

Oster®

EGG COOKER/MINI FOOD STEAMER
MAQUINA PARA PREPARAR HUEVOS/MINI
VAPORERA PARA ALIMENTOS

User Guide/ Guía del Usuario:
CKSTSTMM10



Safety
Seguridad



How to use
Cómo usar



Cleaning
Cuidado y Limpieza



Recipes
Recetas



Warranty
Garantía

www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. Read all instructions before using.**
2. Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
7. Do not use outdoors. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. Do not operate appliance while empty or without water in the reservoir.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Lift and open cover carefully to avoid SCALDING and allow water to drip into steamer.
13. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.



THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance has a polarized alternating current plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician.

DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.

EXTENSION CORD USE

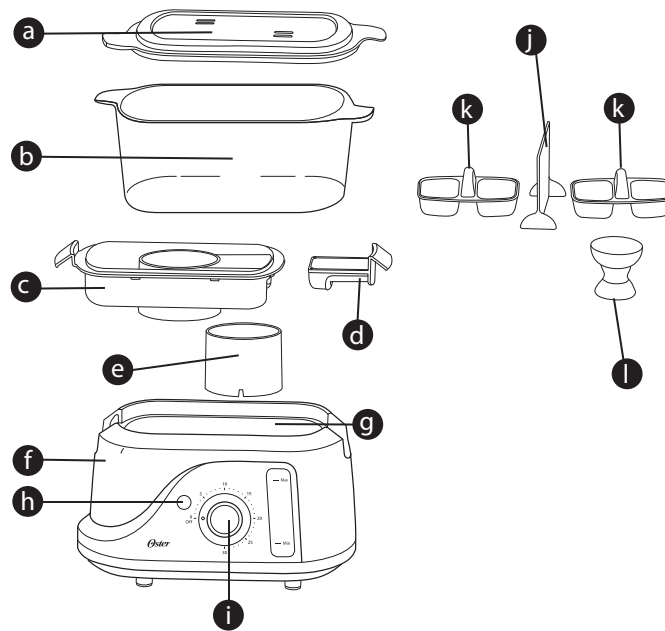
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing the OSTER® Egg Cooker/ Mini Food Steamer. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. To learn more about Oster® products, please visit us at www.oster.com or call us at 1-800-334-0759.



LEARNING ABOUT YOUR EGG COOKER/MINI FOOD STEAMER



- | | | |
|-------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| a Lid | f Base | k Poaching Trays |
| b Food Basket | g Water Reservoir | l Egg Cup |
| c Drip Tray | h Power Indicator Light | |
| d External Water Fill | i Timer | |
| e Removable Heating Element Sleeve | j Food Separator | |





BEFORE USING YOUR OSTER® EGG COOKER/MINI FOOD STEAMER

- 1 Remove all packaging materials before using
- 2 Before using, wash lid, food basket, food separator, poaching trays, drip tray, egg cup and removable heating element sleeve in warm soapy water; rinse and dry thoroughly. Wipe down water reservoir with a clean, damp cloth. Be sure to read the CARE AND CLEANING Section of this manual to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.





HOW TO:

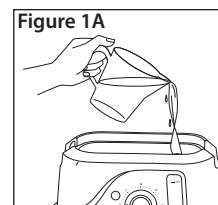
USING YOUR EGG COOKER/MINI FOOD STEAMER

General Steps:

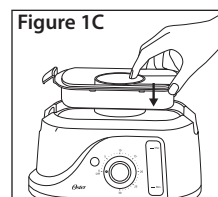
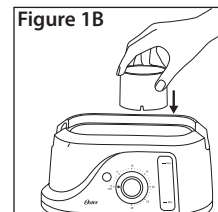
NOTE: Make sure the unit is turned OFF and unplugged before use.

Place unit on a flat, sturdy surface with adequate clearance (i.e., do not place under wall cabinets). The steamer unit and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stovetop.

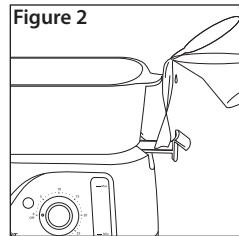
- A** Fill Water Reservoir with clean water only, as illustrated in Figure 1A. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc., in the water reservoir. Make sure the water does not exceed the **MAX** fill level or go lower than the **MIN** fill level as indicated inside the water reservoir.



- B** Place removable heating element sleeve inside the base, around heating element, as illustrated in Figure 1B, then place the drip tray on the base as illustrated in Figure 1C.



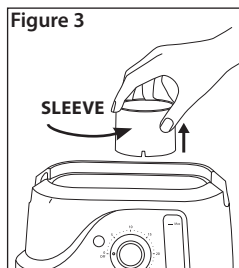
- 2 You can also fill the water reservoir through the External Water Fill as illustrated in Figure 2. There are **MAX** and **MIN** lines on the water box to indicate the water level. Even while food is still cooking, if the water box shows that the water level is low, you can add water accordingly through the External Water Fill without moving the food basket.



NOTE: Water should never go below **MIN** line.

Instant Steam Function

Included is a removable heating element sleeve. Before cooking, when this sleeve is placed around the heating element, the steam function will automatically produce steam in 35 seconds. Do not operate the steamer without the heating element sleeve.



PLEASE NOTE: The heating element sleeve may be removed (as illustrated in Figure 3). to allow cleaning of the heating element. On the heating element sleeve, there is a small indentation (cut) which should face downward when replaced on the heating element.

For Soft, Medium, and Hard Boiled Eggs

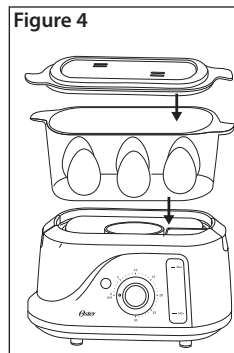
You may soft, medium or hard boil up to eight eggs, or poach up to four eggs in your Egg Cooker. Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, temperature of food, and desired consistency. Consider all the cooking times given in the Egg Cooking & Food Steaming Chart as suggestions.

- 1 Rinse desired amount of eggs to cook—you may cook up to eight eggs in egg cooker at a time. Place the eggs into the food basket to fit into the indentations in the bottom of the basket.



NOTE: This unit comes with an egg cup that includes an egg pricker at the base of the cup. You can place an egg into the egg cup to prick the large end of the egg. Pricking the large end of the egg will help to prevent cracking while the eggs are cooking.

- 2 Place the food basket to rest on top of the drip tray. Place lid on top of the food basket and plug unit in, as illustrated in Figure 4.
- 3 Refer to the Egg Cooking & Food Steaming Chart to determine the correct cook time. These times will vary depending on the number of eggs being cooked and the desired consistency.
- 4 Turn the control knob clockwise to the time setting desired. The power indicator light will automatically come on.
- 5 While the unit is operating, the red power indicator light will be displayed indicating timer operation. After the unit has cooked for the set amount of time, the red light will turn off, and you will hear an audible alert.
- 6 After cook time is complete, remove lid and cooked eggs from food basket.



NOTE: Escaping Steam. Use caution when handling and removing hot components. Remove eggs immediately to prevent the eggs from overcooking.

HINT: Once eggs are done cooking, remove food basket from base and place in a bowl of cold water to stop the cooking process.



For Poached Eggs

- 1 Rinse desired amount of eggs to poach—(unit can poach up to 4 eggs in egg cooker at a time). Lightly butter or spray vegetable oil on poaching trays.
- 2 Crack one egg into each poaching section of the poaching tray. Place poaching tray or trays inside the food basket by grasping plastic handle in center of tray.
- 3 Place the food basket to rest on top of the drip tray. Place lid on top of the food basket and plug unit in.
- 4 Refer to the Egg Cooking & Food Steaming Chart to determine the correct cook time. These times will vary depending on the number of eggs being poached.
- 5 Turn the control knob clockwise to the time setting desired. The power indicator light will automatically come on.
- 6 While the unit is operating, the red power indicator light will be displayed indicating timer operation. After the unit has cooked for the set amount of time, the red light will turn off, and you will hear an audible alert.
- 7 After cook time is complete, remove lid and cooked eggs from food basket. Loosen and remove eggs from tray using a rubber spatula.

NOTE: Escaping Steam. Use caution when handling and removing hot components. Remove eggs immediately to prevent the eggs from overcooking.

FOR STEAMING

Steam cooking

Cooking food through steaming is a healthy and quick way to cook a wide variety of foods. Whether in preparation for baby food, for diet reasons or for pure flavor, steam cooking prepares food at a very high heat and can overcook quickly.

You may steam up to 1.3 Qts. of food (about 5 cups) at a time. Steaming times are estimates and depend on the quantity, size and temperature of food. Consider all the cook times given in the Egg Cooking & Food Steaming Chart as suggestions.



- 1 Rinse vegetables, seafood, or other foods without sauce or liquid (Can cook up to 1.3 quarts of food or about 5 cups of food at a time). Place food in the food basket, arranging the food in the center of the basket. Try not to block the steam vents.

NOTE: Your mini steamer comes with a food separator. The food separator allows you to steam two different types of food side by side during the same steaming cycle. To use the food separator, place between the vegetables, seafood, or other foods that you would like to separate.

- 2 Place the food basket to rest on top of the drip tray. Place lid on top of the food basket and plug unit in.
- 3 Refer to the Egg Cooking & Food Steaming Guide to determine the correct cook time. These times will vary depending on the quantity of food to steam.
- 4 Turn the control knob clockwise to the time setting desired. The power indicator light will automatically come on.
- 5 While the unit is operating, the red power indicator light will be displayed indicating timer operation. After the unit has cooked for the set amount of time, the red light will turn off, and you will hear an audible alert.
- 6 After cook time is complete, remove lid and food from food basket.

NOTE: Escaping Steam. Use caution when handling and removing hot components.

Boil-dry Feature

The egg cooker/mini food steamer has a self-protection feature that will automatically cancel the cooking operation. This indicates that the steamer is out of water, or too low on water to complete the cooking cycle. Fill the reservoir with the proper amount of water and reset the cook time.

NOTE: If you see the water level in the reservoir is close to the indicated MIN line, re-fill with more water through the external water fill.





CARE & CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

NOTE: DO NOT IMMERSE BASE, PLUG OR CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!

- 1** Unplug cord from outlet. Before cleaning, allow steamer to cool.
- 2** Empty the drip tray and the water reservoir. If there is a small amount of water remaining inside the water box, you can just turn the unit upside down and water will come out from the water inlet.
- 3** Wash lid, food basket, drip tray, poaching trays, food separator and removable heating element in hot, soapy water.
- 4** Rinse and dry all parts, or wash on top rack of dishwasher.
- 5** To clean water reservoir, wipe the inside with a clean, damp cloth.

NOTE: Do not use abrasive cleaners

- 6** In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale is allowed to accumulate, the steam could turn off before the food is cooked. After 7–10 uses, pour 3 cups of clear vinegar into the water reservoir then fill with water up to the MAX level. Do not place any other parts in this procedure.
- 7** Plug in and set timer to 20 minutes. When the timer rings, unplug cord from outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use cold water to wipe down the water reservoir several times.



Egg Cooking and Food Steaming Guide

FOOD	QUANTITY	COOKTIME
VEGETABLES		
Broccoli/Cauliflower	8 ounces	13-15 minutes
Green and Wax Beans	8 ounces	10-12 minutes
Carrots, sliced in 1/2 inch pieces	6 large	12-14 minutes
Baby Carrots	8 ounces	12-14 minutes
Corn	2 large ears, halved	45-50 minutes*
Winter Squash, Acorn	halved	22-24 minutes
Zucchini/Yellow Crookneck Squash, sliced in 1/2" rounds	2 large	19-20 minutes
Potatoes, medium red, cut into 1" pieces	2-4 potatoes	15-16 minutes
Sugar Snap Peas	8 ounces	12 1/2-13 minutes
Snow Pea Pods	8 ounces	12-13 minutes
MEATS		
Breakfast Sausage, fully cooked, 3/4 inch thick	6 links	14-15 minutes
Sausage, fresh, 1 inch thick	6 links	18-20 minutes
Hamburger, 1/2 inch thick	1 patty	16-17 minutes
Chuck Steak, 3/4 inch thick	1/2 pound	16-20 minutes
Chicken, boneless tenders	6	16-18 minutes
Chicken, bone-in, halved breasts	2 large	45-48 minutes*
Hot Dogs	8	11-13 minutes
Meatballs frozen	12 ounces	13-14 minutes
Meatballs, 1" cooked, reheat	12 ounces	11-12 minutes
FISH		
Large Shrimp	1 pound	11-12 minutes
Salmon	2 6-ounce fillets	12-13 minutes
FROZEN FOOD		
Frozen corn kernels	1/2 bag	11-12 minutes
EGGS		
Poached, large	2	10 minutes
Poached, large	4	14 minutes
Poached, extra-large	4	15 minutes
Soft Boiled	4	8 minutes
Soft Boiled	6	11 minutes
Soft Boiled	8	13 minutes
Hard Boiled	4	16 minutes
Hard Boiled	6	18 minutes
Hard Boiled	8	19 minutes
Eggs in a Cup	2 in 2 cups	12 minutes

*The Egg Cooker/Mini Food Steamer includes a 30 minute timer. The timer will need to be re-set for any cook times that exceed 30 minutes.





HELPFUL HINTS & TIPS FOR FOOD STEAMING:

Vegetables

- 1 Clean the vegetables thoroughly. Cut off stems; trim, peel or chop if necessary. Smaller pieces steam faster than larger ones.
- 2 Quantity, quality, freshness, size/uniformity and temperature of frozen food may affect steam timing. Adjust cooking time as desired.
- 3 Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
- 4 Frozen foods should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long-handled fork or spoon to separate or stir foods.

Fish and Seafood

- 1 The steaming times listed in the chart are suggestions for fresh, frozen or fully thawed seafood and fish. Before steaming, clean and prepare fresh seafood and fish.
- 2 Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
- 3 When cooking shellfish, steam until shells open and discard any shells that remain closed. When buying shellfish, be sure to keep the bag open during transportation and storage to ensure shellfish stay alive until cook time.
- 4 Serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.
- 5 Adjust steaming times accordingly.

Frozen Food

When steaming frozen food, cook until food is thoroughly heated and reaches temperatures above 175° F.



Meat

Using an instant read thermometer to ensure foods such as meat reach over 165° F will aid in knowing when meat is fully cooked. Many instant read thermometers will fit through the steam holes in the lid.

Cook times

Always err on the side of undercooking when trying to establish exact cook times for specific foods. While times can be added on, overcooking is permanent.



Hot Egg Salad

8 hard-cooked eggs, coarsely chopped	1/2 teaspoon (2 ml) salt
2 cups (500 ml) diced celery	1/4 teaspoon (1 ml) onion salt
1 cup (250 ml) salad dressing	dash of pepper
1 tablespoon (15 ml) chopped parsley	1-1/2 tablespoons (22 ml) butter, melted
3/4 teaspoon (3 ml) dry mustard	2 slices dry bread, crumbed
	1/3 cup (75 ml) chopped pecans

Preheat oven to 375° F (190° C). Combine eggs, celery, salad dressing, parsley and seasonings; mix. Spoon into a buttered shallow (1-1/2 liter) casserole. Combine butter, bread crumbs and pecans. Sprinkle on casserole and bake 25-30 minutes.

Yield: 4-6 servings



Sunday Brunch Treat

- 1 can ounces or 305 g) cream of mushroom soup, undiluted
- 1 chicken bouillon cube
- 1 can (8 ounces or 227 g) mushrooms, drained or 1/2 pound (227 g) fresh mushrooms, sliced
- 3 poached eggs
- 3 English muffin halves, toasted

Combine cream of mushroom soup, bouillon cube and mushrooms. Heat over med-lo heat. Fill "Water Reservoir" of Egg Cooker with water. Season poaching dish and poach 3 eggs. Place poached eggs onto English muffin halves. Spoon over sauce and garnish with parsley, if desired.

Yield: 3 servings

Eggs Florentine

- 1 cup (250 ml) medium white sauce
- 4 tablespoons (60 ml) grated Parmesan cheese
- 4 poached eggs
- 1 package (10 ounces or 280 g) frozen chopped spinach, cooked and drained well

Prepare white sauce and add cheese. Mix well and set aside. Spread spinach in a shallow buttered one-quart (1 liter) baking dish and make four depressions in spinach. Place a poached egg in each depression and pour sauce over eggs. Broil about 4" (10 cm) from heat until bubbly and lightly browned.

Yield: 4 servings

Eggs Benedict

- 2 English muffins, split, toasted and buttered
- 4 slices cooked Canadian bacon
- 4 poached eggs
- 1 recipe Hollandaise or cheese sauce

Place a muffin half on each heated serving plate, top with a slice of bacon and a poached egg. Spoon sauce over egg and serve immediately.

Yield: 4 servings



Egg-Tuna Sandwich

- 4 tablespoons (60 ml) salad dressing
- 1 slice medium onion
- 2 teaspoons (10 ml) lemon juice
- 1/2 teaspoon (2 ml) prepared mustard
- 1/2 teaspoon (2 ml) salt
- 1/4 teaspoon (1 ml) celery salt
- 1 can (7 ounces or 196 g) tuna fish, drained
- 4 hard-cooked eggs, quartered

Put all ingredients except eggs into Blender container, cover and process at MIX (LO) until blended. Empty into a bowl. Blender chop eggs two at a time and add to ingredients in bowl. Toss lightly to mix.

Yield: 6 sandwiches

Eggs Divan Supreme

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 2 packages (10 ounces or 280 g) frozen broccoli spears, thawed and well drained | 1/2 teaspoon (2 ml) salt |
| 1 medium onion, cut in eighths | dash of white pepper |
| 3 tablespoons (45 ml) butter or margarine | 1/2 cup (125 ml) Swiss cheese cubes |
| 3 cups (750 ml) cooked ham pieces (1/4" or 6cm thick) | 1/2 cup (125 ml) grated Parmesan cheese |
| 3/4 cup (200 ml) chicken broth | 3 tablespoons (45 ml) dry white wine |
| 3/4 cup (200 ml) milk | 8 hard-cooked eggs, sliced |
| 3 tablespoons (45 ml) flour | |

Cook broccoli according to package directions. Blender chop onion. Melt butter in medium saucepan and saute onion lightly. Add ham pieces and stir until heated and lightly browned. Put remaining ingredients except wine and eggs into Blender container, cover and process at LIQUEFY (HI) until smooth. Pour into saucepan and cook over medium heat, stirring constantly until thickened. Add wine and mix well. Arrange broccoli spears in a buttered casserole and arrange eggs on top. Pour sauce over and sprinkle lightly with paprika. Broil 6" (15 cm) from heat source until hot and bubbly and top is nicely browned.

Yield: 6 servings



Devilish Egg Treat

4 tablespoons (60 ml) cold water	1/4 teaspoon (1 ml) hot pepper sauce
1 envelope unflavored gelatin	1/4 green pepper, cut in pieces
1/2 cup (125 ml) boiling water	1 cup (250 ml) celery pieces
1/2 cup (125 ml) mayonnaise	4 hard-cooked eggs, quartered
3/4 teaspoon (3 ml) salt	

Put cold water and gelatin into Blender container. Cover and process at STIR (LO) to soften. Remove feeder cap, add boiling water and continue to process until gelatin is dissolved. If gelatin granules cling to container, turn off motor, remove cover and use rubber spatula to keep ingredients around processing blades. Replace cover, process at LIQUEFY (HI) and add mayonnaise, salt and hot pepper sauce through feeder cap opening. Stop blender and add remaining ingredients. Cover and process at GRIND (HI) 2 cycles. Pour into 3-CUP (750 ml) mold or bowl. Chill until firm, about 3 hours.

Yield: 4-6 servings.

Low Cholesterol Egg Substitutes

Lightly coat the poaching dish with vegetable oil or a vegetable spray. Divide 1 cup (250 ml) thawed Frozen Egg Substitute among the 4 poaching cups, cover and turn the Timer to the desired cook time. When light goes off, remove eggs from dish immediately to prevent overcooking. Eggs may be served hot or cooled and used in recipes calling for hard-cooked eggs.





1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.



JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

- 1. Lea todas las instrucciones antes de usar.**
2. No toque las superficies calientes. Para evitar quemaduras a causa del vapor, use guantes de cocina cuando quite la cubierta o maneje recipientes calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base de la unidad en agua ni otros líquidos.
4. Mantenga en vigilancia estrecha la unidad cuando la usen niños o haya niños en las cercanías.
5. Cuando la unidad no esté en uso, desconéctela del tomacorriente. Desconecte la unidad antes de poner o quitar partes y permita que se enfríe antes de limpiarla.
6. No opere ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni cuando el aparato funcione mal o haya recibido algún tipo de daño.
7. No lo use en exteriores. No deje el cable colgando de la mesa o mostrador, ni toque las superficies calientes.
8. No opere el aparato cuando esté vacío o sin agua en el depósito.
9. No coloque el aparato cerca o encima de una estufa eléctrica o de gas calientes, ni tampoco en un horno caliente.
10. Se debe tener mucho cuidado cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
11. No use el aparato con fines distintos para los que fue diseñado.
12. Levante y abra la cubierta con mucho cuidado en forma inclinada para evitar QUEMADURAS y permitir que el agua gotee dentro de la vaporera.
13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante para este aparato implica riesgos.



ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.

Este electrodoméstico tiene un enchufe de corriente alterna polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una manera únicamente. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, voltee el enchufe. Si de esa manera aún no entra, contacte a un electricista calificado.

NO INTENTE IGNORAR ESTA CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD.

USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN

El aparato viene con un cable corto de suministro de potencia para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se puede usar un cable de extensión con precaución. Si se usa un cable de extensión, la calificación eléctrica del cable debe ser al menos igual que la del aparato. El cable de extensión se debe acomodar de manera que no quede colgando sobre la superficie del mostrador o mesa donde los niños lo pueden halar o se puedan tropezar accidentalmente.

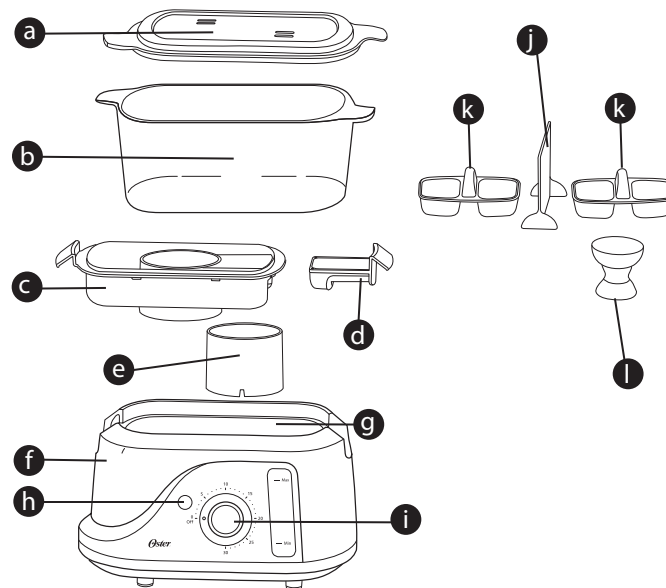
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



Gracias por comprar la máquina para preparar huevos/mini vaporera para alimentos OSTER®. Antes de usar este producto por primera vez, tómese un momento para leer estas instrucciones y consérvelas para referencia. Preste particular atención a las instrucciones de seguridad que se ofrecen. Revise la declaración de servicio y garantía del producto. Para conocer más acerca de los productos de Oster®, visítenos en www.oster.com o llámenos al 1-800-334-0759.



CONOZCA SU MÁQUINA PARA PREPARAR HUEVOS/MINI VAPORERA PARA ALIMENTOS



- | | |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| a Tapa | g Depósito de agua |
| b Cesta de alimentos | h Luz indicadora de potencia |
| c Bandeja de goteo | i Temporizador |
| d Llenado externo de agua | j Separador de alimentos |
| e Manga desprendible del elemento calefactor | k Bandejas para escalfar |
| f Base | l Taza para huevos |





ANTES DE USAR LA MAQUINA PARA PREPARAR HUEVOS/MINI VAPORERA PARA ALIMENTOS OSTER®

- 1 Retire todos los materiales de empaque antes de usarla.
- 2 Antes del uso, lave la tapa, cesta de alimentos, separador de alimentos, bandejas para escalfar, bandeja de goteo, taza para huevos y manga desprendible del elemento calefactor en agua jabonosa; enjuague y seque a fondo. Limpie el depósito de agua con un trapo limpio y húmedo. Cerciérese de leer la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual para aprender los métodos correctos para desarmar y limpiar la unidad.





CÓMO:

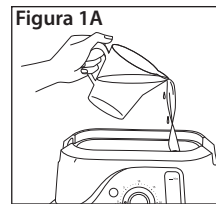
USAR LA MÁQUINA PARA PREPARAR HUEVOS/MINI VAPORERA PARA ALIMENTOS

Pasos generales:

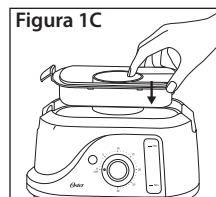
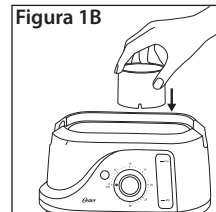
NOTA: Antes del uso verifique que la unidad esté apagada.

Coloque la unidad sobre una superficie plana y sólida con suficiente espacio (ej. no la coloque debajo de gabinetes de pared). La unidad vaporera y sus componentes no son para uso en hornos (microondas, convención o convencional) o sobre la estufa.

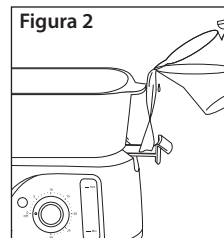
1 A Llene el depósito con agua limpia únicamente, como se muestra en la Figura 1A. No coloque ningún otro líquido ni agregue sal, pimienta, etc. al depósito de agua. Verifique que el agua no exceda el nivel máximo (**MAX**) de llenado ni esté por debajo del nivel mínimo (**MIN**) de llenado como se indica al interior del depósito de agua.



B Coloque la manga desprendible del elemento calefactor dentro de la base, alrededor del elemento calefactor, como se muestra en la Figura 1B, luego coloque la bandeja de goteo sobre la base como se ilustra en la Figura 1C.



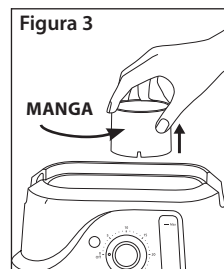
- 2 También puede llenar el depósito de agua a través del llenado externo de agua como se ilustra en la Figura 2. Existen líneas de **MAX** y **MIN** marcadas en el depósito del agua para indicar el nivel. Incluso cuando los alimentos se estén cocinando, si el depósito muestra que el nivel de agua es bajo, puede agregar el agua necesaria a través del llenado externo de agua sin mover la cesta de alimentos.



NOTA: El agua nunca debe estar por debajo de la línea **MIN** (mínima).

Función de vapor instantáneo

Se incluye una manga desprendible del elemento calefactor. Antes de cocer, cuando esta manga se coloca alrededor del elemento calefactor, la función de vapor producirá vapor automáticamente en 35 segundos. No opere la vaporera sin la manga del elemento calefactor.



TENGA EN CUENTA: La manga del elemento calefactor se puede retirar (como se ilustra en la Figura 3), para permitir la limpieza del elemento calefactor. La manga del elemento calefactor tiene una pequeña hendidura (corte) que debe orientarse hacia abajo cuando se coloque en el elemento calefactor.

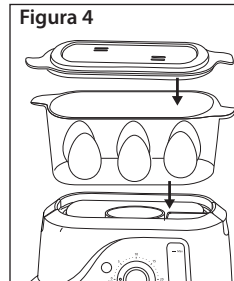
Para huevos cocidos blandos, semi-duros y duros

Usted puede cocer hasta 8 huevos blandos, semi-duros o duros o escalfar hasta 4 huevos en la máquina para preparar huevos. Los tiempos de cocción son estimados y dependen de la cantidad, tamaño, temperatura de los alimentos y consistencia deseada. Considere como sugerencias los tiempos indicados en la tabla de cocción de huevos y alimentos.

- 1 Enjuague la cantidad de huevos que desee preparar – puede preparar hasta 8 huevos en la máquina a la vez. Coloque los huevos dentro de la cesta de alimentos de manera que encajen en las hendiduras del fondo de la cesta.



NOTA: Esta unidad viene con una taza para huevos que incluye un perforador de huevos en la base de la taza. Usted puede colocar un huevo en la taza para perforar la punta ancha del huevo. Perforar el extremo ancho del huevo le ayudará a evitar que se rompa mientras se cocina.



- 2 Coloque la cesta de alimentos sobre la bandeja de goteo. Coloque la tapa sobre la cesta de alimentos y conecte la unidad, como se ilustra en la Figura 4.
- 3 Consulte la tabla de cocción de huevos y alimentos para determinar el tiempo correcto de cocción. Estos tiempos variarán dependiendo del número de huevos a preparar y la consistencia deseada.
- 4 Gire la perilla de control en el sentido de las manecillas del reloj para establecer el tiempo deseado. La luz indicadora de potencia se encenderá automáticamente.
- 5 Mientras la unidad está funcionando, se encenderá la luz roja indicando la operación del temporizador. Después de que la unidad haya cocido los huevos durante el tiempo establecido, la luz roja se apagará, y se escuchará un sonido de alerta.
- 6 Después de que se complete el tiempo de cocción, retire la tapa y los huevos cocidos de la cesta de alimentos.

NOTA: Al dejar salir el vapor, tenga cuidado cuando manipule y retire los componentes calientes. Retire los huevos inmediatamente para evitar que se cuezan en exceso.

SUGERENCIA: Una vez los huevos estén listos, retire la cesta de alimentos de la base y colóquela en un tazón de agua fría para frenar el proceso de cocción.

Para huevos escalfados

- 1 Enjuague la cantidad de huevos que desea escalfar (la unidad puede escalfar hasta 4 huevos a la vez). Unte ligeramente mantequilla o rocíe aceite vegetal en la bandeja de escalfado.



- 2 Quiebre un huevo dentro de cada sección de escalfado de la bandeja. Coloque la(s) bandeja(s) dentro de la cesta de alimentos agarrando la manija plástica del centro de la bandeja.
- 3 Coloque la cesta de alimentos sobre la bandeja de goteo. Coloque la tapa sobre la cesta de alimentos y conecte la unidad.
- 4 Consulte la tabla de cocción de huevos y alimentos para determinar el tiempo correcto de cocción. Estos tiempos variarán dependiendo del número de huevos a escalfar.
- 5 Gire la perilla de control en el mismo sentido de las manecillas del reloj para establecer el tiempo deseado. La luz indicadora de potencia se encenderá automáticamente.
- 6 Mientras la unidad está funcionando, se encenderá la luz roja indicando la operación del temporizador. Después de que la unidad haya cocido los huevos durante el tiempo establecido, la luz roja se apagará, y se escuchará un sonido de alerta.
- 7 Después de que se complete el tiempo de cocción, retire la tapa y los huevos cocidos de la cesta de alimentos. Afloje y retire los huevos de la bandeja usando una espátula de goma.

NOTA: Al dejar salir el vapor, tenga cuidado cuando manipule y retire los componentes calientes. Retire los huevos inmediatamente para evitar que se cuezan en exceso.

PARA PREPARACIÓN AL VAPOR

Cocción al vapor

Cocer alimentos al vapor es una forma saludable y rápida de preparar una amplia variedad de alimentos. Ya sea para preparar alimentos para bebés, por razones de dieta o por puro sabor, la cocción al vapor prepara los alimentos a una temperatura muy alta y es posible que se cuezan en exceso rápidamente.

Se pueden preparar hasta 1.3 cuartos de galón de alimentos (cerca de 5 tazas) a la vez. Los tiempos de cocción al vapor son estimados y dependen de la cantidad, tamaño y temperatura de los alimentos. Considere todos los tiempos de cocción presentados en la tabla de cocción de huevos y alimentos como sugerencias.



- 1 Enjuague los vegetales, mariscos, u otros alimentos sin salsa o líquidos (puede preparar hasta 1.3 cuartos de galón de alimentos o cerca de 5 tazas de alimentos a la vez). Coloque los alimentos en la cesta de alimentos y organícelos en el centro de la cesta. Trate de no bloquear las rejillas del vapor.

NOTA: Su mini vaporera viene con un separador de alimentos, el cual le permite preparar al vapor dos diferentes tipos de alimentos uno al lado del otro durante el mismo ciclo de cocción al vapor. Para utilizar el separador de alimentos, coloquelo entre los vegetales, mariscos, u otros alimentos que usted desee separar.

- 2 Coloque la cesta de alimentos sobre la bandeja de goteo. Coloque la tapa sobre la cesta de alimentos y conecte la unidad.
- 3 Consulte la tabla de cocción de huevos y alimentos para determinar el tiempo correcto de cocción. Estos tiempos variarán dependiendo de la cantidad de alimentos a preparar.
- 4 Gire la perilla de control en el mismo sentido de las manecillas del reloj para establecer el tiempo deseado. La luz indicadora de potencia se encenderá automáticamente.
- 5 Mientras la unidad está funcionando, se encenderá la luz roja indicando la operación del temporizador. Después de que haya transcurrido el tiempo establecido, la luz roja se apagará, y se escuchará un sonido de alerta.
- 6 Después de que se complete el tiempo de cocción, retire la tapa y los alimentos de la cesta de alimentos.

NOTA: Al dejar salir el vapor, tenga cuidado cuando manipule y retire los componentes calientes

Función de cocción en seco

La máquina para preparar huevos/mini vaporera para alimentos tiene una función de auto protección que cancelará automáticamente la operación de cocción. Esto indica que la vaporera no tiene agua, o que el nivel de agua está muy bajo para terminar el ciclo de cocción. Llene el depósito con la cantidad correcta de agua y vuelva a establecer el tiempo de cocción.

NOTA: Si observa que el nivel de agua en el depósito está cerca a la línea indicada como **MIN**, vuelva a llenar con más agua a través del llenado de agua externo.





CUIDADO Y LIMPIEZA

Este aparato se debe limpiar después de cada uso.

NOTA: ¡NO SUMERJA LA BASE, ENCHUFE O CABLE EN AGUA O EN NINGÚN OTRO LIQUIDO!

- 1** Desconecte el cable del tomacorriente. Antes de limpiar, deje que la vaporera se enfríe.
- 2** Desocupe la bandeja de goteo y el depósito de agua. Si queda una pequeña cantidad de agua dentro del depósito, simplemente puede voltear la unidad boca abajo y el agua saldrá del depósito.
- 3** Lave la tapa, cesta de alimentos, bandeja de goteo, bandejas para escalfar, separador de alimentos, y manga desprendible del elemento calefactor en agua jabonosa caliente
- 4** Enjuague y seque todas las partes, o lávelas en el estante superior del lavavajillas.
- 5** Para limpiar el depósito de agua, seque el interior con un paño limpio y húmedo.

NOTA: Do not use abrasive cleaners

- 6** En áreas de agua dura, se puede acumular sarro en el elemento calefactor. Si el sarro se deja acumular, la emisión de vapor se puede detener antes de que los alimentos se cuezan. Después de 7 a 10 usos, vierta 3 tazas de vinagre blanco en el depósito de agua, luego llene con agua hasta el nivel **MAX**. No coloque ninguna otra parte en este procedimiento.
- 7** Conecte y fije el temporizador en 20 minutos. Cuando el temporizador suene, desconecte el cable del tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de vaciar el depósito de agua. Use agua fría para limpiar el depósito de agua varias veces.



GUÍA PARA PREPARACIÓN DE HUEVOS Y ALIMENTOS AL VAPOR

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN
VEGETALES		
Brócoli/coliflor	8 onzas	13-15 minutos
Judías verdes y amarillas	8 onzas	10-12 minutos
Zanahorias, en rodajas de ½ pulgada	6 grandes	12-14 minutos
Zanahorias tiernas	8 onzas	12-14 minutos
Maíz	2 mazorcas grandes, mitades	45-50 minutos*
Calabacín, calabaza tipo bellota	Mitades	22-24 minutos
Zapallito/calabaza amarilla, en rodajas de ½ pulgada	2 grandes	19-20 minutos
Papas, medianas rojas, cortadas en ½ pulgada	2-4 papas	15-16 minutos
Guisantes/arvejas/chicharos dulces	8 onzas	12 ½ -13 minutos
Guisantes/arvejas/chicharos chinos	8 onzas	12-13 minutos
CARNES		
Salchichas para desayuno, completamente cocidas, ¾ pulgadas de grosor	6 piezas	14-15 minutos
Salchicha, fresca, ½ pulgada de grosor	6 piezas	18-20 minutos
Hamburguesa, 1 pulgada de grosor	1 porción	16-17 minutos
Filete de lomo, ¾ pulgadas de grosor	½ libra	16-20 minutos
Tiras de pollo, sin hueso	6	16-18 minutos
Pechugas de pollo partidas por la mitad, con hueso	2 grandes	45-48 minutos*
Hot dogs/perros calientes	8	11-13 minutos
Albóndigas congeladas	12 onzas	13-14 minutos
Albóndigas cocidas de 1", recalentar	12 onzas	11-12 minutos
PESCADO		
Camarones grandes	1 libra	11-12 minutos
Salmón	Filetes de 2-6 oz.	12-13 minutos
ALIMENTOS CONGELADOS		
Granos de maíz congelado	½ bolsa	11-12 minutos
HUEVOS		
Escalfados, grande	2	10 minutos
Escalfados, grande	4	14 minutos
Escalfados, extra-grande	4	15 minutos
Cocidos blandos	4	8 minutos
Cocidos blandos	6	11 minutos
Cocidos blandos	8	13 minutos
Cocidos duros	4	16 minutos
Cocidos duros	6	18 minutos
Cocidos duros	8	19 minutos
Huevos en taza	2 en 2 tazas	12 minutos

*La máquina para preparar huevos/mini vaporera para alimentos incluye un cronómetro de 30 minutos. El cronómetro deberá ser reiniciado para tiempos de cocción que excedan los 30 minutos.





CONSEJOS Y SUGERENCIAS ÚTILES PARA PREPARAR ALIMENTOS AL VAPOR:

Vegetales

- 1 Lave los vegetales a fondo. Corte los tallos; recorte, pele o pique si es necesario. Las piezas más pequeñas se cuecen más rápido que las grandes.
- 2 La cantidad, calidad, frescura, tamaño, uniformidad y temperatura de los alimentos congelados pueden afectar el tiempo de cocción. Ajuste el tiempo de cocción según se desee.
- 3 Los vegetales congelados no se deben descongelar antes de cocer al vapor.
- 4 Los alimentos congelados se deben separar o revolver después de 10 a 12 minutos. Use un tenedor o cuchara de manija larga para separar los alimentos.

Pescado y mariscos

- 1 Los tiempos de cocción al vapor presentados en la tabla son sugerencias para mariscos y pescado fresco, congelado o descongelado completamente. Antes de cocer al vapor, limpie y prepare los mariscos y el pescado frescos.
- 2 La mayoría de los pescados y mariscos se cuecen muy rápido. Cueza al vapor en pequeñas porciones o en cantidades de la forma especificada.
- 3 Cuando prepare mariscos, cueza al vapor hasta que el caparazón se abra y deseche cualquier caparazón que permanezca cerrado. Cuando compre mariscos, asegúrese de mantener la bolsa abierta durante el transporte y almacenamiento para garantizar que el marisco continúe vivo hasta el momento de cocción.
- 4 Sirva el pescado y los mariscos cocidos al vapor sin nada o use mantequilla o margarina sazonada, limón o salsas favoritas.
- 5 Ajuste los tiempos de cocción según sea el caso.



Alimentos congelados

Cuando cueza al vapor alimentos congelados, cueza hasta que los alimentos se calienten a fondo y alcancen una temperatura superior a 175° F.

Carnes

Usar un termómetro de lectura instantánea para garantizar que los alimentos como la carne alcancen una temperatura superior a 165° F ayudará a saber cuando la carne esté completamente cocida. Muchos termómetros de lectura instantánea pasan a través de los orificios de vapor en la tapa.

Tiempos de cocción

Al tratar de establecer el tiempo exacto de cocción para alimentos específicos es mejor que falte cocción y no que se exceda. Siempre se podrá agregar tiempo de cocción, pero excederse en la cocción es permanente.



RECETAS

Ensalada caliente de huevo

8 huevos duros, picados grueso
2 tazas (500 ml) de apio picado
1 taza (250 ml) de aderezo para ensalada
1 cucharada (15 ml) de perejil picado
3/4 cucharadita (3 ml) de mostaza seca

1/2 cucharadita (2 ml) de sal
1/4 cucharadita (1 ml) de sal de cebolla
Una pizca de pimienta
1 1/2 cucharadas (22 ml) de mantequilla derretida
2 rodajas de pan seco, en migas
1/3 taza (75 ml) de nueces pecán picadas

Caliente el horno a 375° F (190° C). Combine los huevos, apio, aderezo para ensalada, perejil y condimentos; mezcle. Con una cuchara sirva en una cazuela poco profunda (1 1/2 litros) rociada con mantequilla. Combine la mantequilla, las migas de pan y las nueces. Vierta sobre la cacerola y hornee por 25 a 30 minutos.

Rinde: 4-6 porciones



Manjar de Desayuno de domingo

- 1 lata de crema de champiñones (350 g), no diluida
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1 lata (8 onzas o 227 g) de champiñones escurridos
o ½ libra (227 g) de champiñones frescos, en rodajas
- 3 huevos escalfados
- 3 mitades de English Muffins, tostados

Combine la crema de champiñones, el cubo de caldo de pollo y los champiñones. Caliente a temperatura media a baja. Llene con agua el depósito de agua de la máquina para preparar huevos. Condimente el plato para escalfar y escalfé tres huevos. Coloque los huevos escalfados sobre las mitades de los English Muffins. Con una cuchara sirva la salsa y decore con perejil si se desea.

Rinde: 3 porciones

Huevos Florentinos

- 1 taza (250 ml) de salsa blanca media
- 4 cucharadas (60 ml) de queso parmesano rallado
- 4 huevos escalfados
- 1 paquete (10 onzas o 280 g) de espinaca congelada picada, cocida y bien escurrida

Prepare la salsa blanca y agregue el queso. Mezcle bien y deje a un lado. Vierta la espinaca en un plato de hornear poco profundo de un cuarto de galón (1 litro) rociado con mantequilla y haga 4 depresiones en la espinaca. Coloque un huevo escalfado en cada depresión y vierta la salsa sobre los huevos. Ase a la parrilla a 4 pulgadas de la fuente de calor hasta que el alimento esté burbujeante y ligeramente dorado.

Rinde: 4 porciones

Huevos Benedictinos

- 2 English Muffins, partidos, tostados y untados de mantequilla
- 4 tiras de tocino canadiense cocinado
- 4 huevos escalfados
- 1 receta de salsa holandesa o salsa de queso

Coloque la mitad de un Muffin en cada uno de los platos calientes de servir, coloque una rodaja de tocino encima y un huevo escalfado. Vierta salsa sobre el huevo y sirva inmediatamente.

Rinde: 4 porciones



Sándwich de huevo y atún

- 4 cucharadas (60 ml) de aderezo para ensalada
- 1 rodaja de cebolla mediana
- 2 cucharaditas (10 ml) de jugo de limón
- ½ cucharadita (2 ml) de mostaza preparada
- ½ cucharadita (2 ml) de sal
- ¼ cucharadita (1 ml) de sal de apio
- 1 lata (7 onzas o 196 g) de atún, escurrido
- 4 huevos duros, partidos en cuartos

Coloque todos los ingredientes excepto los huevos en el contenedor de la licuadora, cubra y procese en la posición de mezclar a nivel bajo, hasta licuar bien. Vacíe el contenido en un tazón. Pique los huevos en la licuadora de dos en dos y agregue a los ingredientes en el tazón. Revuelva ligeramente para mezclar.

Rinde: 6 sándwiches

Huevos Divan Supreme

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 2 paquetes (10 onzas o 280 g) de tallos de brócoli congelado, descongele y escurra bien | ¾ taza (200 ml) de leche |
| 1 cebolla mediana, cortada en octavos | 3 cucharadas (45 ml) de harina |
| 3 cucharadas (45 ml) de mantequilla o margarina | ½ cucharadita (2 ml) de sal |
| 3 tazas (750 ml) de jamón cocido en trozos (1/4 pulgada o 6 cm de grosor) | Una pizca de pimienta blanca |
| ¾ taza (200 ml) de caldo de pollo | ½ taza (125 ml) de cubos de queso suizo |
| | ½ taza (125 ml) de queso parmesano rallado |
| | 3 cucharadas (45 ml) de vino blanco seco |
| | 8 huevos duros tajados |

Cocine el brócoli según las instrucciones del paquete. Pique la cebolla en la licuadora. Derrita mantequilla en una sartén mediana y sofría la cebolla un poco. Agregue los trozos de jamón y revuelva hasta que esté caliente y ligeramente dorado. Coloque los ingredientes restantes excepto el vino y los huevos en el frasco de la licuadora, cubra y procese en la posición de licuar en nivel alto hasta que esté suave. Vacíe en una sartén y cueza a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que espese. Agregue el vino y mezcle bien. Organice el brócoli en una cazuela rociada con mantequilla y coloque los huevos encima. Vierta la salsa y rocíe ligeramente con páprika. Ase a la parrilla a 6 pulgadas (15 cm) de la fuente de calor hasta que el alimento esté caliente y burbujeante, y la superficie esté dorada.

Rinde: 6 porciones



Manjar de Huevos endiablados

4 cucharadas (60 ml) de agua fría
1 sobre de gelatina sin sabor
½ taza (125 ml) de agua hirviendo
½ taza (125 ml) de mayonesa
¾ cucharadita (3 ml) de sal
¼ cucharadita (1 ml) de salsa picante
¼ de pimiento verde, cortado en pedazos
1 taza (250 ml) de apio en pedazos
4 huevos duros, partidos en cuartos

Coloque el agua fría y la gelatina en el contenedor de la licuadora. Cubra y licue en la posición de batir, en nivel bajo. Retire la tapa alimentadora, agregue agua hirviendo y continúe licuando hasta que se disuelva la gelatina. Si los gránulos de la gelatina se pegan al contenedor, apague la licuadora, retire la tapa y use una espátula de goma para que los ingredientes se sitúen alrededor de las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa, procese a mayor velocidad en la posición de licuar, en nivel alto y agregue la mayonesa, sal y salsa picante a través de la abertura de la tapa alimentadora. Pare la licuadora y agregue los ingredientes restantes. Tape y procese nuevamente en la posición de moler, en nivel alto por 2 ciclos. Vierta en un molde o tazón de 3 tazas (750 ml). Deje enfriar hasta que esté firme, Unas 3 horas.

Rinde: 4-6 porciones.

Sustituto de huevo bajo en colesterol

Rocíe ligeramente el plato para escalfar con aceite vegetal o aceite en rociador. Divida 1 taza (250 ml) de sustituto de huevo descongelado entre las 4 tazas de escalfar, tape y fije el temporizador en el tiempo de cocción deseado. Cuando se apague la luz, retire inmediatamente los huevos del plato para evitar que se cuezan en exceso. Los huevos se pueden servir calientes o fríos y usarse en recetas que requieran huevos duros.





Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.



JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.





For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
www.oster.com

©2009 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden
Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido
por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden
Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-081309

Printed in China

P.N. 134627
Impreso en China

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>