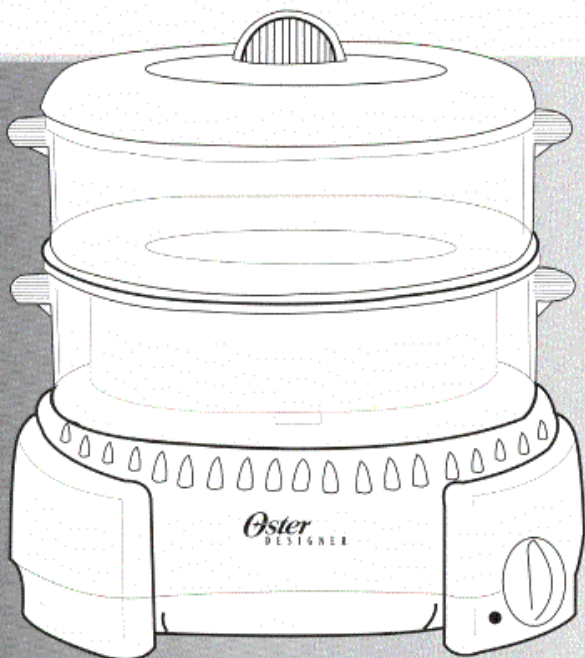


Oster[®]

DESIGNER[™]



MODEL/MODELO 4711
MODÈLE/MODELO

Instruction & Recipe Manual
FOOD STEAMER

Manuel d'Instructions
CUISEUR À VAPEUR

Manual de Instrucciones
VAPORERA DE ALIMENTOS

Manual de Instruções
COZINHAR COMIDA A VAPO

Congratulations, you are now the owner of an Oster® Designer® Food Steamer, and will soon be creating complete, flavorful, healthy meals with steam heat! Steaming retains the vitamins and minerals in foods that are often lost with other cooking methods. Nutritious dishes are minutes away without added oil or fat. Cook fish and fowl, vegetables, rice, and even quick breads with ease of preparation and clean-up. Entire meals can be cooked in the 2 large 3 quart steamer bowls, without greasy pots and pans or burnt-on food to clean up afterwards. And, with our "Instant Steam" technology, your Food Steamer will be producing steam in less than a minute! The following pages contain simple recipes and guidelines for perfect steam cooking. Practice with steaming vegetables and then move on to more sophisticated dishes, Use your imagination to create exciting recipes with healthy steam heat!

120 VOLTS / 900 WATTS

Special Instructions

This appliance has a short supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer extension cord is used, the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The 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.

To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fully fit into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not change the plug in any way.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions, product labels and warnings before using your Food Steamer.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts when handling hot materials, Avoid hot steam rising from top of Steamer at all times when in use. Do not reach over appliance while it is generating steam. Remove lid by lifting slowly away from you. When checking food, use long handled utensils.
- Allow the Food Steamer to cool completely before washing or storing.
- Allow the unit to cool before putting on or taking off parts.
- When unit is not in use and before cleaning, unplug the Food Steamer from the electrical outlet.

- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance, cord, or plug in water or other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children.
- Do not allow anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where it may be walked on or accidentally tripped over. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Sunbeam Appliance Service Station for servicing or repairs.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven or microwave
- Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot water or any other hot liquids.
- Do not operate appliance near walls or cabinets to prevent damage from steam.
- Use the appliance on a level, stable work surface away from water.
- Always use sufficient water for steaming time.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet,
- **CAUTION: To reduce risk of electric shock, cook only in removable container.**

This Unit for Household Use Only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOOD STEAMER COMPONENTS

A) **STEAMER LID** has a convenient handle on top to avoid burning fingers when it is removed. However, use caution when removing lid due to the small steam vents in the top of the cover which constantly emit hot steam when appliance is in use. Also be careful of the surge of steam that will result when cover is lifted. Lift cover away from person when opening.

Use oven mitts at all times when handling hot Steamer parts.

B) **STEAMER BOWL** is made with clear plastic, has a 3-quart capacity, and an oblong shape to accommodate all kinds of vegetables and foods. (Two Steamer Bowls are supplied with your unit.)

C) **RICE BOWL** is made of white plastic, has a 5-cup capacity, and is placed inside the Steamer Bowl when in use. It is used for cooking rice. This bowl may stain if tomato based or red food is cooked in it.

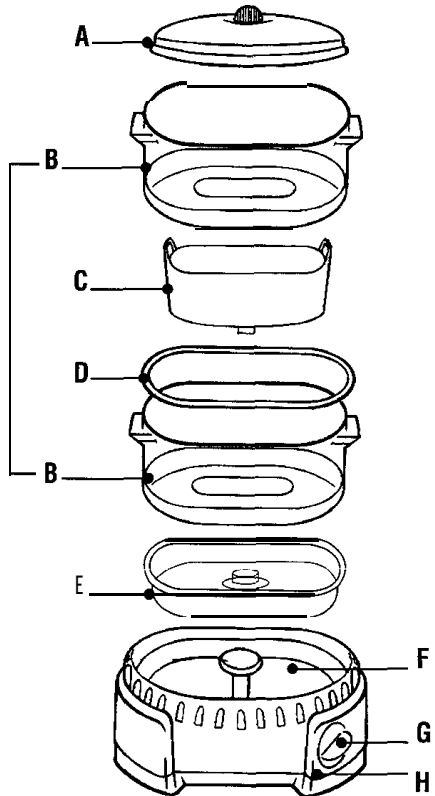
D) **SEPARATOR RING** divides the two Steamer Bowls. Never use two Steamer Bowls without the Separator Ring.

E) **DRIP TRAY** prevents water condensation and food liquids from dripping back into the Water Reservoir to ensure that steam is always produced from clean water.

F) **WATER RESERVOIR BASE** holds water for steaming. Do not use any other type of liquid in the reservoir.

G) **TIMER** operates up to sixty (60) minutes and includes a bell to indicate when cooking time expires.

H) **INDICATOR LIGHT** identifies when appliance is cooking.



FORHOUSEHOLEONLY

COOKING WITH YOUR FOOD STEAMER

- Place the appliance on a stable, level surface away from walls and overhanging cupboards.
- Pour cold tap water into Water Reservoir to MAX level for foods requiring 13 to 60 minutes steaming time, or MIN level for food requiring less than 13 minutes. See Figure 1. MIN and MAX levels are indicated by raised lines in the Water Reservoir. Refer to Steaming Charts or Recipes for recommended cooking times. If the appliance stops producing steam, or there is a noticeable reduction in steam before food is ready, add extra water to the basin.

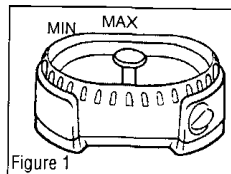


Figure 1

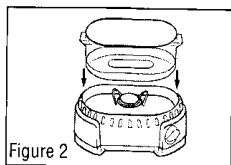


Figure 2

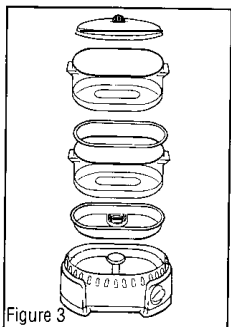


Figure 3

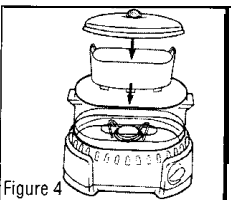


Figure 4

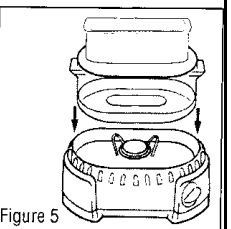


Figure 5

- Note: Do not add any salt, pepper, seasonings, herbs, wine, stock or any liquid other than tap water to the Water Reservoir,
- Place Drip Tray in base and be sure it sits flat.
 - Your appliance can be used in four ways:

Using one Steaming Bowl alone – Place food in Steaming Bowl and then position the Bowl on the base. See Figure 2. Do not use the Separator Ring.

Using two Steaming Bowls Place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower Bowl and position it on the base. Place the Separator Ring in position. Rest the upper Steaming Basket on top. See Figure 3.

The Separator Ring ensures the two Bowls are well fitted and stable when stacked together. Never use your Oster® Designer® Food Steamer without the Separator Ring as the two Steaming Bowls may lock tightly together. If this happens, use some vegetable oil around the ring to separate them.

Using the Rice Bowl – Liquid such as water or stock is added together with rice in the Rice Bowl. The Steaming Bowl must be placed on the base first, then the Rice Bowl is placed inside the Steamer Bowl for use. See Figure 4. Measure the required quantity of rice and liquid in the Rice Bowl. Refer to steaming charts or recipes on page 9. The Rice Bowl can be used in either Steam Bowl.

Using a Loaf Pan (An 8" x 4" loaf pan will fit in the steamer) – Cakes and quick breads can be made in this Steamer also. Pour cake or bread batter into greased pan and place pan in Steaming Bowl. Always place tin foil on top of pan and seal tightly before cooking. See Figure 5. Refer to steaming recipes on page 12.

- Cover with Lid.
- Plug into wall outlet. Do not operate the appliance without the Steaming Bowl and Lid in place.
- Set timer for the recommended time. Steaming will begin in less than a minute, Condensation during steaming is normal. The indicator light will light up when timer is set.

Note: The timer operates regardless of whether the unit is plugged into the electrical outlet or not. Be sure the indicator light is on when setting the timer.

WARNING: During use do not touch the base, steamer bowls or lid as they get very hot. Always use oven mitts when handling the steamer.

- When steaming is complete, the timer will give a single ring and automatically shut off the steaming function.
- When you have finished using the appliance, unplug from the wall socket and leave to cool completely before removing the Drip Tray.

WARNING: Use caution when removing the Drip Tray. While other parts of the unit may be cool, the water in the Water Reservoir and the Drip Tray may still be very hot.

USEFUL HINTS

- For high altitude cooking, steaming times may need to be increased. Exact times vary by location
- Steaming times stated in the charts and recipes are only a guide. Times may vary depending on the size of food pieces, spacing of the food in the Steamer Bowl, freshness of food, and personal preference. As you become familiar with the Steamer, adjust cooking times.
- A single layer of food steams faster than several layers. Therefore, the cooking time for a larger quantity of food will be increased. For example, 2 lbs. of broccoli florets will need longer to steam than 1 lb.
- For best results, be sure pieces of food are similar in size. If pieces vary in size and layering is required, place smaller pieces on top.
- Do not crowd food in the Steaming Bowl or Rice Bowl. Arrange the food with spaces between pieces to allow for maximum steam flow.
- When steaming large quantities of food, remove lid about halfway through the steaming time and stir using a long handled utensil, protecting your hands from the steam with oven mitts.
- Do not add salt and seasoning to the Steaming Bowl until after cooking. This is to avoid possible damage to the heating element located in the Water Reservoir
- Save liquid in Drip Tray to use in soups, sauces, and GRAVIES
- Never steam meat, poultry or seafood from frozen. Always thaw completely first.
- All the times stated in the "Steaming Charts and Recipes" are based on the use of cold water in the Water Reservoir.
- The Rice Bowl is an ideal container for steaming other foods such as fruit, vegetables, puddings, quick breads, cakes, etc. For best results, cook quick breads and cakes in a loaf pan.

Using two Steaming Bowls

- Always place the largest pieces of food with the longest cooking time in the lower bowl
- You may place a different food in the upper and lower bowls. Condensation will drip from the upper bowl onto the lower bowl; be sure the flavors compliment each other.
- Steaming times for food in the upper bowl are usually slightly longer so allow an extra 5 minutes.
- If foods with different cooking times are being steamed, start the food with the longest cooking time in the lower Bowl. Then when the remaining steaming time reaches that of food with the shortest cooking time, carefully remove the Lid with oven mitts and place the Separator Ring and upper Basket on top. Cover with lid and continue steaming.

TO CLEAN YOUR FOOD STEAMER

Before its first use, be sure to clean all parts of the Food Steamer as directed below to ensure cleanliness.

- **NEVER IMMERSE THE BASE, CORD OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Unplug at the wall socket and leave the appliance to cool completely before cleaning.
- Do not clean any part of the unit with abrasive cleaners such as metal scouring pads, scouring powders or bleach.
- We recommend washing the Steamer Lid, Rice Bowl, Steamer Bowl, and Drip Tray in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Alternatively, all these parts, except the Water Reservoir, can be cleaned in a dishwasher in the upper basket. However, continual cleaning in a dishwasher may result in a slight loss of exterior gloss and dulling.
- Empty the water basin and change the water after each use.
- Do not immerse the Water Reservoir in water. Fill it with warm, soapy water, then rinse thoroughly. Wipe dry with a soft cloth.

STORAGE AND MAINTENANCE

Allow appliances to cool completely before storing. Store Food Steamer in a dry location such as on a table top or counter top, or in a cupboard shelf. Wind the electrical cord into a coil and secure with a twist fastener.

Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. Return the Food Steamer to an authorized Sunbeam Appliance Service Station for servicing or repairs.

DESCALING THE WATER RESERVOIR

After 2-3 months of consistent usage, chemical deposits may buildup in the Water Reservoir and heating element inside your Food Steamer. This a normal process and the build-up will depend on the degree of water hardness in your area. It is essential that the appliance is descaled regularly to maintain steam production and extend the life of the unit.

- Fill the Water Reservoir to the MAX level with approximately 3 cups of clear vinegar (not brown vinegar). **IMPORTANT:** Do not use any other chemical or a proprietary descaler.
- Plug in a wall socket. Drip Tray, Steamer Bowl and Lid should be in place during this procedure.
- Set timer for 20-25 minutes to begin steaming. **WARNING:** If vinegar begins to boil over the edge of base, unplug the unit and switch the timer off. Reduce the quantity of vinegar slightly.
- When the timer rings, unplug from the wall socket and allow to cool completely before pouring out vinegar.
- Rinse the Water Reservoir several times with cold water. Clean other steamer parts as directed above.

FOOD CHARTS

FRUITS AND VEGETABLES

- Cut off thick stems from broccoli, cauliflower, and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time as they lose color easily.
- Salt and season vegetables after steaming for best results.
- Frozen vegetables should not be thawed before steaming. Cooking time will vary from chart below.

FOOD	TYPE	QUANTITY	WATER LEVEL	STEAMING TIMES	SPECIAL NOTES
ARTICHOKES	Fresh	4 Medium	MAX	45-50 min.	Cut off base.
ASPARAGUS	Fresh	1 lb.	MAX	10-15 min.	Lie flat in basket. Crisscross 2nd layer to allow steam flow.
BABY SWEETCORN	Fresh	8 oz.	MAX	30-35 min.	Stir halfway through steam time.
BEANS, green	Fresh, whole	1 lb.	MAX	35 min.	Stir halfway through steam time.
BROCCOLI	Fresh, florets	1 lb.	MIN	7-12 min.	Remove stalk. Stir halfway through steam time.
BRUSSEL SPROUTS	Fresh	1 lb.	MAX	25-30 min.	Stir halfway through steam time.
CABBAGE	Fresh, sliced	1 lb.	MAX	14-18 min.	Stir halfway through steam time.
CARROTS	Fresh, 1/4 in. slices	1 lb.	MAX	30 min.	Stir halfway through steam time.
CAULIFLOWER	Fresh, florets	1 lb.	MAX	11-14 min.	Stir halfway through steam time.
CORN ON THE COB	Fresh	2-3 ears	MAX	30-35 min.	Turn each ear over halfway through cooking.
MUSHROOMS, small	Fresh	8 oz.	MAX MAX	Quarter 15 min. Whole 15-20 min.	Stir halfway through steam time. Use stock for gravy or sauce.
PEACHES	Fresh	1 lb.	MIN	10-12 min.	Cut into slices. Stir halfway through steam time.
PEARS	Fresh	2-4 whole	MAX	12-15 min.	Peel before steaming
PEAS	Frozen	1 lb.	MAX	40 min.	Stir halfway through steam time.
PEPPERS	Fresh	1 lb.	MAX	10-15 min.	Cut into strips. Stir halfway through steam time.
PLUMS	Fresh	1 lb.	MIN	10-12 min.	Cut into quarters.
POTATOES, new	Fresh, very small	1 lb.	MAX	13-15 min.	Turn each potato over halfway through cooking.
POTATOES, baking	Fresh, cut into 2 oz pieces	1-1/2 lb.	MAX	20-25 min.	Turn each potato over halfway through cooking.
SQUASH	Fresh	1 lb.	MAX	13-15 min.	Cut into bite-sized pieces, Stir halfway through steam time.

MEAT AND POULTRY

- Steaming has the advantage of allowing all the fat to drip away during cooking. Due to the gentle heat only choose tender, lean cuts of meat and trim off all fat. Steam in Steam Bowl for best results
- Serve steamed meat and poultry with flavorsome sauces or marinate before steaming.
- Thoroughly cook all food before serving. Pierce with a knife or skewer to check that the center is cooked and juices run clear.
- Sausage must be completely cooked before steaming.

FOOD	TYPE	QUANTITY	WATER LEVEL	STEAM TIME	SPECIAL NOTES
BEEF	1/2-in. slices of rump, sirloin or fillet steak	1/2 lb.	MIN	8-10 min.	Trim off all fat. Steamed beef has a firm texture
CHICKEN	Boneless breast	4 pieces 4 oz each	MAX	12-15 min.	Remove skin before cooking. Layer for maximum steam flow.
CHICKEN	Drumsticks	4 pieces	MAX	20-25 min.	After steaming brown skin in oven, if desired.
LAMB	Chops with or without bone	4 chops (3/4-in. thick)	MAX	10-15 min	Trim off all fat.
	Loin cut into pieces	1 lb.	MAX	10-15 min.	Trim off all fat
PORK	Tenderloin, fillet, loin steaks or loin chops	1 lb. or 4 pieces (1/2-in. thick)	MIN	5-10 min.	Trim off all fat.
SAUSAGES (precooked)	Frankfurters	1 lb.	MIN	11-13 min.	Pierce skins before steaming.
	Knockwurst	1 lb.	MAX	16-18 min.	

RICE/GRAINS

- Cook rice and required quantity of liquid together in the Rice Bowl.
- 2 cups uncooked rice will make 5 cups cooked rice. Follow recipes below.

FOOD	TYPE	QUANTITY RICE OR GRAIN	LIQUID	WATER LEVEL	STEAM TIME	SPECIAL NOTES
RICE	White fast cooking	1 cup	1-1/4 cups water	MIN	10 min.	Serves 3
	Brown	1 cup	1-1/4 cups water	MAX	55-60 min.	Serves 3
	White slow cooking	1 cup	1-1/4 cups water	MAX	35 min.	Serves 3

FISH AND SEAFOOD

- Fish is cooked when it is opaque and flakes easily with a fork.
- Frozen fish may be steamed without defrosting if separated before steaming and the cooking time is extended.
- Add lemon wedges while steaming to improve flavor.

FOOD	TYPE	QUANTITY	WATER LEVEL	STEAM TIME	SPECIAL NOTES
FISH, fillets	Sole	1/2 lb.	MIN	9-13 min.	
	Cod, haddock, trout	1/2 lb.	MIN	5-10 min.	
FISH, 3/4 in thick steaks	Cod, salmon	4 steaks	MAX	15-18 min.	
CLAMS	Fresh	1 lb.	MAX	10-20 min.	Layer shells for maximum steam flow. Steaming is done when shells are completely open.
LOBSTER, tails	Fresh	1 or 2 tails	MAX	16-19 min.	Meat will be opaque when done. Cook longer if necessary.
MUSSELS	Fresh	1 lb.	MIN	6-12 min.	Steaming is done when shells completely open.
OYSTERS	Fresh	6	MAX	10-16 min.	Steaming is done when shells completely open .
SCALLOPS	Fresh	1/2 lb.	MIN	10-13 min.	Stir halfway through steam time. Meat opaque and flaky when done.
SHRIMP	Fresh	1/2 lb.	MAX	10-15 min.	Meat will be opaque when done. Cook longer if necessary.

RECIPES

DINNERS

TARRAGON CHICKEN BREASTS with GREEN BEANS AND SLICED ALMONDS

4 4 oz. chicken breasts

2 cups fresh green beans

2 tablespoons chopped tarragon

1/4 cup sliced almonds

1 cup cream of chicken soup*

Salt and pepper to taste

Pour cream of chicken soup in Rice Bowl. Add chicken breasts sprinkled with tarragon, salt and pepper to taste. Arrange cleaned green beans and almonds in Steamer Bowl around Rice Bowl. Fill Water Reservoir to MAX Level. Cover and Steam for 20-25 minutes.

*Heavy cream can be substituted for cream of chicken soup if necessary

YIELD: 4 **SERVINGS**

TROUT FILLETS WITH VEGETABLES

4 trout fillets (6 oz. each)	1/2 cup raw green beans
4 slices lean bacon	1/4 cup raw mushrooms, sliced
2 raw carrots, sliced	1/4 cup butter or margarine

Salt and pepper to taste

Wash and peel the vegetables, and cut them into 1-1/4 inch sticks. Butter 4 pieces of aluminum foil and lay a slice of bacon, a trout fillet, and a quarter of the vegetables onto each one. Season with salt and pepper, and add a small pat of butter to each before wrapping in foil. Fill Water Reservoir to MAX level. Place in Steaming Bowl, cover and steam for 15 minutes. Remove foil before serving.

YIELD: 4 SERVINGS

SALMON STEAKS WITH FENNEL

4 salmon steaks (5 oz. each)	Lemon juice to taste
2 tbsp. fennel seeds	Salt and pepper to taste
1/4 cup butter or margarine	

Season the salmon steaks with salt and pepper. Sprinkle them with fennel and place in the Steaming Bowl. Fill Water Reservoir to MAX level. Steam for 10 - 15 minutes. Separately melt the butter and add the lemon juice. Carefully remove the skin from the cooked salmon. Serve basted with melted butter and lemon juice.

CREAMY SHRIMP AND RICE

1 cup uncooked white or wild rice	Salt and pepper
1-1/4 cup chicken broth	2 tbsp. sliced green onions
1-3/4 cup cream of potato soup	1 cup frozen cooked shrimp
1/2 cup shredded Swiss cheese	2 tbsp. sliced almonds, toasted

Combine rice, chicken broth, potato soup, onions, cheese, shrimp, and salt and pepper in Rice Bowl. Stir well. Fill Water Reservoir to MAX level. Steam for 60 minutes. Stir once while cooking. Garnish with sliced almonds

YIELD: 4 SERVINGS

VEGETABLES

VEGETABLES AU GRATIN

1 cup raw carrots	1 cup celery
1/4 cup butter or margarine	1/4 cup grated cheddar cheese
2 raw baking potatoes	Salt and pepper to taste

Peel the vegetables and cut them into 1-1/2 inch pieces. Place in Steaming Bowl. Fill Water Reservoir to MAX level. Steam for 15 minutes. Remove from Steaming Bowl. While still piping hot, baste with butter or margarine, then sprinkle with cheese. Add salt and pepper to taste.

YIELD: 4 SERVINGS

DESSERTS

RICE PUDDING

1/2 cup white rice	1 tbsp. vanilla extract
1 cup milk	Raisins (optional)
1/2 cup sugar	

Combine rice, milk, sugar, vanilla extract, and raisins in Rice Bowl. Fill Water Reservoir to MAX level. Steam for 35 minutes. Stir once while cooking.

YIELD: 4 SERVINGS

STEWED APPLES WITH CINNAMON

4 apples
1/2 cup sugar

Cinnamon to taste

Peel and core the apples. Cut them into quarters. Place the apples in the Steaming Bowl, and sprinkle with cinnamon. Fill Water Reservoir to MAX level Steam for 20 minutes. Remove the apples and mash them with a fork until blended. Stir in sugar and serve.

YIELD: **4** SERVINGS

QUICK BREADS

Believe it or not, you can even make delicious Quick Breads in your Food Steamer! They are actually ideal for steam cooking because they contain no yeast. These breads can be enjoyed throughout the day. They offer a tasty change as a breakfast food, a light but satisfying dessert at lunch, in place of bread or rolls at dinner, and of course a delicious snack for children and adults alike. If these breads, or any other breads accidentally become dried out, just place them back in your Food Steamer uncovered for 2-3 minutes, and they will regain their original freshness.

MOIST & DELICIOUS MOLASSES CAKE

2 cups flour
1/2 cup sugar
1/2 cup brown sugar
1/4 cup butter or margarine

1 cup water
1/2 cup molasses
1 teaspoon baking soda

Combine flour, sugar, brown sugar and butter or margarine in a bowl. Set aside 1/2 cup mixture for topping. Add water, molasses, and baking soda to large portion of crumb mixture. Pour into greased and floured Rice Bowl. Sprinkle with remaining crumb mixture. Cover Rice Bowl with aluminum foil to prevent water from entering. Be sure the foil creates a tight seal around the Rice Bowl. Fill Water Reservoir to MAX level. Place Rice Bowl in Steaming Bowl. Steam for 60 minutes

COFFEE CAKE

1/2 cup margarine
1 cup sugar
2 eggs
1 cup milk
Cinnamon, to taste

2 cups flour
1-1/2 teaspoons baking powder
1 teaspoon baking soda
1 teaspoon vanilla

Combine all ingredients except cinnamon in a bowl. Pour into greased and floured Rice Bowl. Sprinkle with cinnamon. Cover Rice Bowl with aluminum foil to prevent water from entering. Be sure the foil creates a tight seal around the Rice Bowl. Fill Water Reservoir to MAX level. Place Rice Bowl in Steaming Bowl. Steam for 60 minutes. Sprinkle with more cinnamon when finished.

BANANA BREAD

1-1/2 cup flour
3/4 cup sugar
2 teaspoons baking powder
1/2 teaspoon baking soda
1/2 teaspoon salt

2-3 ripe bananas mashed (1 cup)
1/2 cup margarine
1/4 cup milk
1 egg

Combine flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt. Add bananas, margarine, milk and egg. Pour into greased and floured Rice Bowl. Cover Rice Bowl with aluminum foil to prevent water from entering. Be sure the foil creates a tight seal around the Rice Bowl. Fill Water Reservoir to MAX level. Place Rice Bowl in Steaming Bowl. Steam for 60 minutes.

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products Inc. warrants that, for a period of one year from date of purchase, this product shall be free of mechanical and electrical defects in material and workmanship. Our obligation hereunder is limited to repair or replacement, at manufacturer's option, of this product during the warranty period, provided that the product(s) purchased in the United States are sent postage prepaid directly to:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475

Answers to questions regarding this warranty or your nearest U.S.A. authorized service location may be obtained by calling toll free 1-800-597-5978 or by writing to Sunbeam -Consumer Affairs at P.O. Box 948389, Maitland, Florida 32794-8389.

For products purchased in Canada please call to:

SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
1-800-667-8623 or email us at
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

Answers to questions regarding this warranty or your nearest Canadian authorized service location may be obtained by calling toll free in Canada 1-800-667-8623.

For warranty information or an authorized service location outside of the United States and Canada please see the warranty service card inserted in the product packaging.

**DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE
PLACE OF PURCHASE; DOING SO MAY DELAY THE
PROCESSING OF YOUR WARRANTY CLAIM.**

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 operating instructions, or disassembly, repair or alteration by any person other than authorized by the service center. Product repair or replacement as provided under this warranty is your exclusive remedy. Sunbeam Products Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages for breach of any expressed or implied warranty on this product. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose on this product is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or allow limitation 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 which vary state to state or province to province.

Félicitations, avec votre nouveau cuiseur à la vapeur Oster® Designer®, vous allez bientôt pouvoir créer des repas complets, délicieux et sains à la vapeur! La cuisine à la vapeur permet de conserver toutes les vitamines et minéraux dans les aliments qui sont souvent perdus par d'autres méthodes de cuisson. Vous pourrez enfin préparer des petits plats en quelques minutes seulement sans devoir utiliser du beurre ou de l'huile. Le cuiseur à la vapeur vous permet de cuisiner du poisson, de la volaille, des légumes, du riz et même du pain sans aucune difficulté de préparation ou de nettoyage. Vous pourrez préparer des repas entiers dans les 2 grands bols de 3 litres et éviterez les poêles et casseroles recouvertes de graisse ou d'aliments collés dans le fond et ennuyeux à laver. Et, grâce à notre technologie de "vapeur instantanée", vous aurez de la vapeur en moins d'une minute! Les pages suivantes contiennent des suggestions d'utilisation pour une parfaite cuisson à la vapeur. Exercez-vous d'abord avec des légumes et aventurez-vous ensuite avec des plats plus sophistiqués. Utilisez toute votre imagination pour créer des recettes intéressantes avec de la vapeur!

120 VOLTS/ 900 WATTS

Indications Spéciales

Cet appareil est muni d'un fil électrique court afin de réduire l'emmelement ou le risque que quelqu'un trébuche sur le fil. Si nécessaire, utiliser une rallonge électrique, en faisant preuve de précaution. Les rallonges électriques sont à utiliser avec prudence. Si une rallonge électrique est utilisée, les caractéristiques électriques de celle-ci doivent être au moins de la même valeur que celles indiquées sur l'appareil. Placer le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, où il pourrait être accessible aux enfants ou provoquer un trébuchement par inadvertance.

Pour réduire le risque de choc électrique, cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, la retourne et essayer de nouveau. Si elle ne s'adapte toujours pas à fond, consulter un électricien qualifié. Veillez à respecter les mesures de sécurité de la prise polarisée.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions essentielles doivent toujours être observés, notamment:

- Veuillez lire tout le mode d'emploi, les étiquettes et les avertissements avant l'utilisation du cuiseur à la vapeur.
- Eviter de toucher les surfaces chaudes. Utiliser les manivelles ou les interrupteurs. Faites attention aux surfaces brûlantes. Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler du matériel brûlant. Ne vous approchez pas de la vapeur brûlante qui s'échappe du couvercle lorsque le cuiseur à la vapeur est en marche. Ne vous penchez pas au dessus du cuiseur à la vapeur lorsque celui-ci génère de la vapeur. Retirez le couvercle en le soulevant loin de vous. Pour vérifier la cuisson des aliments, utilisez des ustensiles de cuisine munis d'un long manche.

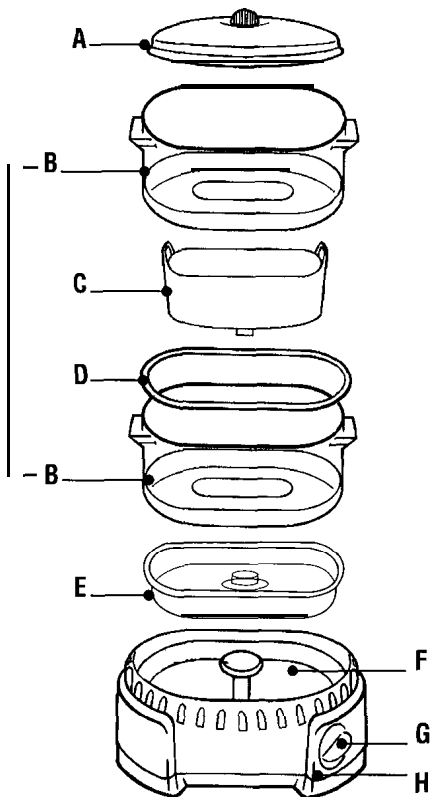
- Laissez refroidir complètement le cuiseur avant de le nettoyer ou de le ranger
- Laissez refroidir complètement le cuiseur avant d'ajouter ou de retirer des pièces,
- Retirez toujours la prise du cuiseur à la vapeur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, ne plongez jamais le cordon, ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- faites particulièrement attention lorsque l'appareil est utilisé par, ou en présence d'enfants ou d'invalides.
- Ne posez rien sur le fil électrique. Ne branchez pas le fil électrique dans un endroit où il y a beaucoup de passage et où l'on risque de trébucher dessus. Ne laissez pas que le cordon pendre du bord d'une table ou d'un meuble; ne le laissez pas non plus entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le fil électrique est usé ou si la prise est endommagée ou si l'appareil fonctionne mal ou est tombé par terre ou à été endommagé d'une autre façon. Retourner l'appareil au Centre de Service Autorisé Sunbeam Appliance le plus près aux fins d'inspection, de réparation.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous bougez l'appareil et qu'il contient de l'eau ou un autre liquide brûlant.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité d'un mur ou d'un meuble afin d'éviter que ceux-ci soient endommagés par la vapeur.
- Utilisez l'appareil sur une table de travail plate et stable loin de l'eau.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment d'eau pour le temps de cuisson nécessaire.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
- Pour débrancher, tournez n'importe quelle commande en position "off" et retirez la prise
- **ATTENTION: Pour réduire le risque de choc électrique, cuisinez seulement dans un récipient détachable.**

Cet Appareil Est Prévu pour Usage Ménager Uniquement

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

LES PIÈCES DU CUISEUR A LA VAPEUR

- A) **LE COUVERCLE** du cuiseur à la vapeur est muni d'une poignée pour éviter de se brûler les doigts lorsqu'on l'enlève. Soyez toutefois prudent lorsque vous retirez le couvercle car il y a des petits orifices qui laissent échapper la vapeur lorsque l'appareil est en marche. Faites attention aussi à la vapeur qui s'échappera lorsque vous ouvrirez le couvercle. Levez le couvercle loin de vous lorsque vous l'ouvrez. Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler les pièces brûlantes du cuiseur à la vapeur.
- B) **LE BOL DE CUISSON** est en plastique transparent, peut contenir 3 litres et a une forme oblongue qui s'adapte à une grande variété de légumes et d'aliments. (Votre appareil est livré avec deux bols de cuisson)
- C) **LE BOL A RIZ** est en plastique blanc et peut contenir 5 tasses. Il doit être placé à l'intérieur du bol De cuisson et est utilisé pour faire du riz. Ce bol risque de se tacher si vous l'utilisez pour cuire des aliments dans une sauce rouge.
- D) **L'ANNEAU DE SEPARATION** sépare les deux bols de cuisson. N'utilisez jamais deux bols de cuisson sans l'anneau de séparation.
- E) **LE PLATEAU DE CONDENSATION** empêche la condensation de l'eau et les liquides alimentaires de tomber dans le réservoir d'eau afin que la vapeur soit toujours produite à partir d'une eau propre.
- F) **LE RESERVOIR D'EAU** contient l'eau pour la vapeur. N'utilisez aucun autre liquide dans ce réservoir.
- G) **LA MINUTERIE** compte jusqu'à soixante (60) minutes et est munie d'une sonnerie pour indiquer la fin de la cuisson.
- H) **LE VOYANT** indique lorsque l'appareil est en mode de cuisson.



POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

LA CUISINE AVEC VOTRE CUISEUR A LA VAPEUR

- Placez l'appareil sur une surface plate et stable, éloigné des murs et des placards en surplomb.
- Versez de l'eau froide dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX pour les aliments qui nécessitent entre 13 et 60 minutes de temps de cuisson ou jusqu'au niveau MIN pour ceux qui nécessitent moins de 13 minutes. Voir Figure 1. Les niveaux MAX et MIN sont indiqués par des lignes en relief à l'intérieur du réservoir d'eau. Consultez les tableaux de cuisson ou les recettes pour les temps de cuisson recommandés. Si l'appareil ne produit plus de vapeur ou si il y a une nette réduction de la vapeur avant que les aliments soient cuits, rajoutez de l'eau au réservoir d'eau.

REMARQUE: Ne pas ajouter du sel, du poivre, de l'assaisonnement, des herbes, du vin, du bouillon ou tout autre liquide au réservoir d'eau.

- Placez le plateau de condensation dans la base et veillez à ce qu'il reste plat.
- Votre appareil peut être utilisé de quatre façons:

L'Utilisation d'un Seul Bol - Mettez les aliments dans le bol de cuisson et placez-le ensuite sur la base. Voir Figure 2. Il ne faut pas utiliser l'anneau de séparation.

L'Utilisation des Deux Bols - Mettez les plus gros aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long dans le bol du dessous et placez-le sur la base. Mettez l'anneau de séparation en place. Faites reposer dessus le panier supérieur.

L'anneau de séparation permet aux deux bols de cuisson d'être bien remplis et stables lorsqu'ils sont empilés l'un sur l'autre. N'utilisez jamais votre cuiseur à la vapeur, *Osaka® Designer®* sans l'anneau de séparation car les deux bols de cuisson pourraient se coller l'un à l'autre. Si c'est le cas, mettez un peu d'huile végétale autour de l'anneau pour les séparer.

L'Utilisation du Bol À Riz - Il faut ajouter de l'eau ou du bouillon avec le riz dans le bol à riz. Le bol de cuisson doit d'abord être placé sur la base et ensuite le bol à riz est placé à l'intérieur du bol de cuisson. Voir Figure 4. Mesurez la quantité de riz et de liquide qu'il faut et mettez tout dans le bol à riz. Reférez-vous aux tableaux de cuisson et aux recettes à la page 21. Le bol à riz s'utilise avec n'importe quel bol de cuisson.

L'Utilisation d'un Moule à Pain (un moule à pain de 20 x 10 cm rentrera dans le cuiseur à la vapeur) - Vous pourrez même faire des cakes et du pain avec votre cuiseur à la vapeur. Versez la pâte pour le cake ou le pain dans le moule à pain et mettez celui-ci dans le bol de cuisson. Couvrez toujours le moule d'une feuille de papier aluminium avant la cuisson. Voir Figure 5. Consultez les recettes de cuisine à la vapeur à la page 22.

- Fermez le couvercle.
- Mettez la prise dans le contact. Ne faites jamais fonctionner le cuiseur à la vapeur sans que le bol de cuisson et le couvercle soient bien en place.
- Réglez la minuterie au temps de cuisson recommandé. La cuisson à la vapeur commencera en moins d'une minute. Il est normal qu'il y ait de la condensation pendant la cuisson. Le voyant s'allumera lorsque la minuterie se met en marche.

REMARQUE: La minuterie fonctionne même si l'appareil n'est pas branché. Veillez à ce que le voyant soit allumé lorsque vous mettez la minuterie en marche.

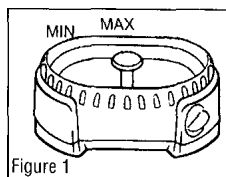


Figure 1

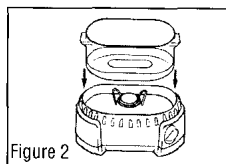


Figure 2

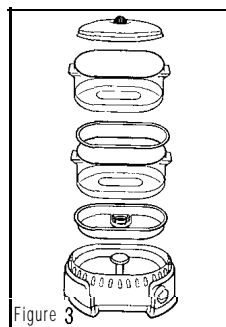


Figure 3

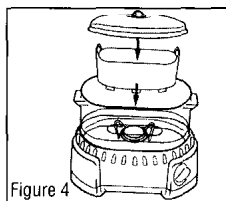


Figure 4

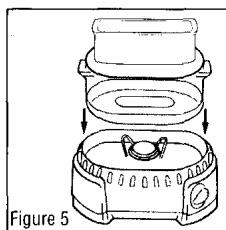


Figure 5

ATTENTION: Ne touchez pas la base, les bols de cuisson ou le couvercle pendant la cuisson car ils peuvent être brûlants. Utilisez toujours des gants isolants lorsque vous manipulez le cuiseur à la vapeur.

- La minuterie sonnera à la fin de la cuisson et la fonction de cuisson à la vapeur s'éteindra automatiquement.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de retirer le plateau de condensation.

ATTENTION: Retirez le plateau de condensation avec prudence. Alors que les autres pièces de l'appareil sont déjà refroidies, l'eau dans le réservoir d'eau et dans le plateau de condensation peut encore être brûlante.

CONSEILS D'UTILISATION

- Les temps de cuisson devront être augmentés pour la cuisson à haute altitude. Les temps exactes varieront selon l'endroit.
- Les temps de cuisson dans les tableaux et les recettes sont à titre indicatif uniquement. Les temps de cuisson peuvent varier selon la taille des morceaux d'aliments, l'espace entre les aliments dans le bol de cuisson, la fraîcheur des aliments et vos préférences personnelles. Adaptez les temps de cuisson au fur et à mesure que vous familiarisez avec le cuiseur.
- Une seule couche d'aliments cuit plus vite que plusieurs couches. Ainsi, le temps de cuisson pour une grande quantité d'aliments devra être augmenté. Il faudra plus de temps par exemple pour cuire 1 kg de brocolis que pour cuire 500 g.
- Pour obtenir les meilleurs résultats veillez à ce que les aliments soient tous plus ou moins de la même taille. Si les morceaux sont de tailles différentes et si il faut les mettre sur plusieurs couches, placez les petits morceaux au dessus.
- Ne remplissez jamais le bol de cuisson ou le bol à riz jusqu'à ras bord. Veillez à ce qu'il y ait un peu d'espace entre les aliments pour permettre un bon passage de la vapeur.
- Pour cuire une grande quantité d'aliments, retirez le couvercle à mi-chemin du temps de cuisson et remuer les aliments à l'aide d'un ustensile à longue manche tout en protégeant vos mains de la vapeur avec des gants isolants.
- N'ajoutez pas de sel ou de l'assaisonnement au bol de cuisson avant la fin de la cuisson. Vous éviterez ainsi d'endommager l'élément chauffant qui se trouve dans le réservoir d'eau.
- Conservez le liquide du plateau de condensation pour faire des soupes, des sauces et des jus.
- Ne cuisez jamais de la viande, de la volaille ou des fruits de mer congelés. Dégelez-les d'abord.
- Tous les temps de cuisson dans les «Tableaux de cuisson et les recettes» sont basés sur l'utilisation d'eau froide dans le réservoir d'eau.
- Le bol à riz est un récipient idéal pour cuire d'autres aliments tels que des fruits, des légumes, des puddings, des pains, des cakes etc. Pour de meilleurs résultats, faites les pains et les cakes dans un moule à pain.

L'Utilisation de Deux Bols de Cuisson

- Mettez toujours les plus gros morceaux d'aliments qui nécessitent le plus de temps de cuisson dans le bol du dessous.
- Vous pouvez mettre des aliments différents dans le bol supérieur et inférieur. Des gouttes de condensation tomberont du bol supérieur dans le bol inférieur. Veillez donc à ce que les saveurs soient complémentaires.
- Les temps de cuisson sont généralement un peu plus longs pour le bol supérieur. Calculez donc 5 minutes de plus.
- Si vous devez cuire des aliments aux temps de cuisson variables, commencez par cuire les aliments qui nécessitent le plus de temps de cuisson dans le bol inférieur. Lorsque le temps de cuisson restant atteindra celui des aliments avec le temps de cuisson plus court, retirez le couvercle prudemment avec des gants isolants et placez l'anneau de séparation et le bol supérieur sur le bol du dessous. Mettez le couvercle et laissez continuer la cuisson.

POUR NETTOYER VOTRE CUISEUR A LA VAPEUR

Avant de l'utiliser pour la première fois, nettoyez bien toutes les pièces de votre cuiseur à la vapeur comme il est indiqué ci-dessous.

. NE JAMAIS PLONGER LA BASE, LE FIL ELECTRIQUE OU LA PRISE DANS DE L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne jamais nettoyer les pièces de l'appareil avec des produits d'entretien corrosifs tels que des éponges ou des poudres à récurer ou de l'eau de Javel.
- Nous vous recommandons de nettoyer le couvercle, le bol à riz, le bol de cuisson, et le plateau de condensation dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez minutieusement. Toutes ces pièces, sauf le réservoir d'eau, peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Cependant, un nettoyage fréquent dans le lave-vaisselle peut causer une légère perte du brillant extérieur et ternir les pièces.
- Videz la cuvette d'eau et changez l'eau après chaque usage.
- Ne plongez pas le réservoir d'eau dans de l'eau. Remplissez-le avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-le minutieusement. Essuyez avec un chiffon doux.

RANGEMENT ET ENTRETIEN

Laissez refroidir l'appareil entièrement avant de le ranger. Ranger le cuiseur à la vapeur dans un endroit sec tel que sur une table ou dans une armoire. Enroulez le fil électrique et serrez avec une attache.

A part le nettoyage recommande, aucun autre entretien est nécessaire. Renvoyez le cuiseur à la vapeur à un centre de service après-vente pour appareils Sunbeam pour tout autre entretien ou réparation.

DETARTRAGE DU RESERVOIR D'EAU

Après 2 ou 3 mois d'usage fréquent, du tartre viendra se poser dans le réservoir d'eau et sur l'élément chauffant à l'intérieur de votre cuiseur à la vapeur. C'est tout à fait normal et la quantité de tartre dépendra de la qualité de l'eau dans votre région. Il est important de détartrer l'appareil régulièrement afin de maintenir une bonne production de vapeur et pour garder l'appareil en bon état de marche.

- Remplissez le réservoir jusqu'au niveau MAX avec environ 3 tasses de vinaigre blanc (pas du vinaigre de vin rouge). **IMPORTANT:** N'utilisez aucun autre produit chimique de détartrage.
- Mettez la prise dans le contact. Le plateau de condensation, le bol de cuisson et le couvercle doivent être en place pendant cette procédure.
- Mettez la minuterie à 20 à 25 minutes pour commencer la cuisson. **ATTENTION:** Si le vinaigre commence à déborder en bouillant, débranchez l'appareil et arrêtez la minuterie. Diminuez la quantité de vinaigre.
- Lorsque la minuterie aura sonné, débranchez l'appareil et laissez refroidir complètement avant de déverser le vinaigre.
- Rincez le réservoir d'eau plusieurs fois à l'eau froide. Nettoyez les autres pièces du cuiseur à la vapeur comme il est indiqué ci-dessus.

TABLEAUX ALIMENTAIRES

FRUITSETLEGUMES

- Taillez les pieds des brocolis, des choux-fleurs et des choux.
- Cuisez les légumes à feuilles vertes le moins longtemps possible car ils perdent vite leur couleur.
- Salez et assaisonnez les légumes après la cuisson pour obtenir de meilleurs résultats.
- Il n'est pas nécessaire de décongeler les légumes congelés avant de les cuire à la vapeur.
Le temps de cuisson sera cependant différent que celui indiqué ci-dessous.

ALIMENT	TYPE	QUANTITÉ	NIVEAU DE L'EAU	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES
ARTICHAUT	Frais	4 de taille moyenne	MAX	45-50 min.	Coupez la base.
ASPERGES	Frais	500 g	MAX	10-15 min.	Mettre à plat dans le panier Faire croiser la seconde couche pour mieux faire passer la vapeur
JEUNESPOUSSES DE MAÏS	Frais	250 g	MAX	30-35 min.	Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson
HARICOTSVERTS	Frais, entiers	500 g	MAX	35 min.	Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson
BROCOLIS	Frais, fleurs	500 g	MIN	7-12 min.	Retirez les pieds. Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson.
CHOUX DE BRUXELLES	Frais	500 g	MAX	25-30 min.	Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson
CHOU	Frais, en rondelles	500 g	MAX	14-18 min.	Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson
CAROTTES	Fraîches, rondelles de 1 cm	500 g	MAX	30 min.	Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson
CHOU-FLEUR	Frais, fleurs	500 g	MAX	11-14 min.	Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson
ÉPIS DE MAÏS	Frais	2-3 épis	MAX	30-35 min.	Retournez chaque épi à mi-chemin de la cuisson.
CHAMPIGNONS, petits	Frais	250 g	MAX MAX	Quartiers 15 min. Entiers 15-20 min.	Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson. Utilisez un bouillon pour faire la sauce.
PÊCHES	Fraîches	500 g	MIN	10-12 min.	Coupez en rondelles. Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson.
POIRES	Fraîches	2-4 en entier	MAX	12-15 min.	Pelez les poires avant de les cuire.
POIS	Congelés	500 g	MAX	40 min.	Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson.
POIVRONS	Frais	500 g	MAX	10-15 min.	Coupez en lamelles. Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson
PRUNES	Fraîches	500 g	MIN	10-12 min.	Coupez en quartiers.
POMESDETERRE, nouvelles	Fraîches, petites	500 g	MAX	13-15 min.	Retournez chaque pomme de terre à mi-chemin de la cuisson.
POMESDETERRE	Fraîches, coupées en morceaux	500 - 750 g	MAX	20-25 min.	Retournez chaque pomme de terre à mi-chemin de la cuisson.
COURGES	Fraîches	500 g	MAX	13-15 min.	Coupez en petits morceaux Faites sauter en remuant à mi-chemin de la cuisson.

VIANDE ET VOLAILLE

- Grâce à la cuisson à la vapeur, tout le gras de la viande s'égoutte pendant la cuisson. Puisque la chaleur est douce, choisissez des morceaux tendres et maigres et enlevez tout le gras. Faites cuire dans le bol de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- Servez la viande cuite à la vapeur accompagnée de sauces savoureuses ou faites la mariner avant la cuisson.
- Faites bien cuire la viande avant de servir. Percez la viande avec un couteau ou une broche pour contrôler si le centre est bien cuit.
- Les saucisses doivent être complètement cuites avant de les faire cuire à la vapeur.

ALIMENT	TYPE	QUANTITÉ	NIVEAU DE L'EAU	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES
BOEUF	Tranches de 1 cm de culotte, aloyau ou filet	250 g	MIN	8-10 min.	Enlevez tout le gras. La viande de boeuf cuite à la vapeur est plutôt ferme.
POULET	Poitrine désossée	4 morceaux de 100 g	MAX	12-15 min.	Retirez la peau avant la cuisson. Placez en couches pour un passage optimal de la vapeur.
POULET	Pilons	4 morceaux	MAX	20-25 min	Faites brunir la peau dans le four après la cuisson si vous le désirez.
AGNEAU	Côtes avec ou sans os. Filet coupé en morceaux.	4 côtes (épaisse de 2 cm 500 g	MAX	10-15 min.	Retirez tout le gras.
			MAX	10-15 min.	Retirez tout le gras.
PORC	Filet ou côtelettes	500 g ou 4 morceaux (1 cm)	MIN	5-10 min	Retirez tout le gras
SAUCISSES (précuites)	Francfort	500 g	MIN	11-13 min.	Perforez la peau avant la cuisson.
	Knackwurst	500 g	MAX	16-18 min	

RIZ/GRAINS

- Faites cuire le riz avec la quantité de liquide recommandée dans le bol à riz.
- 2 tasses de riz sec donnera 5 tasses de riz cuit. Suivez les recettes ci-dessous.

ALIMENT	TYPE	QUANTITÉ DE RIZ OU GRAINS	LIQUIDE	NIVEAU DE L'EAU	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES
Riz	Blanc, Cuisson rapide	1 tasse	1-1/4 tasse d'eau	MIN	10 min.	Pour 3 personnes
	Brun	1 tasse	1-1/4 tasse d'eau	MAX	55-60 min.	Pour 3 personnes
	Blanc, Cuisson lente	1 tasse	1-1/4 tasse d'eau	MAX	35 min.	Pour 3 personnes

POISSON ET FRUITS DE MER

- Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et se détache facilement avec une fourchette.
- Un poisson congelé peut être cuit à la vapeur sans décongélation préalable si il est séparé avant la cuisson et si le temps de cuisson est augmenté.
- Ajoutez des quartiers de citron pendant la cuisson pour améliorer le goût.

ALIMENT	TYPE	QUANTITÉ	NIVEAU DE L'EAU	TEMPS DE CUISSON	REMARQUES
POISSON, filets	Sole Cabillaud, haddock, truite	250 g 250 g	MIN MIN	9-13 min. 5-10 min	
POISSON, steaks de 2 cm.	Cabillaud, saumon	4 steaks	MAX	15-18 min.	
PALOURDES	Fraîches	500 g	MAX	18-20 min.	Placez les palourdes en couches pour un meilleur passage de la vapeur. Les palourdes sont cuites lorsque les coquilles sont ouvertes.
HOMARD, queues	Frais	1 ou deux queues	MAX	16-19 min.	La viande devient opaque lorsqu'elle est cuite. Faites cuire plus longtemps si nécessaire.
MOULES	Fraîches	500 g	MIN	6-12 min.	Les moules sont cuites lorsque les coquilles sont ouvertes.
HÛÎTRES	Fraîches	6	MAX	10-16 min.	Les huîtres sont cuites lorsque les coquilles sont ouvertes.
COQUILLES SAINT-JACQUES	Fraîches	250 g	MIN	10-13 min.	Faites sauter à mi-chemin de la cuisson. La viande devient opaque lorsqu'elle est cuite.
CREVETTES	Fraîches	250 g	MAX	10-15 min.	La viande devient opaque lorsqu'elle est cuite. Faites cuire plus longtemps si nécessaire.

1 AN DE GARANTIE LIMITÉE

Sunbeam Products Inc. garantit que pour une période d'un an à compter de la date d'achat, ce produit ne présentera aucun vice mécanique ou électrique, matériel ou de fabrication. Notre obligation ci-après se limite à la réparation ou au remplacement de ce produit au choix du fabricant durant la période de couverture de la garantie, pourvu qu'on envoie le(les) produit(s) acheté(s) aux États-Unis, par la poste, port payé, directement à l'adresse suivante:

Sunbeam Appliance Service Station
117 Central Industrial Row
Purvis , MS 39475

En cas de questions ou pour obtenir des renseignements à propos de cette garantie ou du bureau de service après-vente agréé de votre région aux États-Unis, appelez sans frais d'interurbain le 1-800-597-5978 ou écrivez à l'adresse suivante Sunbeam -Consumer Affairs en P.O. Box 948389, Maitland, Florida 32794-8389.

En ce qui concerne les produits achetés au Canada, s'il vous plaît l'appel:

Sunbeam Appliance Service Station (KND)
1-800-667-8623
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com

En cas de questions ou pour obtenir des renseignements à propos de cette garantie ou du bureau de service après-vente agréé de votre région au Canada, appelez sans frais d'interurbain au Canada le 1-800-667-8623.

En cas de questions ou pour obtenir des renseignements à propos de cette garantie ou d'un bureau de service après-vente agréé à l'extérieur des États-Unis et du Canada, veuillez consulter la carte de service sous garantie insérée dans l'emballage du produit.

**NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ,
CAR CELA POURRAIT RALENTIR LE TRAITEMENT DE VOTRE DEMANDE DE
REMBOURSEMENT SOUS GARANTIE.**

La présente garantie ne couvre ni l'usure normale des pièces ni les dommages entraînés par l'un quelconque des cas suivants: l'utilisation inappropriée ou négligente du produit, son utilisation à une tension ou à un courant inadéquats, son utilisation contraire aux directives du mode d'emploi, ou son démontage, sa réparation, son remaniement, sa modification ou sa transformation par toute personne autre qu'un centre de service après-vente agréé. La réparation ou le remplacement du produit prévus aux termes de la présente garantie constituent votre seul unique recours. Sunbeam Products Inc. n'acceptera aucune responsabilité de dommages conséquents ou accessoires découlant du manquement à quelque garantie explicite ou implicite sur ce produit. Sauf dans la mesure où l'empêchent les lois applicables, la durée de toute garantie implicite sur la qualité marchande ou le caractère utilisable de ce produit pour un but précis se limite à la durée de la garantie susmentionnée. Certains états ou provinces interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages conséquents ou accessoires, ou la limitation de la durée d'une garantie implicite; il s'ensuit que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous, la présente garantie vous confère des droits légaux précis, et vous pourriez aussi avoir d'autres droits qui varient selon l'état ou la province.

¡ Felicidades, usted es ahora el propietario de una Vaporera de Alimentos Oster® Designer®, y pronto estará creando comidas completas saludables y sabrosas cocinadas con calor de vapor! Cocinar al vapor retiene las vitaminas y minerales en los alimentos que comúnmente se pierden con otros métodos de cocción. Platos nutritivos se preparan en minutos sin tener que añadir aceite o grasas. Cocine pescado y aves, vegetales, arroz e incluso panes rápidos con una fácil preparación y limpieza. Comidas enteras pueden ser cocinadas al vapor en los dos tazones de 3 cuartos de galón/2.85 litros, sin ollas grasosas y sartenes que tengan que lavarse al terminar. ¡Y, con nuestra tecnología "Vapor al Instante", su Vaporera de Alimentos producirá vapor en menos de un minuto! Las siguientes páginas contienen guías para cocinar al vapor perfectamente. Practique cocinando vegetales al vapor y después intente realizar platos más sofisticados. ¡Use su imaginación para crear exitantes recetas saludables cocinando al vapor!

120 VOLTIOS/900 WATTS

Instrucciones especiales

Este aparato tiene un cordón eléctrico corto como medida de seguridad para prevenir el riesgo de tropezar, tirar o enredarse con él. Puede usar cables de extensión si están disponibles y si se observan las precauciones adecuadas. Si se usan los cables de extensión, la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión que use debe ser igual o mayor que el amperaje que se muestra en el electrodoméstico. Coloque el cordón de manera que no cuelgue sobre el borde del mostrador o mesa donde pueda tirarlo un niño o pueda tropezar con él accidentalmente.

Para reducir el riesgo de electrocución, este aparato cuenta con una clavija polarizada (una cuchilla es más ancha que la otra). Esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja, simplemente colóquela al réves. Si aún así no encaja, llame a un electricista de su confianza. De ninguna manera modifique la clavija.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Quando use aparatos eléctricos, siempre debe de seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones, las etiquetas en el producto y advertencias antes de usar la Vaporera de Alimentos.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas. Siempre use guantes de cocina cuando maneje materiales calientes. Evite tocar el vapor caliente que sale de la Vaporera cuando está en uso. No se coloque por encima del aparato cuando está generando vapor. Remueva la tapa levantándola lentamente y alejada de usted. Cuando vigile los alimentos, use utensilios con mangos largos para remover.
- Permita que la Vaporera de Alimentos se enfríe completamente antes de lavar o de almacenar.

- Permita que la unidad se enfríe antes de poner o quitar alguna parte.
- Cuando la unidad no está en uso y antes de limpiar, desconecte la Vaporera de Alimentos de la toma de corriente eléctrica.
- Para protegerse contra riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cordón o la clavija en agua o en otros líquidos.
- Supervisión cercana es necesaria cuando éste o cualquier otro aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- No permita que nada esté colocado sobre el cordón eléctrico. No conecte el cordón donde pueda ser pisado o donde alguien pueda tropezarse al caminar sobre él. No permita que el cable eléctrico cuelgue por encima del borde del mostrador o de la mesa o toque superficies calientes.
- No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o la clavija están dañados o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente, se ha caído o tenga algún daño cualquiera que éste sea. Regrese el aparato a la Estación de Servicio de Electrodomésticos Sunbeam para servicio y reparaciones.
- No se use en exteriores.
- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de la flama de una estufa de gas, eléctrica, dentro de un horno caliente o microondas.
- Tenga extrema precaución cuando mueva el aparato si contiene agua caliente o algún otro líquido caliente.
- No opere el aparato cerca de paredes o muebles de cocina para prevenir daños provocados por el vapor.
- Use el aparato en una superficie de trabajo estable y nivelada alejada del agua.
- Siempre use suficiente agua para el tiempo necesitado para cocinar al vapor.
- La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- Use este electrodomestico sólo para lo que está diseñado.
- Para desconectar, apague todos los controles en la posición "off" y después desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de electrocución, cocine solamente en el contenedor removible.

Esta Unidad es Para Uso Doméstico Solamente

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES DE LA VAPORERA DE ALIMENTOS

A) **TAPA DE LA VAPORERA** tiene una conveniente asa en la parte superior para evitar que los dedos se quemen cuando es removida. Sin embargo, tenga precaución cuando quite la tapa ya que las pequeñas ventilas de vapor localizadas en la parte superior de la cubierta constantemente emiten vapor caliente cuando el aparato está en uso. También tenga cuidado con la salida de vapor cuando la cubierta se levanta. Cuando quite la tapa de la vaporera hágalo lejos de las personas. **Use guantes de cocina en todo momento cuando maneje las partes calientes de la Vaporera.**

B) **TAZÓN PARA COCINAR AL VAPOR** está hecho de plástico transparente y tiene una capacidad para 3 cuartos de galón/2.85 litros y una forma ovalada para acomodar todo tipo de vegetales y alimentos. (Dos Tazones para Cocinar al Vapor se incluyen en su unidad).

C) **TAZÓN PARA COCINAR ARROZ** está hecho de plástico blanco, tiene una capacidad para 8.5 tazas, y se coloca adentro del Tazón para Cocinar al Vapor cuando está en uso. Se usa para cocinar arroz. Este tazón se puede manchar si en él se cocinan alimentos color rojo o donde que incluyan tomate o salsa de tomate.

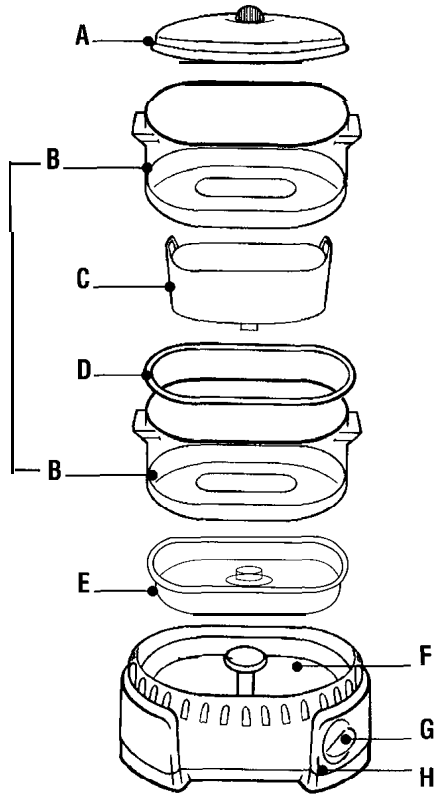
D) **ANILLO SEPARADOR** divide a los dos tazones. Nunca use su Tazón Apilable sin el Anillo Separador.

E) **CHAROLA RECOLECTORA** previene que la condensación del agua líquidos de alimentos se escurran en el Contenedor de Agua esto es para asegurar que el vapor siempre sea producido a partir de agua limpia.

F) **CONTENEDOR DE AGUA** contiene agua para producir vapor. No utilice otro tipo de líquidos en este contenedor.

G) **CRONÓMETRO** opera hasta por sesenta (60) minutos e incluye una campana que suena para indicar cuando el tiempo de cocción ha terminado.

H) **LUZ INDICADORA** indica cuando el aparato está cocinando.



PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

COCINANDO CON SU VAPORERA DE ALIMENTOS

- Coloque el aparato en una superficie estable y nivelada lejos de paredes y armarios o muebles de cocina.
- Vierta agua fría del grifo en el Contenedor de Agua al nivel MÁXIMO para alimentos que requieran un tiempo de cocción de 13 a 60 minutos. Vea la Figura 1. Los niveles máximo y mínimo, MAX y MIN están señalados por líneas marcadas en el Recipiente de Agua. Consulte las Tablas de Cocción al Vapor o Recetas para tiempos recomendados de cocción. Si el aparato deja de producir vapor, o hay una notable reducción en el vapor antes de que la comida esté lista, añada más agua al contenedor.

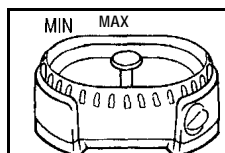


Figura 1

Nota: No añada sal, pimienta, condimentos, hierbas, vino, caldos o algún otro líquido que no sea agua de grifo en el Contenedor de Agua.

- Coloque la Charola Recolectora en la base y asegúrese de quede firme bien nivelada y plana.
- Su aparato puede ser utilizado de tres diferentes maneras:

Usando sólo un Tazón para Cocinar al Vapor – Coloque los alimentos en el Tazón para Cocinar al Vapor, después póngalo sobre la base. Vea la Figura 2. No use el Anillo Separador.

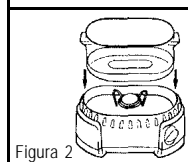


Figura 2

Usando dos Tazones para Cocinar al Vapor – Coloque las piezas más grandes de alimentos que necesiten mayores tiempos de cocción dentro del Tazón inferior y colóquelo sobre la base. Ponga el Anillo Separador en su lugar. Coloque el otro Tazón en la parte superior. Vea la Figura 3.

El Anillo Separador asegura que los dos tazones estén bien ajustados y estables cuando sean apilados uno sobre el otro. Nunca use su Vaporera de Alimentos Oster® Designer® sin el Anillo Separador ya que los dos Tazones se pueden pegar. Si esto pasa, use aceite vegetal alrededor de los bordes para separarlos.

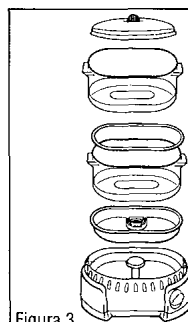


Figura 3

Usando el Tazón para Cocinar Arroz – Líquidos como agua o caldos se añaden al arroz dentro del Tazón para Cocinar Arroz. El Tazón para Cocinar al Vapor debe ser colocado sobre la base primero, después el Tazón para Cocinar Arroz se coloca dentro del Tazón para Cocinar al Vapor. Vea la Figura 4. Mida las cantidades requeridas de arroz y líquido en el Tazón para Cocinar Arroz. Consulte los cuadros de cocción al vapor o las recetas en la página 31. El Tazón para Cocinar Arroz se puede usar en cualquiera de los Tazones para Cocinar al Vapor.

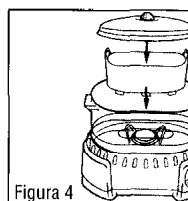


Figura 4

Usando el Recipiente para Panes (un recipiente para hacer panes de 8"/20 cm. X 4"/10 cm. cabe dentro de la Vaporera) Pasteles y panes rápidos también se pueden preparar en la Vaporera de Alimentos. Vacíe la mezcla del pastel o pan dentro del recipiente engrasado y colóquelo dentro del Tazón para Cocinar al Vapor. Siempre coloque papel de aluminio delgado sobre el recipiente y colóquelo firmemente antes de cocinar. Vea la Figura 5. Consulte las recetas de cocción al vapor en la página 12.

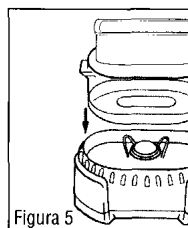


Figura 5

- Cubra con la tapa.
- Conecte en la toma de corriente. No opere el aparato sin el Tazón para Cocinar al Vapor y la Cubierta de la Vaporera en su lugar.
- Ajuste el cronómetro con el tiempo recomendado. El vapor se producirá en menos de un minuto. La condensación durante la cocción es normal. La Luz Indicadora se encenderá cuando se ajuste el tiempo en el cronómetro.

Nota: El cronómetro opera sin importar si el aparato está conectado o no en la toma de corriente. Asegúrese de que la Luz Indicadora esté encendida cuando ajuste el cronómetro.

PRECAUCIÓN: Durante el uso no toque la base, o la tapa ya que pueden estar muy calientes. Siempre use guantes de cocina cuando opere la Vaporera de Alimentos.

- Cuando se ha terminado de cocinar, el cronómetro sonará una vez y automáticamente se apagará la función que produce vapor.
- Cuando se ha terminado se usar el aparato, desconecte de la toma de corriente y permita que se enfríe completamente antes de remover la Charola Recolectora.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado cuando remueva la Charola Recolectora. Aunque algunas partes pueden estar frías, el Contenedor de Agua y la Charola Recolectora pueden estar muy calientes todavía.

CONSEJOS ÚTILES

- Cuando se cocine en zonas elevadas, puede ser necesario incrementar un poco los tiempos de cocción. Los tiempos exactos varían de lugar a lugar.
- Los tiempos de cocción al vapor indicados en las tablas y recetas son solamente guías. Los tiempos pueden variar dependiendo del tamaño de las piezas de los alimentos, el espacio entre ellos dentro del Tazón para Cocinar al Vapor, frescura de los alimentos y preferencias personales. Ajuste los tiempos de cocción a medida que se va familiarizando con la Vaporera de Alimentos.
- Una sola capa de alimentos se cocina más rápido que varias capas juntas. Entonces, el tiempo de cocción para una cantidad mayor de alimentos se debe aumentar. Por ejemplo, 2 libras/1 kg. de brocoli necesitará más vapor que 1 libra/1/2 kg.
- Para mejores resultados, asegúrese de que las piezas de alimentos sean de tamaños similares. Si las piezas varían en tamaño y es necesario colocarlos en capas, coloque las piezas más pequeñas hasta arriba.
- No amontone los alimentos en el Tazón para Cocinar al Vapor o en el Tazón para Cocinar Arroz. Coloque los alimentos con espacio entre ellos para permitir que el vapor fluya libremente.
- Cuando cocine al vapor cantidades grandes de alimentos, remueva la tapa a la mitad del tiempo de cocción y muévalos usando un utensilio con un mango largo, protegiendo sus manos del vapor con guantes de cocina.
- Agregue sal y especias al Tazón para Cocinar al Vapor hasta que se ha terminado de cocinar. Esto es para prevenir posibles daños a los elementos calefactores localizados en el Contenedor de Agua.
- Guarde los líquidos acumulados en la Charola Recolectora para usarlos en sopas y salsas.
- Nunca cocine al vapor carnes, aves o pescados cuando estén congelados. Siempre descongele completamente.
- Los tiempos de cocción al vapor indicados en las "Tablas de Cocción al Vapor y Recetas" están basados en usar agua fría en el Contenedor de Agua.
- El Tazón para Cocinar Arroz es un recipiente ideal para cocinar otros alimentos como frutas, vegetales, pudines o natillas, panes rápidos y pasteles.

Usando dos Tazones para Cocinar al Vapor

- Siempre coloque las piezas más grandes de alimentos que necesiten tiempos de cocción más largos, dentro del tazón inferior.
- Usted puede colocar diferentes alimentos en el tazón inferior y en el tazón superior. La condensación escurrirá del tazón superior al inferior, asegúrese de que los de sabores se complementen.
- Si está cocinando carnes o aves y vegetales, siempre coloque la carne o las aves en el tazón inferior para que los jugos de la carne cruda o parcialmente cocida no escurran en los otros alimentos.
- Los tiempos de cocción al vapor en los tazones apilables son usualmente más largos, añada 5 minutos más.
- Si se preparan alimentos con diferentes tiempos de cocción, inicie con los alimentos que requieran el tiempo de cocción más largo y colóquelos en el Tazón inferior. Después cuando el tiempo de cocción avance y quede sólo el tiempo necesario para los otros alimentos que necesitan menos tiempo, con mucho cuidado remueva la tapa usando guantes de cocina y coloque el Anillo Separador y el Tazón superior arriba. Cubra con la Tapa y continúe con la cocción.

PARA LIMPIAR SU VAPORERA

Antes de su primer uso, limpie todas las partes de la Vaporera de Alimentos como se indica abajo para asegurar la limpieza total.

- **NUNCA SUMERJA LA BASE, EL CORDÓN O LA CLAVIJA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**
- Desconéctese de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar.
- No limpie ninguna parte de la unidad con limpiadores abrasivos como fibras de metal, polvos, blanqueador o cloro.
- Recomendamos lavar la Tapa de la Vaporera, el Tazón para Cocinar Arroz, el Tazón para Cocinar al Vapor, y la Charola Recolectora en agua caliente con jabón. Enjuague y seque bien. También todas estas partes a excepción de el Contenedor de Agua, se pueden lavar en la canasta superior de la lavavajillas. Sin embargo, la limpieza continua en la lavavajillas puede causar que el brillo exterior en el acabado de las partes se pierda.
- Vacíe el agua en el Contenedor y cambie el agua después de cada uso.
- No sumerja el Contenedor de Agua en agua. Llénelo con agua, y jabón, después enjuague. Limpie con un paño seco y suave.

ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Permita que los aparatos se enfríen completamente antes de almacenar. Almacene la Vaporera de Alimentos en un lugar seco, sobre una repisa, sobre el mostrador o sobre una mesa. Enrolle el cordón eléctrico y asegúrelo.

Otra limpieza que la ya recomendada no es necesaria, no es requerido ningún tipo de mantenimiento por parte del usuario. Regrese la Vaporera de Alimentos al Centro de Servicio de Electrodomésticos Sunbeam más cercano para servicio o reparaciones.

DESCALCIFICANDO EL CONTENEDOR DE AGUA

Después de 2 ó 3 meses de uso constante, depósitos químicos se pueden acumular en el Contenedor de Agua y en los elementos calefactores dentro de su Vaporera de Alimentos. Este proceso es normal y los residuos acumulados dependerán de qué tan "dura" es el agua en la zona donde usted vive. Es esencial que el aparato se descalcifique regularmente para mantener la producción de vapor y extender la vida de la unidad.

- Llene el Contenedor de Agua hasta el nivel máximo MAX con aproximadamente 3 tazas de vinagre blanco (no vinagre café). **IMPORTANTE:** No use otros químicos o descalcificadores.
- Conecte en la toma de corriente. La Charola Recolectora, la Tapa de la Vaporera y el Tazón para Cocinar al Vapor deben estar en su lugar durante este proceso.
- Ajuste el cronómetro de 20 a 25 minutos para iniciara producir vapor. **PRECAUCIÓN:** Si el vinagre empieza a hervir y a derramarse sobre la base, desconéctese la unidad y apague el cronómetro. Disminuya ligeramente la cantidad de vinagre.
- Cuando la campana del cronómetro suene, desconecte de la toma de corriente y permita que se enfríe completamente antes de vaciar el vinagre.
- Enjuague el Contenedor de Agua varias veces con agua fría. Limpie las otras partes de la vaporera como se indicó antes.

CUADRO DE ALIMENTOS

FRUTAS Y VEGETALES

- Corte las partes gruesas o tallos del brocoli, coliflor y col.
- Cocine los vegetales verdes en hojas por el menor tiempo posible ya que pierden color facilmente.
- Para mejores resultados, agregue sal y condimentos a los vegetales después de cocinar al vapor.
- Los vegetales congelados deben descongelarse antes de cocinar al vapor. El tiempo de cocción puede variar al indicado en el siguiente cuadro

ALIMENTOS	TIPO	CANTIDAD	NIVEL DE AGUA	TIEMPOS DE COCCIÓN	NOTAS ESPECIALES
ALCAUCIL/ALCACHOFAS	Frescas	4 Medianas	MAX	45-50 min.	Corte el tallo.
ESPÁRRAGOS	Frescos	1 lb./450 gr.	MAX	10-15 min.	Colóquelos en capas sobre el tazón. Cruce la segunda capa para permitir que el vapor fluya.
GRANOS DE MAÍZ TIERNO	Fresco	8 oz./226 gr.	MAX	30-35 min.	Mueva a la mitad del tiempo de cocción.
HABAS O HABICHUELAS	Frescas, enteras	1 lb./450 gr.	MAX	35 min.	Mueva a la mitad del tiempo de cocción.
BROCCOLI	Fresco, racimos	1 lb./450 gr.	MIN	7-12 min.	Remueva el tallo. Mueva a la mitad del tiempo de cocción.
COL DE BRUSELAS	Frescas	1 lb./450 gr.	MAX	25-30 min.	Mueva a la mitad del tiempo de cocción.
COL	Fresca, rebanadas de 1/4"/0.5 cm.	1 lb./450 gr.	MAX	14-18 min.	Mueva a la mitad del tiempo de cocción.
ZANAHORIAS	Fresca, rebanadas de 1/4"/0.5 cm.	1 lb./450 gr.	MAX	30 min.	Mueva a la mitad del tiempo de cocción.
COLIFLOR	Fresca, racimos	1 lb./450 gr.	MAX	11-14 min.	Mueva a la mitad del tiempo de cocción.
MAZORCAS DE MÁIZ	Frescas	2-3 piezas	MAX	30-35 min.	Gírelas a la mitad del tiempo de cocción.
HONGOS O CHAMPIÑONES	Frescos	8 oz./226 gr.	MAX MAX	Partidos en cuatro, 15 min. Enteros 15-20 min.	Mueva a la mitad del tiempo de cocción. Use el caldo para salsa.
DURZANO O MELOCOTÓN	Frescos	1 lb./450 gr.	MIN	10-12 min.	Corte en rebanadas. Mueva a la mitad del tiempo de cocción.
PERAS	Frescas	2-4 enteras	MAX	12-15 min.	Pele antes de cocer.
GUISANTES O CHICHAROS	Congelados	1 lb./450 gr.	MAX	40 min.	Mueva a la mitad del tiempo de cocción.
PIMIENTOS	Frescos	1 lb./450 gr.	MAX	10-15 min.	Corte en tiras. Mueva a la mitad del tiempo de cocción.
CIRUELAS	Frescas	1 lb./450 gr.	MIN	10-12 min.	Corte en cuatro.
PAPAS	Frescas, muy pequeñas	1 lb./450 gr.	MAX	13-15 min.	Gírelas a la mitad del tiempo de cocción.
PAPAS, horneadas	Frescas, corte en piezas de 2 oz/56 gr.	1-1/2 lb./675 gr.	MAX	20-25 min.	Gírelas a la mitad del tiempo de cocción.
CALABAZAS	Frescas	1 lb./450 gr.	MAX	13-15 min.	Corte en trozos pequeños. Mueva a la mitad del tiempo de cocción.

CARNES Y AVES

- Cocinar al vapor tiene la ventaja de drenar las grasas durante el cocimiento. Gracias al delicado vapor, sólo elija cortes de carne tiernos y corte las grasas y nervios. Para mejores resultados cocine en el Tazón para Cocinar al Vapor.
- Marine o agregue condimentos a la carne antes de cocinar al vapor.
- Cocine bien todos los alimentos antes de servir. Perfore con un cuchillo o alambre para revisar que el centro esté bien cocido y los jugos salen claros.
- Los chorizos o embutidos se deben de cocer bien antes de cocinar al vapor.
- Para agregar sabor, use hiervas frescas mientras se cocina al vapor.

ALIMENTOS	TIPO	CANTIDAD	NIVEL DE AGUA	TIEMPOS DE COCCIÓN	NOTAS ESPECIALES
CARNE DE RES	Rebanadas de 1/2" / 1.3 cm.	1/2 lb. 1225 gr.	MIN	8-10 min.	Corte la grasa. La carne de res cocida al vapor tiene una textura firme.
POLLO	Pechuga sin Hueso	4 piezas de 4 oz / 113 gr. cada una	MAX	12-15 min.	Quite la piel antes de cocinar. Coloque el capas para que fluya el vapor.
POLLO	Piernas	4 piezas	MAX	20-25 min.	Después de cocinar al vapor, dore la carne en el horno si así lo desea.
CORDERO	Chuletas con o sin hueso Lomo cortado en trocitos	4 chuletas (ancho de 3/4" / 2 cm.)	MAX	10-15 min.	Corte la grasa.
		1 lb. 1450 gr.	MAX	10-15 min.	Corte la grasa.
CERDO	Filete, tenderloin o lomo	1 lb. / 450 gr. o 4 piezas de (1/2" / 1.3 cm. de ancho)	MIN	5-10 min.	Corte la grasa.
CHORIZOS O EMBUTIDOS (precocidos)	Frankfurters Knockwurst	1 lb. / 450 gr	MIN	11-13 min.	Perfore la piel antes de cocinar
		1 lb. / 450 gr.	MAX	16-18 min	

ARROZ Y GRANOS

- Cocine el arroz y las cantidades requeridas de líquido juntos en el Tazón para Cocinar Arroz
- 5 tazas de arroz crudo preparan 8 1/2 de arroz cocido. Siga las recetas que se indican.

ALIMENTOS	TIPO	CANTIDAD DE ARROZ O GRANOS	LIQUIDO	NIVEL DE AGUA	TIEMPOS DE COCCIÓN	NOTAS ESPECIALES
ARROZ	Arroz blanco rápido	1 taza	1-1/4 taza de agua	MIN	10 min.	Sirve 3 porciones
	Café o Marrón	1 taza	1-1/4 taza de agua	MAX	55-60 min.	Sirve 3 porciones
	Arroz blanco cocimiento lento	1 taza	1-1/4 taza de agua	MAX	35 min.	Sirve 3 porciones

PESCADOS Y MARISCOS

- La carne del pescado se opaca cuando ya está cocinada y se desmorona fácilmente con un tenedor.
- El pescado congelado puede cocinarse al vapor sin ser descongelado previamente si se separa antes de cocerse y el tiempo de cocción se alarga.
- Agregue cáscaras de limón rayadas mientras se cocina para mejorar el sabor.

ALIMENTOS	TIPO	CANTIDAD	NIVEL DE AGUA	TIEMPOS DE COCCIÓN	NOTAS ESPECIALES
FILETE DE PESCADO	Lenguado	1/2 lb./1225 gr.	MIN	9-13 min.	
	Bacalao, Abadejo Trucha	1/2 lb./225 gr.	MIN	5-10 min.	
FILETE DE PESCADO de 3/4"/2 cm. de ancho	Bacalao, Salmón	4 filetes	MAX	15-18 min.	
ALMEJAS	Frescas	1 lb./450 gr.	MAX	10-20 m m	Coloque las conchas en capas para que fluya el vapor. Cuando las conchas se abren, la cocción se ha completado.
COLAS DE LANGOSTA	Frescas	1 o 2	MAX	16-19 min.	Cuando la carne esté opaca, la cocción se ha terminado. Cocine por más tiempo si es necesario.
MEJILLONES	Frescos	1 lb./450 gr.	MIN	6-12 min.	Cuando las conchas se abren, la cocción se ha completado.
OSTRAS	Frescas	6	MAX	10-16 min.	Cuando las conchas se abren, la cocción se ha completado.
ESCALOPES	Frescos	1/2 lb./225 gr.	MIN	10-13 min	Mueva a la mitad del tiempo de cocción. Cocine por más tiempo si es necesario.
CAMARONES	Frescos	1/2 lb /225 gr.	MAX	10-15 min.	Cuando la carne esté opaca, la cocción se ha terminado. Cocine por más tiempo si es necesario.

GARANTIA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products Inc. garantiza que, por un periodo de un año desde la fecha de compra, éste producto estará libre de defectos mecánicos y eléctricos en el material y ta fabricación. Nuestra obligación está limitada a la reparación o reposición, bajo la opinión del fabricante, de éste producto durante el periodo de la garantía, haciendola válida para él o los productos comprados en Estados Unidos, envíelo prepagado directamente a:

**Sunbeam Appliance Service Station,
117 Central Industrial Row,
Purvis, MS 39475**

Respuestas a cualquier pregunta relacionada con esta garantía o de la localización del Servicio Autorizado más cercano en los Estados Unidos pueden ser obtenidas llamando sin costo al: 1-800-597-5978 o escribiendo a Sunbeam - Consumer Affairs, P.O.Box 948389, Maitland, Florida 32794-8389

Para productos comprados en Canadá por favor llame al:

**Sunbeam Appliance Service Station (KND)
1-800-667-8623
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Respuestas a cualquier pregunta relacionada con esta garantía o de la localización del Servicio Autorizado más cercano en Canadá pueden ser obtenidas llamando sin costo al: 1-800-667-8623

Para información de la garantía o de la localización de un Servicio Autorizado fuera de los Estados Unidos y Canadá por favor lea la tarjeta de garantía de servicio en el empaque del producto.

**NO REGRESE ESTE PRODUCTO AL LUGAR DE COMPRA;
EL HACERLO RETARDARA EL PROCESO DE RECLAMO DE SU GARANTIA**

Esta garantía no cubre el desgaste o daño de partes como resultado de lo siguiente: uso negligente o mala utilización del producto; uso inadecuado del voltaje o corriente señalado, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparación, o alteración por otra persona que no sea de un centro de servicio autorizado. La reparación o reemplazo como se explica en esta garantía es su remedio exclusivo. Sunbeam Products Inc. no se hace responsable por algún daño imprevisto o consecuente de alguna violación de alguna garantía implícita o explícita en este producto. Excepto al alcance prohibido por ley aplicable, cualquier garantía implícita de comercialización o arreglo por un propósito particular en este producto está limitada en duración de la garantía arriba mencionada. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños imprevistos o consecuentes, o permiten limitación en la duración de una garantía implícita, así que las limitaciones o exclusiones arriba mencionadas pueden no ser aplicables para usted. Esta garantía le da derechos legales específicos, y puede también tener otros derechos que pueden variar de estado a estado o de provincia a provincia.

Parabéns, você agora é proprietário de uma Panela a Vapor Oster® Designer® e logo estará criando comidas completas saborosas e saudáveis com o calor do vapor! Cozinhar a vapor retém as vitaminas e minerais nos alimentos que comumente se perdem em outros métodos de cozimento. Pratos nutritivos são preparados em minutos sem terem que se adicionados a óleos e gorduras. Cozinhe frutos do mar e aves, verduras, arroz e inclusive pães rápidos com facilidade para preparar e limpar. Comidas inteiras podem ser ao vapor nas 2 panelas a vapor de 3 quartos de galão sem panelas Oordurosas ou queimadas para limpar mais tarde. E com a tecnologia "Vapor Instantâneo", a sua Panela a Vapor de Alimentos produzirá vapor em menos de 1 minuto! As seguintes páginas contêm guias para cozinhar perfeitamente a vapor. Pratique cozinhando verduras a vapor e depois tente fazer pratos mais sofisticados. Use a sua imaginação para criar receitas notáveis com o vapor saudável.

120 VOLTS/900 WATTS

Instruções Especiais

Este aparelho doméstico tem urna fio elétrico curto como medida de segurança para prevenir o risco de tropeço e embarço em um fio mais longo. Extensões podem ser usadas tomando as devidas precauções durante o uso. Caso urna extensão seja utilizada, a voltagem da extensão deve ser pelo menos igual OU maior que a do eletrodoméstico. O fio deve ser arrumado de tal maneira que não fique pendurado no balcão, OU mesa, onde o aparelho pode ser puxado por crianças OU derrubado involuntariamente.

Este aparelho conta com un plugue polarizado (um dos contatos é mais largo do que o outro). Como recurso de segurança, este plugue encaixa-se somente em um plug unidirecional polarizado. Se o plug não se encaixar totalmente dentro da tomada, inverta o mesmo. Se ainda assim não encaixar, contate um eletricista competente. Não ente desativar este recurso de segurança.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Sempre que utilizar **eletrodomésticos, você deve** tomar algumas medidas básicas de **segurança**, como as que seguem:

- Leia todas as instruções, etiquetas no produto e avisos antes de usar a SUA Panela a Vapor.
- Não toque as superfícies quentes. Use o puxador e as alças. Sempre use luvas para o forno quando estiver lidando com materiais quentes. Evite o vapor que sai da Panela a Vapor quando em uso. Não se coloque em cima do aparelho quando este estiver gerando vapor. Remova a tampa lentamente longe de você. Quando você estiver vigiando os alimentos, use utensílios longos.
- Deixe que a Panela a Vapor esfrie completamente antes de limpar OU guardar.
- Deixe que a unidade esfrie antes de colocar OU retirar partes.

- Quando a unidade não estiver em uso e antes de limpar, desconecte o fio da Panela a Vapor da tomada.
 - Para evitar risco de choque elétrico, não submerja o fio, o tomada ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
 - É necessário manter uma supervisão muito próxima quando este aparelho for usado por, em ou perto de crianças.
 - Não deixe que nada descance sobre o fio elétrico. Não conecte o fio quando alguém andar por cima dele ou tropeçar. Não deixe o fio pendurado para fora de mesa ou superfície onde o aparelho estiver sendo utilizado, ou em contato com superfícies quentes.
 - Não opere este aparelho ou qualquer outro que tenha o fio elétrico ou tomada danificados ou quando o eletrodoméstico não funcionar devidamente, ou quando este for deixado cair ou que tenha sido danificado de qualquer maneira. Leve o aparelho para o Centro de Serviços de Eletrodomésticos Sunbeam para revisão ou conserto.
 - Não use o aparelho ao ar livre.
 - Não coloque o aparelho em cima ou perto de um fogão ou estufa elétrica ou a gás, nem sobre forno quente ou microondas.
 - Use muito cuidado quando estiver movendo o aparelho pois este contém água ou outros líquidos quentes.
 - Não use este aparelho perto de paredes ou armários já que o vapor pode danificá-los.
 - Use o aparelho em uma superfície estável longe da água.
- Sempre use água suficiente para o tempo de vaporização.
- O uso de peças de reposição não recomendadas pelo fabricante deste aparelho podem causar ferimentos.
 - Este aparelho só deve ser usado para o seu fim específico.
 - Para desconectar, desligue todos os controles e depois desconecte o plug da tomada na parede.
 - **CUIDADO:** Para **reduzir** o risco de descarga elétrica, cozinhe **somente** em um recipiente removível.

Este Aparelho **Somente** Para Uso Doméstico

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

COMPONENTES DA PAINELA A VAPOR

A) **TAMPA DA PAINELA A VAPOR** tem urna alça conveniente na parte superior para evitar que os dedos se queimem quando for removida. Entretanto tenha cuidado quando remover a tampa devido as pequenas saídas de vapor localizada na parte superior da tampa que constantemente emite vapor quente quando o aparelho estiver em uso. Também tenha cuidado com a saída de vapor quando a tampa for levantada. Ao abrir a painela, levante a tampa longe de pessoas. Use luvas de forno todo instante quando estiver lidando com partes quentes da Painela a Vapor.

B) **PAINELA PARA COZINHAR A VAPOR** foi feita de um plástico transparente e tem capacidade para 3 quartos de galão e um formato alongado para acomodar qualquer tipo de verduras e alimentos. (Duas Painelas a Vapor são fornecidas com a SUA unidade).

C) **PAINELA DE ARROZ** é feita de plástico branco, tem capacidade para 5 copos e é colocada dentro da Painela para Cozinhar a Vapor quando em uso. Esta painela é utilizada para cozinhar arroz. Ela pode manchar caso algum tipo de alimento com base de tomate OU qualquer outro tipo de líquido seja utilizado.

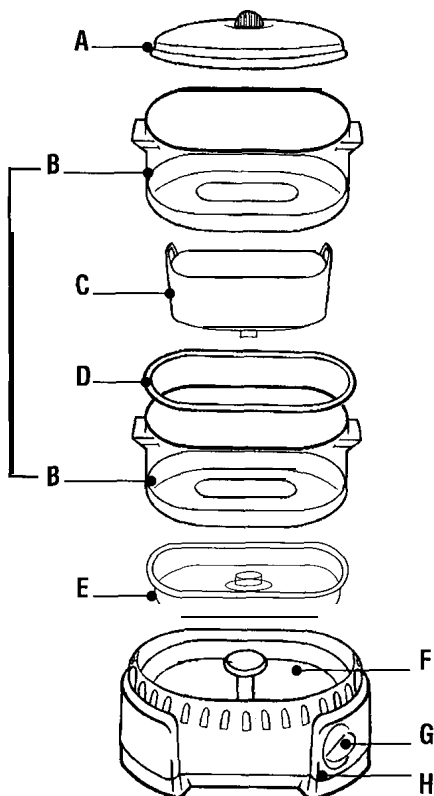
D) **ANEL SEPARADOR** divide as duas Painela para Cozinhar a Vapor. Nunca use as duas Painelas para Cozinhar a Vapor sem o anel separador.

E) **BANDEJA RECOLHEOORA** previne a condensação de água e líquidos de alimentos voltem para o Reservatório d'Água certificando que o vapor é produzido de água limpa.

F) **RESERVATÓRIO O'ÁGUA** contém água para produzir o vapor. Não utilize outro tipo de líquido dentro do reservatório.

G) **TIMER** funciona até sessenta (60) minutos e inclui um sino que indica quando o tempo de cozimento tenha acabado.

H) **LUZ INOICAOORA** identifica quando o aparelho está cozinhando.



SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

COZINHANDO COM A SUA PANELA A VAPOR

- Coloque o aparelho em uma superfície estável e nivelada longe de paredes armários.
- Despeje água fria no Reservatório d'Água até o nível MÁXIMO para alimento que requer um tempo de cozimento de 13 a 60 minutos OU nível MINIMO quando o alimento requer um tempo de cozimento de 13 minutos. Veja a Figura 1. Os níveis MÁXIMOS e MÍNIMOS são indicados pelas linhas dentro do Reservatório d'Água. Consulte as Tabelas de Cozimento a Vapor OU Receitas para os tempos de cozimento recomendados. Se o aparelho parar de produzir vapor, OU há uma queda notável de vapor, adicione água no recipiente.

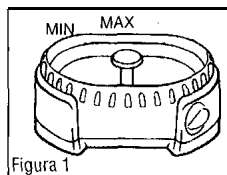


Figura 1

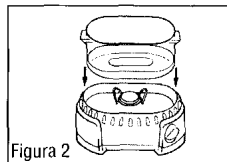


Figura 2

- Coloque a bandeja recolhadora na base e certifique-se de que ela esteja nivelada.
- O seu eletrodoméstico pode ser utilizado de quatro maneiras:
Usando **somente** uma das Panelas para Cozinhar a Vapor ▪ Coloque o alimento dentro da Panela de Cozinhar a Vapor, depois coloque-o sobre a base. Veja Figura 2.

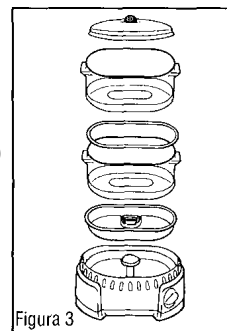


Figura 3

Usando duas Panelas para Cozinhar a Vapor ▪ Coloque as peças maiores de alimentos que necessitam mais tempo de cozimento dentro da panela com capacidade para 6 quartos de galão e coloque-o sobre a base. Coloque o anel separador em seu lugar. Coloque a outra panela em cima. Veja Figura 3.

O anel separador garante que as duas panelas estão estáveis quando estiverem sendo utilizadas ao mesmo tempo. Nunca use a Panela a Vapor Oster® Designer® sem o anel separador já que as duas panelas podem trancar uma na outra. Caso isto aconteça, use óleo vegetal ao redor para separá-las.

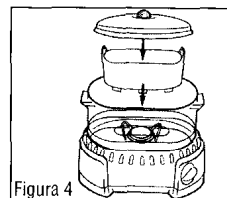


Figura 4

Usando a Panela para Cozinhar Arroz ▪ Líquidos tais como água e caldos são adicionados juntamente com o arroz dentro da Panela para Cozinhar Arroz. A Panela para Cozinhar a Vapor deve ser primeiro colocada na base, depois a Panela para Cozinhar Arroz deve ser colocado dentro da Panela para Cozinhar a Vapor. Veja a Figura 4. Meça a quantidade de arroz e líquido na Panela para Cozinhar o Arroz. Consulte as tabelas para cozinhar a vapor ou as receitas.

Usando a Travessa de Pão (uma travessa 8"X 4" caberá na panela a vapor)- Bolos e pães rápidos também podem ser feitos na sua Panela a Vapor. Despeje a massa de bolo ou pão dentro da travessa untada e coloque-a dentro da Panela para Cozinhar a Vapor. Sempre coloque papel alumínio sobre a travessa e sele firmemente antes de cozinhar. Veja a Figura 5. Consulte as receitas para cozinhar a vapor na página 41.

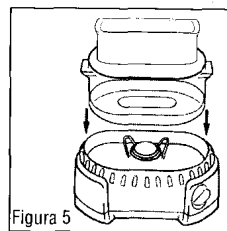


Figura 5

- Cubra com a tampa.
- Conecte na tomada. Não utilize o aparelho sem que a Panela para cozinhar a Vapor e a tampa estejam devidamente em seus lugares.
- Ajuste o timer para o tempo recomendado. A luz indicadora acenderá. □ vapor será produzido em menos de um minuto. A condensação durante o cozimento é normal. A Luz Indicadora acenderá quando o timer estiver ajustado.

Nota: O timer funciona mesmo que o aparelho esteja conectado ou não na tomada. Certifique-se que a Luz Indicadora esteja acesa quando o timer estiver ajustado.

CUIDADO: Durante o uso não toque **na** base, **nas** Panela para Cozinhar a Vapor **ou na** tampa **já** que estas partes podem estar muito quentes. Sempre use luvas de forno quando estiver **lidando** com a Panela a Vapor.

- Quando o cozimento a vapor estiver terminado, o timer irá tocar a Panela a Vapor desligará automaticamente.
- Quando você estiver acabado de usar o aparelho, desconecte-o da tomada e deixe que ele esfrie completamente antes de retirar a bandeja recolhadora.

CUIDADO: **Tenha** cuidado quando estiver retirando a bandeja recolhadora. Enquanto outras parts do aparelho podem estar frias, a **água** no Reservatório e **na** Bandeja Recolhedora podem ainda estar muito quentes.

DICAS ÚTEIS

- Quando estiver cozinhando em locais com altitude elevadas, poderá ser necessário aumentar o tempo de cozimento. Os tempos exatos variam de lugar para lugar.
- Os tempos de cozimento indicados nas tabelas e receitas são somente guias. O tempo de cozimento pode variar no tamanho das peças do alimento, do espaço entre o alimento dentro da Panela para Cozinhar a Vapor, da frescura do alimento e das preferências pessoais. Ajuste o tempo de cozimento a medida que você for se familiarizando com a Panela a Vapor.
- Uma só camada de alimento cozinha mais rápido que várias camadas juntas. Então, o tempo de cozimento para uma quantidade maior de alimentos deve ser aumentado. Por exemplo, 2 lbs de brocoli necessitará mais vapor que 1 lb.
- Para melhores resultados, assegure-se de que a pecas de alimentos sejam de tamanhos semelhantes. Se as pecas variam de tamanho, é necessário colocá-las em camadas, coloque as pecas menores em cima.
- Não amontoe o alimento dentro da Panela para Cozinhar a Vapor ou na Panela para Cozinhar Arroz. Coloque os alimentos com espaço entre os pedaços de alimentos para permitir que o vapor flua livremente.
- Quando estiver cozinhando grande quantidades de alimentos a vapor, remova a tampa na metade do tempo de cozimento e mexa usando um utensilio longo protegendo as mãos usando luvas de forno.
- Não adicione sal e condimentos na Panela para Cozinhar a Vapor até que o alimento esteja pronto. Isto é para prevenir possíveis danos nos elementos de calefação localizados no Reservatório d'Água.
- Guarde os líquidos da Bandeja Recolhedora para fazer sopas e molhos.
- Nunca cozinhe carne, aves e frutos do mar que estejam congelados. Sempre descongele-os completamente.
- Os tempos de cozimentos indicados na Tabela de Cozimento a Vapor e Receitas são baseados ao utilizar água fria dentro do Reservatório d'Água.
- A Panela para Cozinhar Arroz é um recipiente ideal para cozinhar outros alimentos como frutas, verduras, pudins, pães rápidos e bolos. Para um resultado melhor, cozinhe pães e bolos na travessa de pão.

Usando Duas Panelas para Cozinhar a Vapor

- Sempre coloque os maiores pedaços de alimentos embaixo já que estes demoram mais para cozinhar.
- Você pode colocar diferentes tipos de alimentos na panela inferior e na panela superior. A condensação irá escorrer da panela superior para a panela inferior, certifique-se que os sabores se complementem.

- Os tempos de cozimento a vapor na panela superior são normalmente mais longos, por isso prolongue o tempo por mais 5 minutos.
- Caso as comidas com diferentes tempos de cozimentos estejam sendo preparadas a vapor, inicie os alimentos que requerem um tempo maior na panela de baixo. Depois quando o tempo de cozimento for o mesmo do que o do nível superior, remova a tampa com luvas de forno e coloque o Anel Separador e a Cesta em cima. Tampe-a e continue o processo.

COMO LIMPAR SUA PANELO A VAPOR

Antes do primeiro uso, limpe todas as partes da Panela a Vapor de Alimentos como indicado abaixo para assegurar a limpeza total.

• NUNCA SUBMERJA A BASE E O FIO ELÉTRICO EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

- Desconecte o fio da tomada e deixe que o aparelho esfrie completamente antes de limpá-lo.
- Não limpe nenhuma parte dessa unidade com produtos de limpeza abrasivos tais como esponjas de metais, pós e água sanitária.
- Nós recomendamos lavar a Tampa da Panela a Vapor, a Panela para Cozinhar Arroz, a Panela para Cozinhar a Vapor e a Bandeja Recolhedora com água quente e sabão. Enxague e seque bem. Todas essas partes com excessão do Reservatório d'Água podem se lavados na parte superior da máquinas de lavar louças. Entretanto o uso contínuo dessas peças em máquinas de lavar louças pode fazer com que o acabamento do aparelho se perda.
- Esvazie o recipiente d'água e troque a água depois de cada uso.
- Não submerja o Reservatório d'Água em água. Encha-o com água morna e sabão, depois enxague o minuciosamente. Limpe com um pano seco e macio.

ARMAZENAMENTO E MANUTENÇÃO

Deixe que o aparelho esfrie completamente antes de guardá-lo. Armazene a Panela a Vapor em um lugar seco como em cima de uma mesa ou no balcão ou em uma prateleira dentro do armário. Enrole o fio elétrico e assegure-o. Outra limpeza que não seja a recomendada não é necessária. Não é preciso nenhum tipo de manutenção feita pelo usuário. Devolva a sua Panela a Vapor ao Centro Autorizado de Serviços Eletrodomésticos Sunbeam para serviços e consertos.

DESCALCIFICANDO O RESERVATÓRIO D'ÁGUA

Depois de dois ou três meses de uso constante, depósitos químicos podem acumular no Reservatório d'Água e nos elementos de calefação dentro da sua Panela a Vapor. Este processo é normal e os resíduos acumulados dependerão do grau de dureza da água no local de onde você vive. É necessário que o produto seja descalcificado regularmente para manter a produção de vapor e estender a durabilidade da unidade.

- Encha o Reservatório d'Água até o nível MÁXIMO com aproximadamente 3 copos de vinagre branco (não vinagre escuro). **IMPORTANTE:** Não use outros produtos químicos ou descalcificadores.
- Ajuste o timer para 20 a 25 minutos para iniciar a produção de vapor. **CUIDADO:** Caso o vinagre comece a ferver e derramar na base, desconecte a unidade e desligue o timer. Diminua ligeiramente a quantidade de vinagre.
- Quando o timer tocar, desconecte o fio da tomada e deixe esfriar completamente antes de esvaziar o vinagre.
- Enxague o Reservatório d'Água várias vezes com água fria. Limpe as outras partes da panela a vapor como indicado anteriormente.

QUADRO DE ALIMENTOS

FRUTAS E VERDURAS

- Corte os talhos GROSSOS de brocoli, couve-flor e repolho.
- Cozinhe as verduras verdes por menos tempo possível pois eles perdem a cor.
- Para resultados melhores, adicione o sal e os condimentos depois que o alimento estiver pronto.
- As verduras congeladas devem descongelar antes de cozinhar a vapor. O tempo de cozimento pode variar do indicado na tabela.

ALIMENTOS	TIPO	QUANTIDADE	NÍVEL D'ÁGUA	TEMPO DE COZIMENTO	NOTAS ESPECIAIS
ALCACHOFRAS	Fresca	4 médias	MAX	45-50 min.	Corte a base.
ASPARGOS	Frescos	1 lb.	MAX	10-15 min.	Coloque plano sobre a panela. Cruse a segunda camada para permitir que o vapor flua.
MINI MILHO	Fresco	8 oz.	MAX	30-35 min.	Mexa na metade. Doce do tempo de cozimento a vapor.
VAGEM	Frescas, Inteiras	1 lb.	MAX	35 min.	Mexa na metade do tempo de cozimento a vapor.
BROCOLI	Frescos, Fatias	1 lb.	MIN	7-12 min.	Remova o talo. Mexa na metade do tempo de cozimento a vapor.
COUVE-DE-BRUXELAS	Frescas	1 lb.	MAX	25-30 min.	Mexa na metade do tempo de cozimento a vapor.
REPOLHO	Fresco, em Fatias	1 lb.	MAX	14-18 min.	Mexa na metade do tempo de cozimento a vapor.
CENOURA	Fresca, Fatias 1/4 in.	1 lb.	MAX	30 min.	Mexa na metade do tempo de cozimento a vapor.
COUVE-FLOR	Fresca	1 lb.	MAX	11-14 min.	Mexa na metade do tempo de cozimento a vapor.
MILHO	Fresco	2-3 peças	MAX	30-35 min.	Vire o milho na na metade do tempo de cozimento.
CHAMPIONS	Fresco	8 oz.	MAX	Quarto 15 mins. Inteiros 15-20 mins.	Mexa na metade do tempo de cozimento a vapor.
PÊSSEGO	Fresco	1 lb.	MIN	10-15 mins.	Corte em fatias. Mexa na metade do tempo de cozimento a vapor.
PERA	Frescas	2-4 inteiros	MAX	12-15 min.	Descasque antes de cozinhar
ERVILHA	Congeladas	1 lb.	MAX	40 min.	Mexa na metade do tempo de cozimento a vapor.
AMEIXA	Fresca	1 lb.	MIN	10-12 min.	Corte em quatro.
BATATA	Frescas Muito Pequenas	1 lb.	MAX	13-15 min.	Vire cada batata na metade do tempo de cozimento.
BATATA COZIDA	Fresca, cortada no meio	1 - 1/2 lb.	MAX	20-25 min.	Vire cada batata na metade do tempo de cozimento.
ABÓBORA	Fresca	1 lb.	MAX	13-15 min.	Corte em pedaços Pequenos Mexa na metade do tempo de cozimento.

CARNESEAVES

- Cozinhar a vapor tem a vantagem de drenar a gordura durante o cozimento. Devido ao delicado calor somente escolha cortes de carne magras sem gorduras. Cozinhe na Panela para Cozinhar a Vapor para um melhor resultado.
- Tempere a carne ou ave com condimentos antes de cozinhar a vapor.
- Cozinhe bem antes de servir. Perfure com um espeto para verificar se o centro está cozido e os SUCOS saírem claros.
- As linguiças deve estar completamente cozida antes de cozinhar a vapor.

COMIDA	TIPO	QUANTIDADE	NÍVEL D'ÁGUA	TEMPO DE COZIMENTO	NOTAS ESPECIAIS
CARNE	1/2 in. Fatias de Carneiro, Alcatra ou Filet	1/2 lb.	MIN	8-10 min.	Corte toda a gordura. Cozinhe até uma textura firme.
GALINHA	Peito	4 pedaços 4 oz. each	MAX	12-15 min.	Retire a pele antes de cozinhar. Use camadas para fluir o vapor.
GALINHA	Cocha	4 pedaços	MAX	20-25 min.	Depois de cozida a vapor doure a pele no forno.
CARNEIRO	Costela com ou sem Osso Lombo cortado em pedaços	4 pedaços (3/4 in. grossos) 1 lb.	MAX	10-15 min.	Retire a gordura.
			MAX	10-15 min.	Retire a gordura.
PORCO	Filet de Lombo Costela de Lombo	1 lb ou 4 pedaços (1/2 in. grossos)	MIN	5-10 min.	Retire a gordura.
LINGUIÇA (pre-cozida)	Frankfurters Knockwurst	1 lb. 1 lb.	MIN MAX	11-13 min. 16-18 min.	Perfure a pele

ARROZ E GRÃOS

- Cozinhe o arroz e as quantidades necessárias de líquidos juntamente na Panela para Cozinhar Arroz
- 2 copos de arroz cru fazem 5 copos de arroz cozido.

COMIDA	TIPO	QUANTIDADE DE ARROZ OU GRÃOS	LÍQUIDO	NÍVEL D'ÁGUA	TEMPO DE COZIMENTO	NOTAS ESPECIAIS
ARROZ	Branco rápido cozimento	1 copo	1-1/4 copo d'água	MIN	10 min.	3 porções
	Integral	1 copo	1-1/4 copo d'água	MAX	55-60 min.	3 porções
	Branco devagar cozimento	1 copo	1-1/4 copo d'água	MAX	35 min.	3 porções

PEIXES E FRUTOS DO MAR

- A carne do peixe ficará opaca quando a carne estiver cozida
- O peixe congelado pode ser cozido ao vapor sem ser descongelado previamente se for separado antes de cozinhar e o tempo de cozimento deve ser estendido.
- Adicione cascas de limão enquanto estiver cozinhando a vapor.

COMIDA	TIPO	QUANTIDADE	NÍVEL D'ÁGUA	TEMPO DE COZIMENTO	NOTAS ESPECIAIS
FILET DE PEIXE	Linguado, Bacalhau, Truta	1/2 lb. 1/2 lb.	MIN MIN	9-13 min. 5-10 min	
FILET DE PEIXE DE 3/4" DE EXPESSURA	Bacalhau, salmão	4 filets	MAX	15-18 min.	
MOLUSCO	Fresco	1 lb.	MAX	18-20 min.	Coloque as conchas em camadas para que o vapor flua livremente. O cozimento a vapor estará completo quando as conchas estiverem abertas
RABOS DE LANGOSTA	Frescas	1 ou 2 rabos	MAX	16-19 min.	A carne ficará opaca quando estiver cozida. Caso necessário cozinhe por mais tempo.
MEXILHÃO	Fresco	1 lb.	MIN	6-12 min.	O cozimento estará completo quando as conchas estiverem abertas.
OSTRA	Fresca	6	MAX	10-16 min.	O cozimento estará completo quando as conchas estiverem abertas
CARACÓIS	Fresco(a)	1/2 lb.	MIN	10-13 min.	Mexa na metade do tempo de cozimento. A carne ficará opaca quando estiver cozida
CAMARÃO	Fresco	1/2 lb.	MAX	10-15 min.	A carne ficará opaca quando estiver cozida. Caso necessário cozinhe por mais tempo.

GARANTIA LIMITADA DE 1 ANO

A Sunbeam Products Inc. oferece garantia por UM período de uno ano de que este produto não deva apresentar defeitos mecânicos e elétricos devidos a seus materiais e à sua manufatura. Nossa obrigação em virtude disso é limitada ao conserto ou à substituição deste produto, conforme a escolha do fabricante, durante o período de garantia, desde que o(s) produto(s) adquiridos nos Estados Unidos seja(m) enviados com tarifa postal previamente paga diretamente para:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION
117 Central Industrial Row
Purvis, MS 39475**

Consultas referentes a esta garantia ou à localização do centro de assistência e serviços mais próximo dentro dos Estados Unidos poderão ser feitas pelo telefone no número gratuito 1 800 597-5978 ou pelo correio, escrevendo para Sunbeam - Consumer Affairs em P.O. Box 948389, Maitland, Florida 32794-8389.

Os produtos comprados no Canadá por chamado de favor:

**SUNBEAM APPLIANCE SERVICE STATION (KND)
1-800-667-8623
consumeraffairs@consumer.sunbeam.com**

Consultas referentes a esta garantia ou localização do centro de assistência e serviços mais próximo dentro do Canadá poderão ser feitas pelo telefone no número gratuito 1-800-667-8623 (Somente dentro do Canadá).

Para obter informações sobre a garantia ou sobre a localização de serviços de assistência técnica fora dos Estados Unidos e Canadá, consulte o cartão de serviços de garantia encontrado dentro da embalagem deste produto.

**NÃO DEVOLVA ESTE PRODUTO AO LOCAL DA COMPRA DO MESMO
ISTO PODERÁ ATRASAR O PROCESSAMENTO
DO SEU PEDIDO DE GARANTIA.**

Esta garantia não cobre o desgaste normal das peças ou os danos resultantes de qualquer uma das seguintes situações: uso negligente ou indevido do produto, uso deste sob tensão ou corrente incorretas, uso deste de forma não recomendada pelas instruções de operação ou ainda desmonte, conserto ou alteração do mesmo por qualquer pessoa além dos técnicos do centro autorizado de serviços. O conserto ou substituição do produto conforme ditado pela garantia expressa ou implícita sobre este produto. À exceção do âmbito proibido pelas leis aplicáveis, qualquer garantia implícita da aplicabilidade para o uso a que se destina ou da adequação do produto para um fim em particular é limitada em sua duração ao prazo da garantia acima. Alguns estados e províncias não permitem a exclusão ou limitação de danos incidentais ou resultantes de um ato, ou permitem a limitação da duração de uma garantia implícita, de modo que as limitações ou exclusões acima talvez não sejam aplicáveis ao seu caso. Esta garantia lhe confere direitos legais específicos, mas você poderá gozar também de direitos adicionais que variam de estado para estado e de província para província.

Oster

©1997 Sunbeam Corporation or its affiliated companies. All rights reserved.
Oster® and Designer® are registered trademarks of Sunbeam Corporation or its affiliated companies.
Distributed by Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445.

©1997 Sunbeam Corporation ou ses sociétés apparentées. Tous droits réservés.
Oster® e Designer® sont marques déposées de Sunbeam Corporation ou de ses sociétés apparentées
Distribué par Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445.

©1997 Sunbeam Products Inc. o SUS corporaciones afiliadas. Todos los derechos reservados.
Oster® y Designer® son marcas registradas de Sunbeam Corporation o de sus corporaciones afiliadas.
Distribuido por Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445.

©1997 Sunbeam Products Inc. ou suas empresas afiliadas. Todos os direitos reservados.
Oster® e Designer® são marcas comerciais da Sunbeam Corporation, ou de suas empresas afiliadas
Distribuido pela Sunbeam Products Inc., Delray Beach, Florida 33445.

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>