



MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**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



**MODELOS / MODELS**

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| CKSTRC7DFSKE-013  | CKSTRC10DFBLK-053 |
| CKSTRC7DFSKE-017  | CKSTRC12DFBLK-053 |
| CKSTRC7DFSKE-057  | CKSTRC12DFSKE-013 |
| CKSTRC10DFRED-053 | CKSTRC12DFSKE-052 |
| CKSTRC10DFSKE-013 | CKSTRC12DFSKE-053 |
| CKSTRC10DFSKE-052 | CKSTRC12DFRED-053 |
| CKSTRC10DFSKE-053 | CKSTRC15DFBLK-053 |
| CKSTRC10DFPNK-053 | CKSTRC15DFSKE-053 |
| CKSTRC10DFGRN-053 | CKSTRC15DFRED-053 |

## LE DAMOS LA BIENVENIDA

¡Gracias por comprar una **Arrocera Oster** con **revestimiento antiadherente DiamondForce™**! En Oster, nuestro propósito es ayudar a que le sea más fácil, rápido y placentero elaborar comidas deliciosas y saludables para su familia, ya sea que prepare un arroz esponjoso, saltee ingredientes o cocine las verduras al vapor.

### RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE OSTER DIAMONDFORCE™

Nos complace agregar nuestro recubrimiento antiadherente más avanzado a nuestra línea de arroceras: Oster DiamondForce™ crea una superficie suave, duradera y resistente que le permite decir adiós al arroz pegado.

## PROTECCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las medidas de precaución básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones corporales, por ejemplo:

1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
2. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y deje que se enfríe antes de poner o quitar las piezas y antes de limpiar. Para desconectar, desconecte el cable de alimentación del tomacorriente. **NO** desconecte tirando del cable.
3. **NO** encienda ningún aparato con un cable o enchufe averiados o después de algún fallo del aparato, o si este se dañó de cualquier modo. **NO** intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
4. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
5. Este aparato genera calor y vapor durante su uso. **NO** toque las superficies calientes. Mantenga alejado del vapor. Use mangos o perillas y siempre proteja sus manos con guantes antideslizantes para horno o similares.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. **NO** lo use al aire libre ni con fines comerciales.
9. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes.
10. **NO** lo coloque sobre o cerca de superficies húmedas, o fuentes de calor como un mechero eléctrico o de gas caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. La base calentadora está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. **NO** toque la base calentadora inmediatamente después de cocinar. Deje enfriar antes de manipularla.

ESPAÑOL-I

13. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El vapor que sale puede provocar quemaduras. Siempre levante la tapa lejos del cuerpo.
14. **NO** obstruya la ventilación de liberación de vapor durante el proceso de cocción. Manténgase alejado del vapor que sale.
15. **NO** use el aparato para otro uso que no sea el previsto. El uso indebido puede causar lesiones. Siempre use el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
16. Modelos con tapas de vidrio: La tapa está elaborada con vidrio templado. La tapa es frágil y puede agrietarse o romperse si se cae. Manipule con cuidado. Siempre inspeccione la tapa en busca de roturas, grietas o cualquier otro daño. **NO** use la tapa de vidrio si está dañada, ya que puede romperse durante su uso.
17. **PRECAUCIÓN:** Para evitar descargas eléctricas y daños en el producto, **NO** cocine directamente en la base calentadora. Cocine solo en la olla extraíble proporcionada.
18. Cuando utilice este aparato, asegúrese de que haya suficiente ventilación por arriba y por todos los lados para que circule el aire. **NO** permita que este aparato toque cortinas, revestimientos de pared, ropa, toallas u otros materiales inflamables durante su uso.
19. Nunca use la olla de cocción extraíble en una placa de cocción eléctrica o a gas o sobre una llama abierta.
20. **NO** deje la cuchara de arroz ni la taza medidora en la olla interna mientras la unidad esté encendida y en uso.
21. **ADVERTENCIA:** el uso indebido de este aparato puede provocar lesiones. Siga siempre las instrucciones cuidadosamente y use el aparato solo según lo previsto.
22. **PRECAUCIÓN:** la superficie del elemento calentador puede permanecer caliente después de su uso. Evite tocar el elemento calentador inmediatamente después de cocinar para evitar quemaduras.
23. **PRECAUCIÓN:** si el cable de suministro se daña, el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas deben reemplazarlo para evitar un peligro.
24. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
25. **ADVERTENCIA:** evite derrames en el conector.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

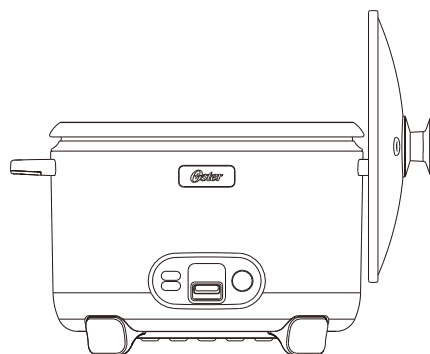
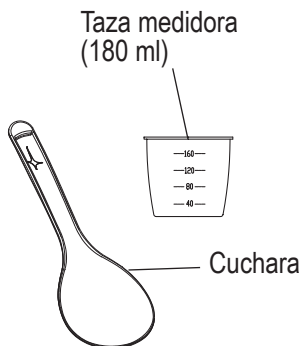
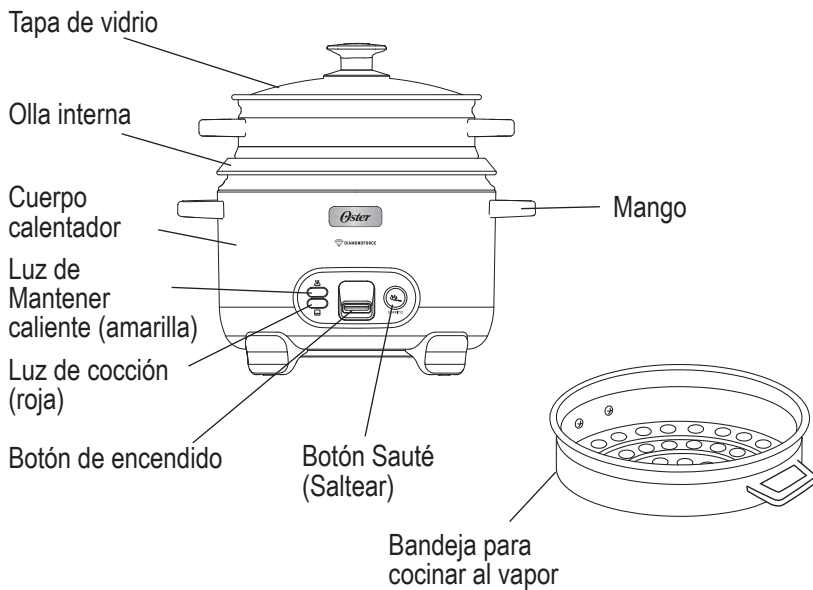
### USO PARA EL HOGAR ÚNICAMENTE

#### INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL JUEGO DE CABLES

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los peligros que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Se puede comprar y utilizar un cable de extensión si se tiene cuidado en su uso.
3. Si se utiliza un cable de extensión, la clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser la misma que la del producto. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue de la superficie de trabajo o la mesa, desde donde pudiera ser halado por los niños o provocar tropiezos accidentales.

ESPAÑOL-2

# DESCRIPCIÓN DEL APARATO



## PREPARACIÓN PARA EL PRIMER USO

1. Limpie las siguientes partes con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien.

- Tapa de vidrio

**PRECAUCIÓN: MANIPULE LA TAPA CON EXTREMO CUIDADO, YA QUE PUEDE VOLVERSE RESBALADIZA AL MOJARSE O USAR EL LAVAVAJILLAS.**

- Olla interna
- Cuchara
- Bandeja para cocinar al vapor
- Taza medidora

2. Limpie el cuerpo calentador limpiando ligeramente el exterior con un paño o esponja húmedos. Seque bien con un paño suave.

**PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EL CUERPO CALENTADOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

## USO DE SU APARATO

### Uso de la arrocera

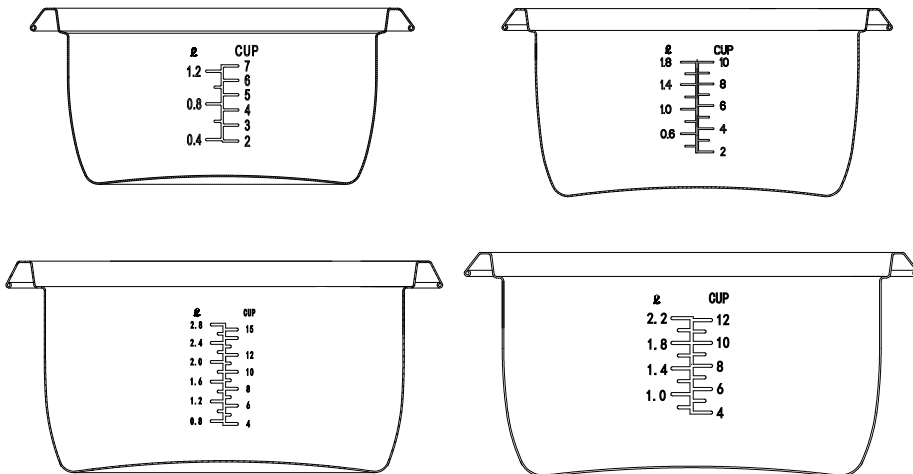
**NOTA:** Medir la cantidad de arroz es muy importante. No deseche las instrucciones.

La TAZA MEDIDORA Oster® incluida con esta unidad. Esta es una TAZA MEDIDORA de la "arrocera", no una TAZA MEDIDORA estándar de los EE. UU. Una taza de arroz de la TAZA MEDIDORA Oster® incluida con esta unidad equivale a 5,33 onzas (151 g) de arroz crudo.

Mida el arroz crudo para la cantidad deseada con la taza medidora (180 ml) proporcionada. (Con una taza de arroz crudo se obtienen unas dos tazas de arroz cocido). No use arroz instantáneo con esta unidad.

1. Mida la cantidad de arroz que desea cocinar. No utilice una cantidad excesiva de arroz crudo en cada cucharada de la taza medidora y asegúrese de que el arroz crudo llena la abertura de la taza medidora.
2. Lave el arroz en un tazón separado, antes de cocinarlo, si lo desea. Para que el arroz sea más blando, sugerimos preparar el arroz y el agua en la olla interna y dejar remojar durante 30 minutos o más antes de cocinar, especialmente para el arroz integral.
3. Coloque el arroz en la OLLA INTERNA y agregue la cantidad de agua correspondiente. Por ejemplo, si está preparando 4 tazas Oster® de arroz crudo, agregue agua después de agregar arroz hasta la marca "4" en la olla INTERNA.

## Marca del tazón



4. Coloque la OLLA INTERNA en la arrocera. Asegúrese de que la OLLA INTERNA esté en contacto directo con la BASE CALENTADORA girándola ligeramente de izquierda a derecha hasta que encaje correctamente en la BASE CALENTADORA. Use la cuchara u otro utensilio de mano largo para recoger y mezclar el arroz y asegúrese de que el agua gotee en la olla interna. **NOTA:** Asegúrese de que el exterior de la OLLA INTERNA esté completamente seco antes de colocarlo en la placa de calentamiento.
5. Cubra con la TAPA. **ADVERTENCIA:** No opere este aparato sin la tapa, ya que se genera vapor durante el uso que podría causar quemaduras u otras lesiones graves.
6. Enchufe el cable en un tomacorriente de CA. Encienda la arrocera presionando el botón hacia abajo. Asegúrese de que la luz indicadora COOK (Cocinar) esté iluminada. La vaporización comenzará en breve.
7. El interruptor saltará y la luz indicadora KEEP WARM (Mantener caliente) se encenderá cuando se haya evaporado toda el agua de la ARROCERA.
8. Después de cocinar, se encenderá la luz indicadora KEEP WARM (Mantener caliente). Es importante dejar reposar el arroz durante 15 minutos de cocción al vapor sin retirar la TAPA. Abra con cuidado la TAPA para evitar que salga vapor. Use la cuchara de ARROZ u otro utensilio de mango largo para mezclar bien el arroz y permitir que salga el vapor. **NO USE UTENSILIOS DE METAL. PRECAUCIÓN: EL VAPOR SALDRÁ. NO TOQUE LA OLLA INTERNA NI LA UNIDAD CALENTADORA HASTA QUE SE HAYAN ENFRIADO.**
9. Después de cocinar, la tapa puede colgar del mango izquierdo o derecho del producto.  
**Precaución:** la tapa puede gotear agua sobre la mesa.

10. Deje que el aparato se enfríe por completo y desenchufe antes de limpiarlo.
11. Desconecte el enchufe del tomacorriente de pared cuando no esté en uso.

**NOTA:** El arroz integral tardará más en cocinarse que el arroz blanco.

Para el arroz integral, use la tabla a continuación para su Arrocera de 7/10/12/15 tazas, proporción recomendada de agua y arroz para el arroz integral. Sugerimos preparar el arroz y el agua en la olla interna y dejarlo remojar por más de 30 minutos antes de cocinar.

|                     | Medidas para el arroz integral crudo | Medidas de agua |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|
| Arrocera de 7 tazas | 1                                    | 1½              |
|                     | 2                                    | 3               |
|                     | 3                                    | 4½              |
|                     | 4                                    | 6               |
|                     | 5                                    | 7½              |

**Nota:** Para la arrocera de “7” tazas, la cantidad máxima de arroz integral crudo es de “5” tazas.

|                      | Medidas para el arroz integral crudo | Medidas de agua |
|----------------------|--------------------------------------|-----------------|
| Arrocera de 10 tazas | 1                                    | 1½              |
|                      | 2                                    | 3               |
|                      | 3                                    | 4½              |
|                      | 4                                    | 6               |
|                      | 5                                    | 7½              |
|                      | 6                                    | 9               |
|                      | 7                                    | 10½             |

**Nota:** Para la arrocera de “10” tazas, la cantidad máxima de arroz integral crudo es de “7” tazas.

|                      | Medidas para el arroz integral crudo | Medidas de agua |
|----------------------|--------------------------------------|-----------------|
| Arrocera de 12 tazas | 1                                    | 1½              |
|                      | 2                                    | 3               |
|                      | 3                                    | 4½              |
|                      | 4                                    | 6               |
|                      | 5                                    | 7½              |
|                      | 6                                    | 9               |
|                      | 7                                    | 10½             |
|                      | 8                                    | 12              |
|                      | 9                                    | 13½             |
|                      | 10                                   | 15              |

**Nota:** Para la arrocera de “12” tazas, la cantidad máxima de arroz integral crudo es de “10” tazas.

|                      | Medidas para el arroz integral crudo | Medidas de agua |
|----------------------|--------------------------------------|-----------------|
| Arrocera de 15 tazas | 1                                    | 1½              |
|                      | 2                                    | 3               |
|                      | 3                                    | 4½              |
|                      | 4                                    | 6               |
|                      | 5                                    | 7½              |
|                      | 6                                    | 9               |
|                      | 7                                    | 10½             |
|                      | 8                                    | 12              |
|                      | 9                                    | 13½             |
|                      | 10                                   | 15              |
|                      | 11                                   | 16½             |
|                      | 12                                   | 18              |

**Nota:** Para la arrocera de “15” tazas, la cantidad máxima de arroz integral crudo es de “12” tazas.

## CÓMO COCINAR EL ARROZ.

1. Asegúrese de que la Arrocera esté desenchufada.
2. Mida la cantidad deseada de arroz con la taza medidora (180 ml) proporcionada. (Con una taza de arroz crudo se obtienen unas dos tazas de arroz cocido).

**NOTA:** Si lo desea, lave el arroz en un tazón separado antes de cocinarlo.

3. Cómo usar la taza medidora (180 ml). Para el arroz blanco, use la marca de tazón adecuada y para el arroz integral, consulte la tabla de referencia.
4. Coloque la olla interna (con agua y arroz) en la Arrocera. Gírela ligeramente de derecha a izquierda hasta que asiente bien, asegurándose de que esté directamente en contacto con la placa de calentamiento.

**CONSEJO:** Para que el arroz sea más blando, sugerimos preparar el arroz y el agua en la olla interna y dejarlo remojar durante 10 a 20 minutos antes de cocinar.

5. Cubra con la tapa.

**PRECAUCIÓN: NO OPERE ESTE APARATO SIN CUBRIR. SE GENERA VAPOR DURANTE SU USO.**

6. Enchufe el Cable de alimentación en un tomacorriente.
7. Active la Arrocera presionando el botón de encendido. Asegúrese de que la luz de cocción (roja) esté encendida.
8. Una vez que el arroz está cocido, la Arrocera automáticamente cambia al ajuste Mantener caliente y se enciende la luz amarilla Keep Warm (Mantener caliente). La Arrocera mantendrá el arroz caliente hasta que la desenchufe del tomacorriente.

**NOTA:** El ajuste Mantener caliente mantiene el arroz cocido a una temperatura de 140 °F a 175 °F (60 °C a 80 °C).

9. Desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.

## CÓMO RECALENTAR EL ARROZ

Para recalentar el arroz frío:

1. Agregue ½ taza de agua fría por taza de arroz cocido.
2. Use la cuchara u otro utensilio de mango largo para recoger y mezclar el arroz. Después de mezclar, cubra la olla interna con la tapa.
3. Presione el botón de encendido para comenzar a cocinar.

Una vez que el arroz está caliente, la Arrocera automáticamente cambia al ajuste Mantener caliente y se enciende la luz amarilla Keep Warm (Mantener caliente). La Arrocera mantendrá el arroz caliente hasta que la desenchufe del tomacorriente.

## CÓMO SALTEAR

La función de salteado le permite cocinar ingredientes como verduras o carne friéndolos ligeramente antes de agregar otros ingredientes. Calienta la olla, similar a una sartén, lo que facilita la preparación de sabrosos platos usando un solo electrodoméstico, lo que le ahorra tiempo y esfuerzo en la cocina.

1. Prepare los ingredientes que desea saltear, como verduras, ajo, cebollas o carnes.
2. Conecte su arrocera.
3. Presione el botón Sauté (Saltear). Se enciende la luz de salteado.
4. Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla a la olla interna.
5. Espere unos minutos para que la unidad se precaliente.
6. Agregue los ingredientes preparados a la olla para saltear. (Revuelva de vez en cuando para evitar que se queme).
7. Deje que los ingredientes se cocinen hasta que alcancen el nivel deseado.
8. Una vez finalizada la cocción, presione el botón Sauté (Saltear) para desactivar esa función, se calentará o se cocinará.

## USO DE LA BANDEJA DE VAPOR

Las verduras cocidas al vapor retienen más nutrientes que hervidas u horneadas, al tiempo que conservan su color brillante y natural.

1. Prepare las verduras lavándolas, pelándolas y cortándolas en trozos más pequeños.
2. Asegúrese de que la Arrocera esté desenchufada.
3. Llene la olla interna con la cantidad adecuada de agua. (Consulte la tabla a continuación)
4. Coloque la olla interna en el cuerpo calentador. Asegúrese de que la olla interna esté directamente en contacto con la placa de calentamiento.
5. Coloque las verduras en la bandeja de vapor y coloque la bandeja sobre la olla interna.
6. Cubra con la tapa.

**PRECAUCIÓN: NO OPERE ESTA UNIDAD SIN CUBRIR. SE GENERA VAPOR DURANTE SU USO.**

7. Enchufe el Cable de alimentación en un tomacorriente. Active la Arrocera presionando el botón de encendido. Asegúrese de que la luz de cocción (roja) esté encendida.
8. Programe la cocción de forma manual de acuerdo con la siguiente tabla. Una vez que se evapore toda el agua, la unidad cambiará automáticamente al ciclo de mantener caliente.
9. Una vez que las verduras se hayan cocinado al vapor de acuerdo con su preferencia personal, retire la bandeja para cocinar al vapor de la Arrocera.

Desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.

| VEGETALES              | CANTIDAD       | AGUA         | TIEMPO        |
|------------------------|----------------|--------------|---------------|
| Frijoles verdes        | 10 onzas/300 g | ⅓ Taza/50 ml | 30-35 minutos |
| Brócoli                | 10 onzas/300 g | ⅓ Taza/50 ml | 30-35 minutos |
| Zanahorias (rebanadas) | 8 onzas/200 g  | ⅓ Taza/50 ml | 30-35 minutos |
| Coliflor               | 8 onzas/200 g  | ⅓ Taza/50 ml | 30-35 minutos |
| Espinaca               | 5 onzas/150 g  | ⅓ Taza/50 ml | 20-30 minutos |
| Verduras mixtas        | 10 onzas/300 g | ⅓ Taza/50 ml | 30-35 minutos |

**NOTA:** Estos tiempos son aproximados. Se recomienda controlar el proceso de vaporización y ajustar el tiempo de cocción según su preferencia. Revuelva las verduras de vez en cuando durante el proceso de cocción. Los tiempos de cocción al vapor pueden variar al cocinar arroz.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

ESTE APARATO DEBE LIMPIARSE DESPUÉS DE CADA USO.

1. Desenchufe la Arrocera del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiarla. **¡Nunca** sumerja el cuerpo calentador en agua ni en ningún otro líquido! Deje que la Arrocera se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. **NO** utilice limpiadores abrasivos, almohadillas de limpieza ni lana de acero para limpiar la Arrocera.
3. Cuerpo calentador: limpie ligeramente el exterior con un paño o esponja húmedos. Seque bien con un paño suave.

**PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EL CUERPO CALENTADOR EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

4. Olla interna: llene con agua caliente y deje reposar por un tiempo y luego lave con agua caliente y jabón usando una esponja y seque bien con un paño o use el lavavajillas.
5. Tapa, taza medidora, cuchara y bandeja para cocinar al vapor: lave con agua tibia y jabón. Enjuague bien y seque.

**PRECAUCIÓN: MANIPULE LA TAPA CON EXTREMO CUIDADO, YA QUE PUEDE VOLVERSE RESBALADIZA AL MOJARSE O USAR EL LAVAVAJILLAS.**

6. Placa de calentamiento: los granos de arroz u otra materia extraña pueden adherirse a la placa de calentamiento. Deben retirarse para evitar una cocción inadecuada. Se puede usar papel de lija suave para eliminar el arroz cocido. Alise y pula la zona para lograr un buen contacto entre la placa de calentamiento y la parte inferior de la olla interna.
7. No existen piezas que el usuario pueda reparar dentro de este dispositivo. NO intente reparar este aparato usted mismo, ya que podría hacer peligroso su uso.

# WELCOME

Thank you for purchasing an **Oster Rice Cooker with DiamondForce™ Nonstick Coating!** At Oster, our purpose is to help make it easier, faster and more enjoyable for you to create delicious, healthy meals for your family—whether you are preparing fluffy rice, sautéing ingredients, or steaming vegetables.

## OSTER DIAMONDFORCE™ NONSTICK COATING

We are excited to add our most advanced non-stick coating to our line of rice cookers: Oster DiamondForce™ creates a smooth, durable, and long-lasting surface that lets you say goodbye to stuck-on rice!

# 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. 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, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. 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.
2. Unplug from electrical outlet when not in use, and allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning. To disconnect, unplug power cord from electrical outlet. **DO NOT** disconnect by pulling on cord.
3. **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.
4. Read all instructions before using this product.
5. 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.
6. To protect against electric shock, **DO NOT** place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
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

ENGLISH-I

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. **DO NOT** leave the rice spoon or measuring cup in the inner pot while unit is on and in use.
21. **WARNING:** Misuse of this appliance can result in injury. Always follow the instructions carefully and use the appliance only as intended.
22. **CAUTION:** The heating element surface may remain hot after use. Avoid touching the heating element immediately after cooking to prevent burns.
23. **CAUTION:** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
24. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
25. **WARNING:** avoid spillage on the connector.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

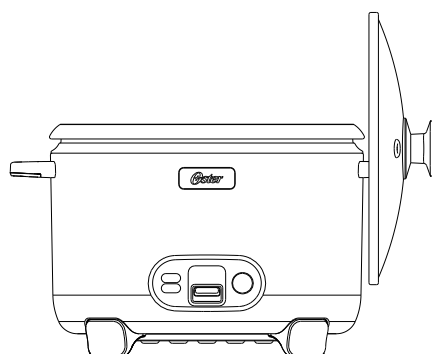
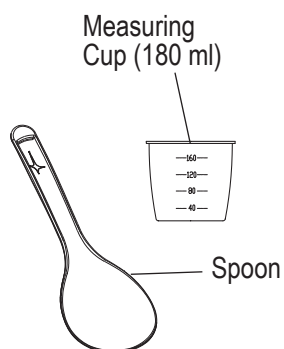
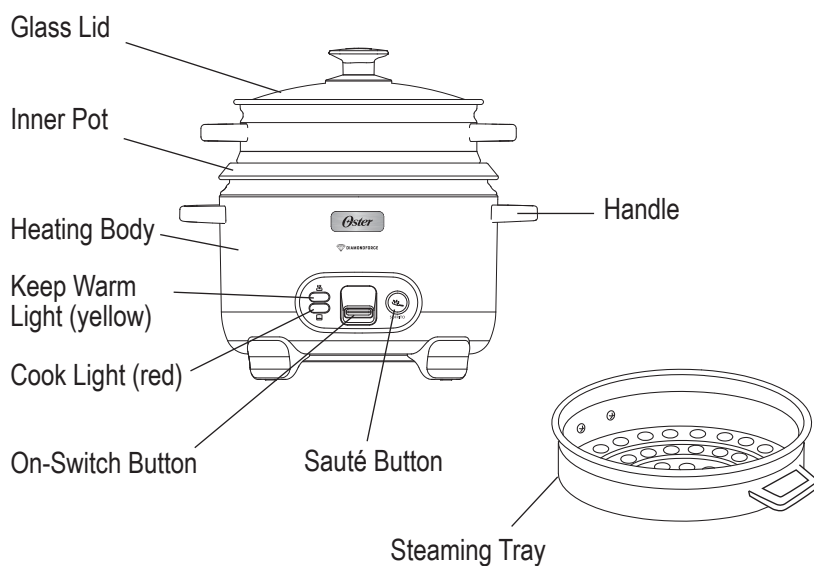
### HOUSEHOLD USE ONLY

#### 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 countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

ENGLISH-2

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



## PREPARING FOR FIRST-TIME USE

1. Clean the following parts with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

- Glass Lid

**CAUTION: HANDLE THE LID WITH EXTREME CARE, AS IT MAY BECOME SLIPPERY WHEN WET OR USE DISHWASHER.**

- Inner Pot
- Spoon
- Steaming Tray
- Measuring Cup

2. Clean the Heating Body by lightly wiping the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly with a soft cloth.

**CAUTION: DO NOT IMMERSE HEATING BODY INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

## USING YOUR APPLIANCE

### Using Your Rice Cooker

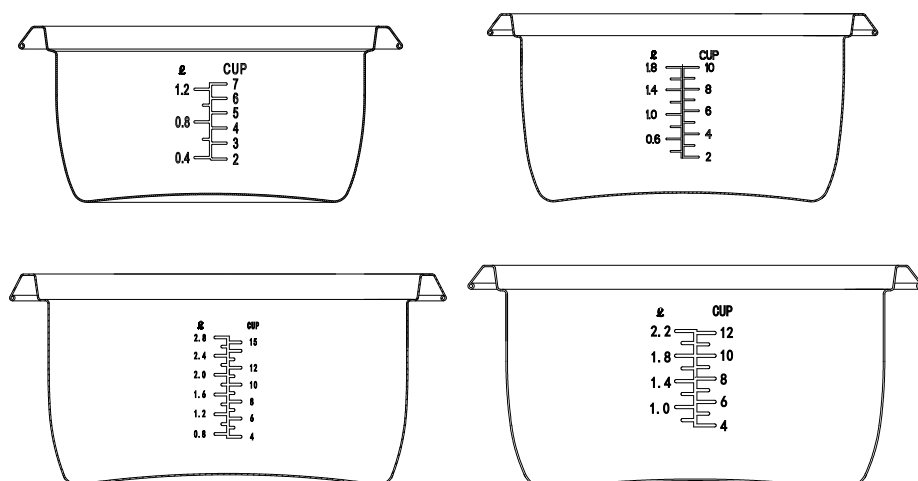
**NOTE:** Measuring your rice is of extreme importance. Please do not discard instructions.

The Oster® MEASURING CUP included with this unit. This is a “rice cooker” MEASURING CUP, not a standard U.S. MEASURING CUP. One rice cup of the Oster® MEASURING CUP included with this unit is equal to 5.33 ounces of uncooked rice.

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.) . Do not use instant rice with this unit.

1. Measure the amount of rice you would like to cook. Do not scoop excessive uncooked rice for the measuring cup for each scooping and just make sure the uncooked rice filled on the opening of measuring cup .
2. 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 30 minutes or more before cooking especially for Brown rice.
3. Place rice in the INNER POT and add the corresponding amount of water. For example, if you are making 4 Oster® cups of uncooked rice, add water after adding rice to the “4” mark on the INNER Pot.

## BOWL MARKING



4. Set the INNER POT into the rice cooker. Make sure that the INNER POT is in direct contact with the HEATING BASE by turning it slightly from left to right until it properly fits onto the HEATING BASE. Use the Spoon or another long handheld utensil to scoop and mix the rice and make sure allow water to drip into the Inner Pot. NOTE: Make sure the outside of the INNER POT is completely dry before placing onto the heating plate.
5. Cover with the LID. WARNING: Do not operate this appliance uncovered, as steam is generated during use that could cause burns or other serious injury.
6. Plug the cord into an AC electrical outlet. Switch the rice cooker ON by pushing the button down. Make sure the COOK indicator light is illuminated. Steaming will begin shortly.
7. The switch will pop up and the KEEP WARM indicator light will come on when all the water in the RICE COOKER has evaporated.
8. After cooking, the KEEP WARM indicator light will illuminate. It is important to let the rice stand for 15 minutes of steaming without removing the LID. Carefully open the LID, taking care to avoid escaping steam. Use the RICE SPOON, or other long handled utensil, to mix the rice well to allow steam to escape. Do Not Use Metal Utensils. CAUTION: Steam will escape. Do not touch the INNER POT or heating unit until they have cooled.
9. After cooking, the lid can hang on the left or right product handle.  
**Caution:** the lid may drop the water to the table.
10. Allow the appliance to cool completely and unplug before cleaning.
11. Disconnect the plug from the wall outlet when not in use.

**NOTE:** Brown rice will take longer to cook than white rice.

For Brown Rice, please use the table below for your 7/10/12/15 Cup Rice Cooker

**Recommended Water to Rice Ratio for Brown rice, we suggest preparing rice and water in the Inner Pot and letting it soak for over 30 minutes before cooking.**

|                   | Uncooked BROWN Rice Measures | Water Measures |
|-------------------|------------------------------|----------------|
| 7 Cup Rice Cooker | 1                            | 1½             |
|                   | 2                            | 3              |
|                   | 3                            | 4½             |
|                   | 4                            | 6              |
|                   | 5                            | 7½             |

**Note:** For the “7”-cup rice cooker, the maximum quantity of raw Brown rice is “5” cups.

|                    | Uncooked BROWN Rice Measures | Water Measures |
|--------------------|------------------------------|----------------|
| 10 Cup Rice Cooker | 1                            | 1½             |
|                    | 2                            | 3              |
|                    | 3                            | 4½             |
|                    | 4                            | 6              |
|                    | 5                            | 7½             |
|                    | 6                            | 9              |
|                    | 7                            | 10½            |

**Note:** For the “10”-cup rice cooker, the maximum quantity of raw Brown rice is “7” cups.

|                    | Uncooked BROWN Rice Measures | Water Measures |
|--------------------|------------------------------|----------------|
| 12 Cup Rice Cooker | 1                            | 1½             |
|                    | 2                            | 3              |
|                    | 3                            | 4½             |
|                    | 4                            | 6              |
|                    | 5                            | 7½             |
|                    | 6                            | 9              |
|                    | 7                            | 10½            |
|                    | 8                            | 12             |
|                    | 9                            | 13½            |
|                    | 10                           | 15             |

**Note:** For the “12”-cup rice cooker, the maximum quantity of raw Brown rice is “10” cups.

|                    | Uncooked BROWN Rice Measures | Water Measures |
|--------------------|------------------------------|----------------|
| 15 Cup Rice Cooker | 1                            | 1½             |
|                    | 2                            | 3              |
|                    | 3                            | 4½             |
|                    | 4                            | 6              |
|                    | 5                            | 7½             |
|                    | 6                            | 9              |
|                    | 7                            | 10½            |
|                    | 8                            | 12             |
|                    | 9                            | 13½            |
|                    | 10                           | 15             |
|                    | 11                           | 16½            |
|                    | 12                           | 18             |

**Note:** For the “15”-cup rice cooker, the maximum quantity of raw Brown rice is “12” cups.

## HOW TO COOK RICE.

1. Make sure the Rice Cooker is unplugged.
2. Measure the desired amount of rice with the (180 ml) Measuring Cup provided. (One cup of uncooked rice will make about two cups of cooked rice.)

**NOTE:** If desired, wash rice in a separate bowl before cooking.

3. Using the (180 ml) Measuring Cup. For white rice use appropriate bowl marking and for brown rice, please see reference table.
4. Set the Inner Pot (with water and rice) into the Rice Cooker. Turn it slightly from right to left until it is seated properly, ensuring it sits directly in contact with the heating plate.

**TIP:** For softer rice, we suggest preparing rice and water in the Inner Pot and letting it soak for 10 – 20 minutes before cooking.

5. Cover with Lid.

**CAUTION: DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**

6. Plug the Power Cord into an electrical outlet.
7. Activate the Rice Cooker by pushing down the On-Switch Button. Make sure the (Red) Cook Light is on.
8. Once the rice is cooked, the Rice Cooker automatically switches to the Keep Warm setting, and the yellow Keep Warm light turns on. The Rice Cooker will keep the rice warm until you unplug it from the electrical outlet.

**NOTE:** The Keep Warm setting holds your cooked rice at a temperature of 140 °F – 175 °F (60 °C – 80 °C).

9. Disconnect the plug from the electrical outlet and allow the unit to cool completely before cleaning.

## HOW TO REHEAT RICE

To reheat cold rice:

1. Add ½ cup of cold water per cup of cooked rice.
2. Using the Spoon or another long handheld utensil to scoop and mix the rice. After mixing, cover the Inner Pot with the Lid.
3. Press the On-Switch Button to start cooking.

When rice is warm, the Rice Cooker automatically switches to the Keep Warm setting, and the yellow Keep Warm light turns on. The Rice Cooker will keep the rice warm until you unplug it from the electrical outlet.

## HOW TO SAUTÉ

The sauté function lets you cook ingredients like vegetables or meat by lightly frying them before adding other items. It heats the pot, similar to a frying pan, making it easy to prepare tasty dishes in one appliance, saving you time and effort in the kitchen.

1. Prepare the ingredients you want to sauté, such as veggies, garlic, onions, or meats.
2. Plug in your rice cooker.
3. Press the Sauté button. The Saute Light is on.
4. Add a small amount of oil or butter to the inner pot.
5. Allow a few minutes for the unit to preheat.
6. Add your prepared ingredients to the pot to sauté. (Stir occasionally to prevent burning.)
7. Let ingredients cook until they reach your desired level.
8. Once cooking is complete, press the Saute button to turn off Saute function, will go to warm or cook.

# USING THE STEAMING TRAY

Steam-cooking vegetables retain more nutrients than boiling or baking while preserving their bright, natural color.

1. Prepare vegetables by washing, peeling, and then cutting them into smaller-sized pieces.
2. Make sure the Rice Cooker is unplugged.
3. Fill the Inner Pot with the appropriate amount of water. (See below chart)
4. Set the Inner Pot into the heating body. Make sure 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.
6. Cover with Lid.

**CAUTION: DO NOT OPERATE THIS UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**

7. Plug the Power Cord into an electrical outlet. Activate the Rice Cooker by pushing down the On-Switch Button. Make sure the (Red) Cook Light is on.
8. Time the cooking manually according to below chart. Once all the water evaporates, the unit will automatically switch to the keep warm cycle.
9. Once the vegetables have been steamed according to your personal preference, remove the Steaming Tray from the Rice Cooker.

Disconnect the plug from the electrical 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 |
| 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. Steaming times may vary when cooking rice.

## CARE AND CLEANING

THIS APPLIANCE SHOULD BE CLEANED AFTER EVERY USE.

1. Unplug the Rice Cooker from the electrical 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, scouring pads, or steel wool to clean the Rice Cooker.
3. Heating Body: lightly wipe the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly with a soft cloth.

**CAUTION: DO NOT IMMERSE THE HEATING BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

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, Spoon, 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. Smooth sandpaper can be used to remove cooked rice. 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 make it dangerous to use.



| Características eléctricas / Electric characteristics |                   |                        |                  |
|-------------------------------------------------------|-------------------|------------------------|------------------|
| Modelo / Model                                        | Voltaje / Voltage | Frecuencia / Frequency | Potencia / Power |
| CKSTRC7DFSKE-013 / CKSTRC7DFSKE-017                   | 127 V             | 60 Hz                  | 500 W            |
| CKSTRC7DFSKE-057                                      | 220 V             | 60 Hz                  | 500 W            |
| CKSTRC10DFRED-053                                     | 220 V             | 60 Hz                  | 700 W            |
| CKSTRC10DFSKE-013                                     | 127 V             | 60 Hz                  | 700 W            |
| CKSTRC10DFSKE-052                                     | 220 V             | 50 Hz                  | 700 W            |
| CKSTRC10DFSKE-053                                     | 220 V             | 60 Hz                  | 700 W            |
| CKSTRC10DFPNK-053                                     | 220 V             | 60 Hz                  | 700 W            |
| CKSTRC10DFGRN-053                                     | 220 V             | 60 Hz                  | 700 W            |
| CKSTRC10DFBLK-053                                     | 220 V             | 60 Hz                  | 700 W            |
| CKSTRC12DFBLK-053                                     | 220 V             | 60 Hz                  | 850 W            |
| CKSTRC12DFSKE-013                                     | 127 V             | 60 Hz                  | 850 W            |
| CKSTRC12DFSKE-052                                     | 220 V             | 50 Hz                  | 850 W            |
| CKSTRC12DFSKE-053 / CKSTRC12DFRED-053                 | 220 V             | 60 Hz                  | 850 W            |
| CKSTRC15DFBLK-053                                     | 220 V             | 60 Hz                  | 1000 W           |
| CKSTRC15DFSKE-053 / CKSTRC15DFRED-053                 | 220 V             | 60 Hz                  | 1000 W           |

La siguiente información es para México solamente.  
The following information is intended for Mexico only.

**ARROCERA MULTIUSO OSTER®**

MODELOS: CKSTRC7DFSKE-013, CKSTRC7DFSKE-017, CKSTRC7DFSKE-057,  
CKSTRC10DFRED-053, CKSTRC10DFSKE-013, CKSTRC10DFSKE-052,  
CKSTRC10DFSKE-053, CKSTRC10DFPNK-053, CKSTRC10DFGRN-053,  
CKSTRC10DFBLK-053, CKSTRC12DFBLK-053, CKSTRC12DFSKE-013,  
CKSTRC12DFSKE-052, CKSTRC12DFSKE-053, CKSTRC12DFRED-053,  
CKSTRC15DFBLK-053, CKSTRC15DFSKE-053, CKSTRC15DFRED-053

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



© 2025 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.

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

© 2025 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

One year limited warranty – please see insert for details.

[www.oster.com](http://www.oster.com)

Printed in China  
Impreso en China

P.N. NWL0001714161  
COOK1934\_Core Multi-Use Rice Cooker\_25SEM1 (LA)\_GCDS-LD