013	60 Hz	120 V~	700 W
4732, 4732-013	60 Hz	120 V~	700 W
CKSTRC4733,	60 Hz	127 V~	1100 W
CKSTRC4733-013			

CONTENIDO: 1 PIEZA



© 2013 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com