

Oster®



MODELOS/
MODELS

**CKSTST6711 &
CKSTST6712**

MANUAL DE INSTRUCCIONES
VAPORERA DE ALIMENTOS & VAPORERA DE ALIMENTOS
DIGITAL CON DIFUSOR DE HIERBAS

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
FOOD STEAMER & DIGITAL FOOD STEAMER WITH HERB DIFFUSOR
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice cualquier artefacto eléctrico, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

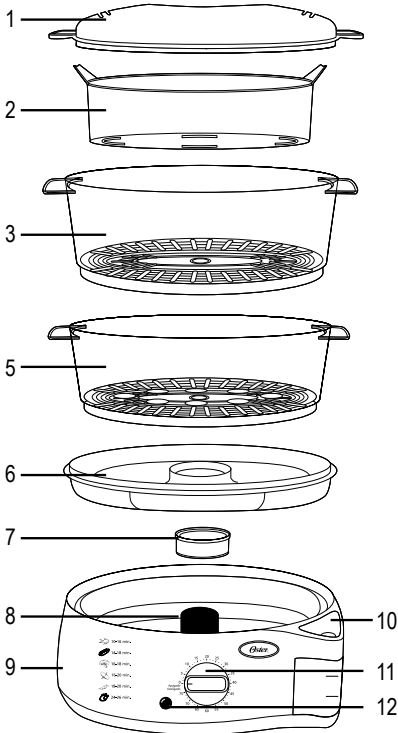
1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO.

- NO** toque las superficies calientes. Cuando retire la tapa o maneje contenedores calientes, utilice protectores resistentes al calor para evitar quemaduras ocasionadas por el vapor.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la base de la unidad en agua o en cualquier otro líquido.
- Desconecte el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo esté utilizando. Desconéctelo antes de colocarle o retirarle partes y permita que se enfríe antes de limpiarlo.
- NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que haya fallado, caído al suelo o dañado de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Oster® más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo mecánica o eléctricamente.
- NO** utilice este artefacto al aire libre.
- NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
- NO** opere el aparato mientras esté vacío o sin agua en el tanque.
- NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
- Tenga extremo cuidado cuando mueva un artefacto que contiene agua o alimentos calientes o cualquier otro líquido que esté caliente.
- NO** utilice el aparato para otros fines que no sean los especificados.
- Levante y abra la tapa cuidadosamente y permita que el agua escurra dentro de la vaporera para evitar quemaduras.
- El uso de accesorios o aditamentos que no sean los recomendados por el fabricante de este aparato pueden causar lesiones o daños.
- Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa del artefacto.
- La longitud del cable de alimentación de este artefacto está estipulada para reducir el riesgo de que alguien se pueda enredar o tropezar.
- Por seguridad, no se recomienda el uso de extensiones eléctricas con este electrodoméstico.
- NO** sumerja la base de la unidad en agua o en ningún otro líquido.
- Conecte en un tomacorriente de pared únicamente.
- Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
- Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
- Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
- Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

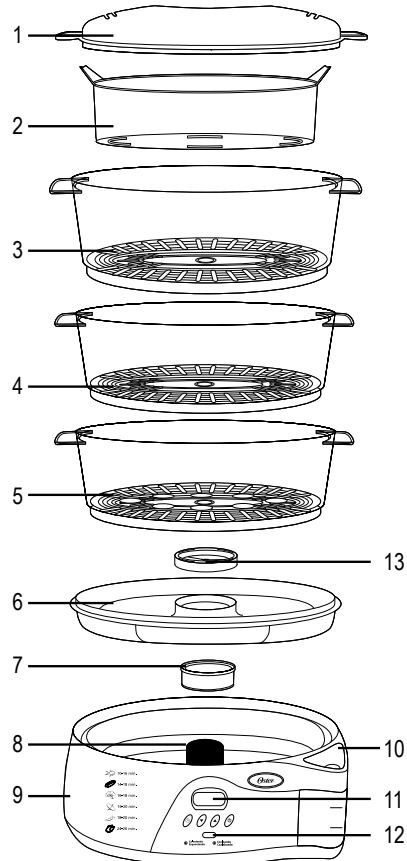
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



Modelo: CKSTST6711

1. Tapa
2. Recipiente para cocinar arroz
3. Recipiente de vapor del nivel superior
4. Recipiente de vapor del nivel medio (únicamente en el modelo CKSTST6712)
5. Recipiente de vapor del nivel inferior, puede usarse como bandeja para cocinar huevos



Modelo: CKSTST6712

6. Bandeja de goteo
7. Cubierta del elemento calefactor
8. Elemento calefactor
9. Base de la unidad
10. Entrada de agua
11. Reloj
12. Luz indicadora
13. Difusor de hierbas (únicamente en el modelo CKSTST6712)

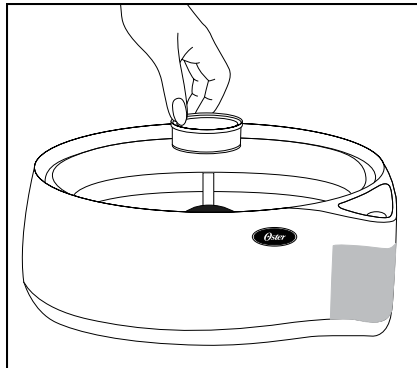
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa del artefacto.
- Retire cualquier etiqueta de la unidad.
- Antes de usar su artefacto por primera vez, lave muy bien con agua tibia y jabonosa la tapa, el recipiente para cocinar arroz, el recipiente superior para cocinar al vapor, el recipiente inferior para cocinar al vapor, la bandeja de goteo y la cubierta removible del elemento calefactor. Después enjuague y seque cuidadosamente. La cubierta del elemento calefactor debe ser instalada alrededor del elemento calefactor para que funcione en forma correcta.
- Limpie con un paño húmedo el interior del tanque para agua.

FUNCIÓN DE VAPOR INSTANTÁNEO

Incluye la cubierta removible del elemento calefactor. Antes de comenzar a cocinar, coloque la cubierta sobre el elemento calefactor y la función de vaporización producirá vapor automáticamente en sólo 35 segundos. No opere la vaporera sin la cubierta del elemento calefactor.

NOTA: Se puede retirar la cubierta del elemento calefactor para permitir la limpieza del elemento calefactor. La cubierta del elemento calefactor cuenta con una marca, la cual debe estar colocada hacia abajo cuando coloque la cubierta sobre el elemento calefactor.



CUBIERTA REMOVIBLE DEL
ELEMENTO CALEFACTOR

CÓMO USAR SU VAPORERA

Coloque la unidad sobre una superficie plana y resistente, que cuente con el espacio libre suficiente (*por ejemplo, no la coloque debajo de los gabinetes de la cocina*). No utilice la vaporera ni sus componentes dentro de hornos (*microondas o convencionales*) tampoco sobre la estufa.

1. A. Llene el tanque con agua limpia solamente. No coloque ningún otro líquido en el tanque para agua ni añada sal, pimienta, etc. Asegúrese de que el agua no exceda el nivel máximo de llenado HI, o que se encuentre más abajo del nivel inferior LO, tal como se indica en el interior del tanque para agua. Después coloque la bandeja para goteo en la base del artefacto.

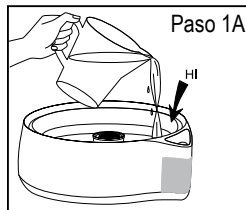
B. Usted también puede llenar el tanque para agua desde la entrada externa. En la caja para agua hay líneas indicadoras con el nivel máximo MAX y mínimo MIN.

2. Aún cuando los alimentos están cocinándose, si usted considera que el nivel de agua está bajo, puede revisarlo claramente desde la caja de agua y añadir el agua desde la entrada externa sin mover ningún recipiente para cocinar al vapor.

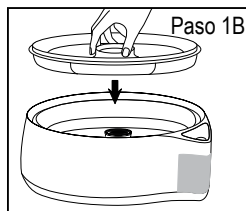
NOTA: NO DEJE QUE EL NIVEL DEL AGUA BAJE MÁS ALLÁ DEL NIVEL (MÍNIMO) "LO".

Como utilizar los recipientes superior, medio (MODELO CKSTST6712) o inferior para cocinar al vapor:

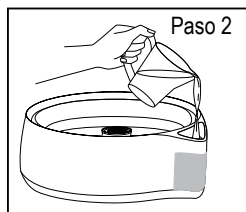
3. Coloque las verduras, los mariscos u otros alimentos sin salsas o líquidos dentro del recipiente para cocinar al vapor. Acomode los alimentos en el centro del recipiente. Trate de no bloquear las ventilas para salida de vapor. Usted puede utilizar el recipiente inferior para cocinar al vapor como una bandeja para cocinar huevos, colocando en ella directamente un total de hasta 8 huevos.



LLENE EL TANQUE



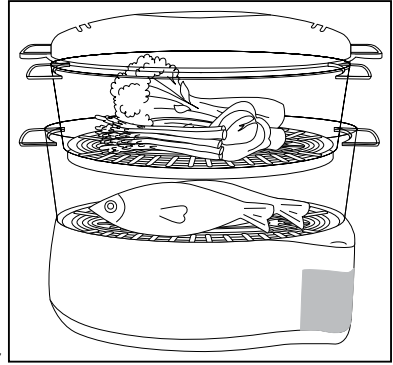
BANDEJA DE GOTEO



NIVEL DE AGUA

PARA VAPORERA DE ALIMENTOS DE DOS NIVELES

Coloque los alimentos más grandes y con mayor tiempo de cocción en el recipiente de vapor del nivel inferior. Coloque el recipiente del nivel inferior en la parte superior de la bandeja de goteo y la base. Coloque el recipiente de vapor del nivel superior directamente sobre el recipiente de vapor del nivel inferior.



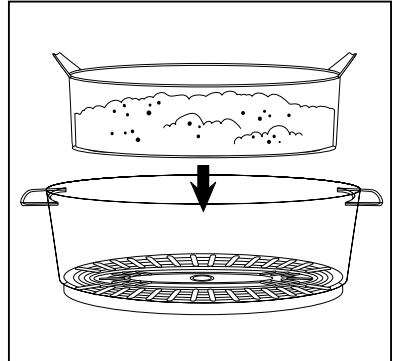
VAPORERAS DE DOS O TRES NIVELES

PARA VAPORERA DE ALIMENTOS DE TRES NIVELES (MODELO CKSTST6712)

Coloque los alimentos más grandes y con mayor tiempo de cocción en el recipiente de vapor del nivel inferior. Coloque el recipiente del nivel inferior en la parte superior de la bandeja de goteo y la base. Coloque el recipiente de vapor del nivel medio directamente sobre el recipiente de vapor inferior. Coloque el recipiente de vapor del nivel superior directamente sobre el recipiente de vapor del nivel medio.

Los tiempos de cocción son estimados y dependen de la cantidad, tamaño, grado requerido de cocción y temperatura de los alimentos. Considere todos los tiempos de cocción que se ofrecen en la siguiente guía, como tiempos sugeridos para vaporeras de dos niveles.

Cuando manipule y retire los componentes, utilice **PROTECTORES RESISTENTES AL CALOR** para evitar quemaduras ocasionadas por vapor caliente.



TAZÓN PARA COCINAR ARROZ

COMO UTILIZAR EL RECIPIENTE PARA COCINAR ARROZ

Coloque el arroz u otros alimentos con salsa o líquidos en el recipiente para cocinar arroz. Coloque el recipiente para cocinar arroz dentro del recipiente inferior para cocinar al vapor y cubra con la tapa. Enchufe en el tomacorriente y ajuste el tiempo del reloj. Cuando los alimentos estén bien cocidos, desconecte la unidad.

PARA EL MODELO CKSTST6711

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

(Máximo de 75 Minutos)

Ajuste el tiempo en el reloj de acuerdo a los tiempos de cocción recomendados (los tiempos para cocinar al vapor pueden ajustarse de acuerdo a lo que vaya experimentando una vez que ya ha usado su vaporera varias veces). La luz se enciende y sale vapor en 35 segundos. La luz se apagará cuando la cocción haya terminado y el reloj emitirá una señal sonora.

PARA EL MODELO CKSTST6712

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Tiempo de Cocción:

(Máximo 95 minutos de tiempo de cocción y 12 horas de cocción programada)

1. Una vez conectada en el tomacorriente, su vaporera de alimentos emitirá un sonido y mostrará el tiempo de cocción de 5 minutos (:05). Al pulsar cualquiera de las dos flechas del medio (▼ o ▲) ajustará el tiempo de cocción hacia arriba o hacia abajo entre los :05 y :95 minutos.
2. Presione el botón de on/off “⏻” para comenzar a cocinar de inmediato durante el tiempo establecido.

Cocción Programada:

1. Siga el paso número 1 de tiempo de cocción.
2. Elija el botón de ajuste (botón de la izquierda) que muestra la función de cocción programada. Al pulsar cualquiera de las dos flechas del medio (▼ o ▲), ajustará el tiempo de cocción programada hacia arriba o hacia abajo entre las 0:00 y las 12:00 horas.
3. Presione el botón de on/off “⏻” para aceptar el tiempo señalado para cocción programada, o pulse el botón de ajuste para regresar a la función de tiempo de cocción. Una vez pulsado el botón de on/off “⏻”, el ícono del reloj aparecerá y el tiempo de cocción programada comenzará a contar hasta 0:00. Al pulsar el botón de on/off “⏻” de nuevo se cancelará el tiempo de cocción programada. Cuando el temporizador de cuenta regresiva llegue a 0:00 la vaporera comenzará de inmediato el ciclo de cocción.

Cuando la vaporera está cocinando los alimentos, la luz roja se enciende indicando que el temporizador está en funcionamiento. Después de que la vaporera haya cocinado durante la cantidad de tiempo seleccionada, la luz roja se apaga y un sonido es emitido durante 2 segundos. La unidad automáticamente pasa al modo de mantener los alimentos calientes durante 1 hora, lo cual se indica mediante una luz verde. Durante este tiempo, su vaporera se enciende y se apaga periódicamente para mantener los alimentos calientes.

La vaporera cuenta con una función de auto-protección que cancela la operación de cocción y produce un sonido de alarma durante 1 minuto, junto con una luz intermitente roja y verde. La pantalla mostrará “Err”. Esto indica que la vaporera está fuera del agua, o que tiene muy poca agua para completar el ciclo de cocción. Pulse el botón de on/off “⏻” para cancelar la alarma. Esto también borrará el tiempo de cocción. Llene la vaporera con la cantidad de agua adecuada, reajuste el tiempo de cocción y presione el botón de on/off “⏻” para comenzar de nuevo.

Después de un período de no utilización, la pantalla del temporizador se apagará. Pulse cualquier tecla para activar la pantalla de nuevo.

DIFFUSOR DE HIERBAS

Esta característica le permite colocar las especias durante el proceso de cocción al vapor trabajando como un difusor, mejorando así el sabor y el aroma de sus comidas. Coloque las hierbas en la malla en el centro de la bandeja de goteo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Desconecte el cable del tomacorriente. Permita que la vaporera se enfríe antes de limpiarla.
- Nunca sumerja la base, el cable o el enchufe en agua.
- Vacíe la bandeja de goteo y el tanque para agua. Si hay una pequeña cantidad de agua sobrante en el interior de la caja para agua, usted puede voltear la unidad hacia abajo y el agua saldrá del artefacto.
- Lave con agua caliente y jabonosa la tapa, el recipiente para cocinar al vapor, el recipiente para cocinar arroz, y la bandeja de goteo. Enjuague y seque todas las partes, o lávelas en la canasta superior del lavaplatos.
- Lave el tanque para agua con agua jabonosa y después limpie con un paño seco.
- No use limpiadores abrasivos.
- El recipiente del nivel inferior, el recipiente del nivel medio (únicamente para el modelo CKSTST6712) y el recipiente para cocinar arroz pueden almacenarse en el interior del recipiente superior con la tapa encima.
- En lugares donde el agua sea dura, pueden acumularse residuos minerales en el elemento calefactor. Si estos residuos se acumulan, el vapor podría apagarse antes de que los alimentos estén cocidos. Así que después de 7 a 10 usos, vierta 3 tazas de vinagre blanco dentro del tanque para agua y llene con agua hasta el nivel máximo HI. Durante este proceso, no coloque la tapa, el recipiente para cocinar al vapor, el recipiente para cocinar arroz, ni la bandeja para goteo.
- Conecte y programe el temporizador por 20 minutos. Cuando suene la alarma, desconecte el cable del tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de vaciar el depósito de agua. Use agua fría para enjuagar el depósito de agua varias veces.

RECALENTAR: PANES Y COMIDAS SOBRANTES

1. No envuelva o cubra el pan al recalentarlo.
2. Para calentar las sobras de comida, los tiempos de recalentamiento se basan en los alimentos a temperaturas de refrigeración.
3. Cuando recaliente las sobras en el recipiente de arroz, siempre espárzalas de manera uniforme en el RECIPIENTE DE ARROZ y utilice papel de aluminio para cubrir las.
4. Experimente con sus propias sobras.

ARROZ Y GRANOS:

1. Hay muchos tipos de arroz. Siga las direcciones específicas para el tipo de arroz que va a usar.
2. Mida exactamente el arroz y el agua y combínelos en el tazón para arroz. Vierta la cantidad específica de agua en el tanque. Tape y comience a cocinar al vapor.
3. Para un arroz mas suave, aumente de 1 a 2 cucharadas de agua mezclándolas con el arroz, de acuerdo a la cantidad de agua especificada en el cuadro. Para un arroz mas firme, disminuya la misma cantidad de agua mezclada con el arroz.
4. Una vez que haya transcurrido el mínimo de tiempo especificado para cada tipo de arroz, revise la consistencia para ver si ya está listo, al mismo tiempo que lo revuelve.
5. Cuando revise y revuelva el arroz, tenga cuidado de no escurrir el vapor condensado dentro del tazón para arroz, esto podría reducir la calidad y el sabor del arroz cocido al vapor.
6. Solamente use agua limpia en el tanque para agua.
7. Una vez cocido, puede sazonar el arroz con sal, pimienta o mantequilla.

TIPO DE ARROZ	COMBINADO EN EL TAZÓN PARA ARROZ		TIEMPO APROXIMADO (Minutos)
	CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	
DORADO:			
Regular	1/2 taza	1 taza	42 – 45
Cocido en agua	1 taza	1-1/2 tazas	45 – 50
GRANO LARGO Y MEZCLA DE ARROZ SILVESTRE:			
Regular (15 g pkg.)	Mix	1-1/2 tazas	50 – 55
Cocción rápida (16.5 g pkg.)	Mix	1-3/4 tazas	18 – 20
INSTANTÁNEO:			
Blanco	1 taza	1-1/2 tazas	15 – 18
Regular	1 taza	1-1/2 tazas	45 – 50
Grano Largo	1 taza	1-2/3 tazas	50 – 55

VERDURAS:

1. Limpie muy bien las verduras. Corte los tallos, pélelas o píquelas si es necesario. Las piezas de tamaño más pequeño se cocinan al vapor más rápidamente.
2. Los tiempos de cocción al vapor pueden verse afectados por la cantidad, calidad, frescura y tamaño/uniformidad y temperatura de alimentos congelados. Ajuste a su gusto la cantidad de agua y los tiempos de cocción.
3. Las verduras congeladas no deben ser deshelas antes de cocer al vapor.
4. Algunas verduras congeladas deben colocarse en el tazón para cocinar arroz y cubrirse con un trozo de papel aluminio durante su cocción. Los alimentos congelados deben separarse o revolverse a los 10 ó 12 minutos de la cocción. Utilice un trinche o cuchara de mango largo para separar o revolver los alimentos.

VARIEDAD	PESO O NÚMERO DE PIEZAS	TIEMPO APROX. (Minutos)
Alcachofas, Enteras	4 entero, recorte partes superiores	30 – 32
Espárragos, Varas	450 g	10 – 14
FRIJOLES:		
Verdes	230 g	10 – 14
Cortados o Enteros	450 g	12 – 16
Remolacha	450 g, cortada	25 – 28
Brócoli, Ramitas	450 g	10 – 14
Col de Bruselas	450 g	15 – 18
Col	450 g, cortada	16 – 18
Apio	230 g, cortada muy fino	14 – 16
Zanahorias	450 g, cortada muy fino	10 – 14
Coliflor, Entera	450 g	10 – 14
Mazorcas de Maíz	3 – 5	25 – 30
Berenjena	450 g	16 – 18
Champiñones, Enteros	450 g	25 – 30
Quimbombó	450 g	18 – 20
Cebollas	230 g, rebanadas delgadas	12 – 14
Chirivía	230 g	10 – 14
Chícharos o Guisantes	450 g, pelados	12 – 13
Pimientos, Enteros	Up to 4 medianos (no rellenos)	12 – 13
Papas, Enteros – Rojas	450 g, 6 pequeñas	35 – 45
Colinabo o Nabo Sueco	1 mediano, cortado en cubitos	28 – 30
Espinacas	230 g	14 – 16
CALABAZAS:		
Amarillas y Calabacines	450 g, cortada	12 – 14
Tipo Winter Acorn y Butternut	450 g	22 – 24
Nabos	450 g, rebanados	20 – 22
Todas las Verduras Congeladas	280 g	28 – 50

FISH AND SEAFOOD:

1. Los tiempos de cocción al vapor que se muestran en el cuadro, son para pescados y mariscos frescos, congelados o completamente descongelados. Antes de cocinar, limpie y prepare los pescados y mariscos frescos.
2. La mayoría de pescados y mariscos se cocinan en muy poco tiempo. Cocine al vapor porciones pequeñas o en las cantidades especificadas.
3. Las ostras, almejas y mejillones pueden abrirse a diferentes tiempos. Revise las conchas para evitar cocinarlos demasiado.
4. Usted puede cocinar filetes de pescado al vapor en el TAZÓN PARA ARROZ. Sirva los pescados y mariscos al natural o bien sazónelos con mantequilla, margarina, limón o sus salsas favoritas.
5. Haga los ajustes correspondientes de los tiempos de cocción.

VARIEDAD	PESO O NÚMERO DE PIEZAS	TIEMPO APROX. (Minutos)
Almejas en su concha: Tipo Littlenecks/Cherrystones	450 g	12– 14
CANGREJO: Tipo King Crab, patas/tenazas Tipo de caparazón suave	230 g 8-12 piezas	20 – 22 10 – 12
LANGOSTA: Colas de langosta Abierta Entera, viva	2 – 4 570 g 570 g	16 – 18 18 – 20 18 – 20
MEJILLONES: (frescos en su concha)	1.4 kg	14 – 16
OSTRAS: (frescas en su concha)	1.4 kg	18 – 20
ESCALOPES (frescos): De bahía (sin concha) De mar (sin concha)	450 g 450 g	14 – 16 18 – 20
CAMARÓN O GAMBAS: Mediano sin pelar Grande/Jumbo sin pelar	450 g 450 g	12 – 14 16 – 18
PESCADO: Entero Aderezado Filetes Trozos	230 a 340 g 230 a 340 g 450 g 450 g	18 – 25 18 – 25 18 – 25 20 – 25

CARNES:

VARIEDAD	PESO O NÚMERO DE PIEZAS	TIEMPO APROX. (Minutos)
RES:		
Paletilla o Espaldilla	450 g	28 – 30
Hamburguesas	450 g	28 – 30
Albóndigas	450 g	22 – 24
Pollo:		
Piezas	450 g / (2 – 4) piezas	26 – 30
CORDERO:		
Trozos	450 g	26 – 28
CERDO:		
Trozos	450 g	26 – 28
Hot Dogs o Salchichas	450 g	10 – 16
Salchichón Precocido	450 g	10 – 16

HUEVOS:

VARIEDAD	PESO O NÚMERO DE PIEZAS	TIEMPO APROX. (Minutos)
EN EL CASCARÓN:		
Tibios	1 – 12	12 – 15
Duros	1 – 12	15 – 18
“HUEVOS EN BASE” Rompa el cascarón en la base para cocinarlo, sazone con sal, pimienta y mantequilla si así lo desea:		
Tibios	1 – 4	10 – 12
Duros	1 – 4	12 – 14
ESCALFADOS O POCHÉ: PASO 1: Vierta 2 tazas de agua en el tazón para arroz. Comience a vaporizar para calentar el agua. PASO 2: Rompa el huevo en un tazón pequeño, deslicelo en el agua caliente del tazón para arroz. Cocine al vapor hasta que queden escalfados o estilo poché.		7 – 8
HUEVOS REVUELTOS: En el tazón para arroz, bata 6 huevos con 2 cucharadas de leche. Sazone con sal y pimienta. Revuelva los huevos a la mitad del ciclo de cocción.		7 – 8 20 – 22

RECIPES

ENSALADA DE PAPA CON SALCHICHA

- Niveles utilizados: 2
- Tiempo de preparación: 40 minutos
- Para 4 personas

4 papas peladas	2 cucharadas de mayonesa baja en grasa
1 cucharadita de limón	Sal y pimienta al gusto
4 salchichas de pavo	3 cucharadas de crema de leche baja en grasa
4 hojas de lechuga	

1. Con la ayuda de un tenedor, punce el centro de cada papa.
2. Llene el tanque de agua hasta el nivel medio.
3. Acomode las papas en el tazón inferior, tape y ajuste el reloj a 15 minutos.
4. Mientras tanto, coloque las salchichas en el tazón superior y aparte, en un recipiente, mezcle la mayonesa, la crema, el jugo de limón y salpimiento al gusto.
5. Transcurridos los 15 minutos, con la ayuda de protectores resistentes al calor, acomode el tazón superior sobre el inferior y tape. Programe nuevamente el reloj por 15 minutos más.
6. Cuando escuche la señal que indica que el proceso ha terminado, retire las papas y las salchichas y proceda entonces a cortar las papas en cubos de aproximadamente 1 ½ centímetros y las salchichas en rodajas de ½ centímetro.
7. Coloque en un recipiente las salchichas y las papas y vierta sobre ellas la mezcla de mayonesa y crema moviendo cuidadosamente todos los ingredientes.
8. Sirva sobre una cama de lechuga y disfrute de una comida completa y nutritiva.

HUEVOS A LA DIABLA

- Niveles utilizados: 2
- Tiempo de Preparación: 45 minutos
- 16 huevos a la diabla
- Se requiere de una manga pastelera

8 huevos	½ cucharada de salsa picante
½ cucharadita de sal	2 papas medianas peladas y punzadas en el centro con la ayuda de un tenedor
¼ de taza de yogurt natural, bajo en grasa	1 cucharada de salsa de tomate para decorar (opcional)
½ cucharadita de jengibre fresco, pelado y rallado, y 1 rodaja más	½ cucharadita de curry en polvo
2 cucharadas de mayonesa baja en grasa	

1. Llene el tanque de agua a nivel medio.
2. Coloque las papas y la rodaja de jengibre en el tazón superior, acomódelo sobre la base y ajuste el reloj a 20 minutos.
3. Disponga los huevos en el tazón inferior y resérvelos.
4. Transcurrido el tiempo, con la ayuda de protectores resistentes al calor, retire el tazón y en su lugar coloque el tazón inferior con los huevos. Encima de este vuelva a colocar el tazón superior y tape. Programe el reloj a 15 minutos más.
5. Mientras tanto combine el yogurt con los otros ingredientes y mezcle.
6. Cuando escuche la señal que indica que el proceso ha terminado, deseche el jengibre, retire las papas y únalas a la mezcla de yogurt hasta formar un puré suave.

7. Pele los huevos y pártalos por el medio hacia lo largo; cuidadosamente retire la yema y agréguelas al puré incorporando todo.
8. Coloque la mezcla en la manga pastelera y vierta en cada mitad una porción.
9. Disponga los huevos en el plato de su preferencia y, si lo desea, decore con un punto de salsa de tomate sobre cada uno y sirva.

NOTA: Si usted tiene una VAPORERA DIGITAL CON DIFUSOR DE HIERBAS Oster®, podrá colocar la rodaja de jengibre en el difusor.

ARROZ CON LECHE

- Niveles utilizados: 1
- Tiempo de preparación: 1 hora
- Para 4 personas

1 taza de arroz blanco remojado desde el día anterior	1 cucharada de extracto de vainilla
½ taza de leche condensada	1 taza de leche
1 taza de agua	3 cucharadas de uvas pasas

1. Llene el tanque de agua al nivel máximo.
2. En el tazón de arroz coloque el arroz con todos los otros ingredientes menos la leche condensada y mezcle.
3. Acomode en la base de la vaporera el tazón inferior y dentro de este el tazón con el arroz y tape.
4. Programe el reloj a 55 minutos removiendo de vez en cuando durante la cocción.
5. Cuando escuche la señal que indica que el proceso ha terminado, retire cuidadosamente el tazón y vierta sobre el arroz la leche condensada; déjelo enfriar y disfrute de un delicioso arroz con leche.

CARNE DE RES CON PAPAS EN SALSA DE TOMATE

- Niveles utilizados: 2 o podrá utilizar el tercer nivel de la vaporera CKSTST6712
- Tiempo de preparación: 50 minutos
- Para 4 personas

1 kilo de falda limpia y cortada en 4 pedazos	Sal y pimienta al gusto
½ pimentón rojo	Medio pimentón rojo
4 papas peladas y punzadas en el centro con la ayuda de un tenedor	Papel pergamino especial para hornear
1 cucharada de comino	2 ajos
2 tomates partidos en trozos	2 cucharadas de cilantro seco (esto si tiene la VAPORERA DIGITAL CON DIFUSOR DE HIERBAS Oster®)

1. Llene el tanque de agua al nivel medio.
2. Unte las papas de sal, acomódelas en el tazón inferior y colóquelo sobre la base.
3. Sazone la carne con sal, pimienta y comino.
4. Corte un pedazo de papel pergamino del tamaño del tazón del medio, acomódalo dentro de este y ponga allí la carne junto con los tomates, la cebolla, los ajos y el pimentón. Colóquelo entonces sobre el tazón inferior y programe el reloj a 40 minutos.
5. Cuando haya transcurrido el tiempo saque del tazón los tomates, la cebolla, los ajos y el pimentón y con la ayuda de su batidora de mano Oster® forme con esto una salsa, ajuste la sal y la pimienta.
6. Sirva las papas y la carne en la bandeja de su preferencia y vierta la salsa sobre esto. Acompañe con una deliciosa ensalada.

NOTA: Si usted tiene la VAPORERA DIGITAL CON DIFUSOR DE HIERBAS Oster®, podrá acomodar los ingredientes para la salsa en el tazón de arroz, y en el difusor poner 2 cucharadas de cilantro seco.

PUDIN DE PAN

- Niveles utilizados: 1
- Tiempo de preparación: 30 minutos
- Para 6 personas

2 barras de pan (baguette) de aproximadamente 40 centímetros cada una	4 huevos ligeramente batidos 1 cucharadita de canela ½ taza de uvas pasas
4 cucharaditas de extracto de vainilla	¾ de taza de nueces (opcional)
2 tazas de leche evaporada	1 taza de azúcar morena
2 cucharadas de mantequilla derretidas	

1. Desmenuce el pan y colóquelo en un recipiente. Vierta la leche evaporada y déjelo remojando durante ½ hora o hasta cuando observe que el pan la ha absorbido.
2. Agregue los demás ingredientes y mézclelos vigorosamente.
3. Llene el tanque de agua hasta el nivel medio.
4. Vierta la mezcla de pan en el tazón para arroz.
5. Coloque el tazón superior encima de la base de la vaporera y dentro de este, el tazón para arroz con todos los ingredientes y tape.
6. Programe el reloj a 55 minutos.
7. Cuando escuche la señal que indica que el proceso ha terminado, deje el pudin reposando hasta que esté a temperatura ambiente; voltee el tazón sobre el plato de su preferencia y deje que el pudin caiga. Disfrútelo acompañado de un delicioso café.

PESCADO EN SALSA DE AGUACATE

- Niveles utilizados: 2
- Tiempo de preparación: 30 minutos
- Para 4 personas

4 filetes de corvina	1 taza de champiñones
1 pimentón rojo cortado en trozos	¼ taza de jugo de limón
2 hojas de laurel	Sal y pimienta al gusto
1 pimentón amarillo cortado en trozos	2 calabacines cortados en trozos
½ cebolla cortada en rodajas	Papel pergamino especial para hornear

Para la salsa de aguacate:

1 aguacate maduro	Sal y pimienta al gusto
¼ de taza de queso crema	¼ de taza de crema de leche
¼ de taza de caldo de pollo	

1. En un recipiente no metálico coloque los filetes de corvina y vierta sobre ellos el jugo de limón, sal, pimienta al gusto y déjelos marinar mientras organiza los otros ingredientes.
2. Espolvoree con sal y pimienta los calabacines, los pimentones, los champiñones y acomódelos en el tazón superior.
3. Corte un pedazo de papel del tamaño del tazón inferior, acomódelo allí y reserve.
4. Llene el tanque de agua hasta el nivel medio.

- Coloque el pescado en el tazón inferior que forró con papel y póngalo sobre la base. Encima de este acomode el tazón superior con los vegetales; programe el reloj a 30 minutos.
- Mientras tanto, vierta en el vaso de su LICUADORA Oster® todos los ingredientes para la salsa y mézclelos.
- Cuando escuche la alarma que indica que el proceso ha terminado, deje reposar unos minutos y saque el pescado y los vegetales de la vaporera. Dispóngalos en la fuente de su preferencia, vierta sobre ellos la salsa y sirva.

NOTA: Si usted posee una VAPORERA DIGITAL CON DIFUSOR DE HIERBAS Oster® podrá colocar más hojas de laurel al igual que una rodaja de limón en el difusor.

ENSALADA DE TORTELLINI

- Niveles utilizados: 1
- Tiempo de preparación: 30 minutos
- Para 4 personas

1 kilo de tortellini rellenos de queso o espinaca	1 taza de tomates cerezos partidos por la mitad
1 taza de corazones de alcachofa	½ taza de queso mozzarella fresco cortado en cubitos
3 cucharadas de albahaca cortada en tiritas	
¼ de taza de aceitunas negras	

Para la vinagreta:

¼ de taza de vinagre de vino blanco	Sal y pimienta al gusto
1 cucharada de mostaza Dijon	2 cucharadas de mezcla de hierbas italianas secas (orégano, romero, perejil)
⅓ de taza de aceite de oliva extra virgen	

- Llene el tanque de agua hasta el nivel máximo.
- Disponga los tortellini en el tazón superior y colóquelo sobre la base de la vaporera y tape.
- Ajuste el reloj a 25 minutos.
- Mientras tanto, mezcle todos los ingredientes para la vinagreta e incorpórelos con la ayuda de un tenedor.
- Cuando suene la alarma que indica que el tiempo ha transcurrido, retire los tortellini de la vaporera y adicione los demás ingredientes. Vierta sobre ellos la vinagreta, mezcle todo y sirva.

BARRAS DE GRANOLA Y FRUTOS SECOS

- Niveles utilizados: 1
- Tiempo de preparación: 40 minutos
- Para 12 a 14 barras

2 tazas de avena en hojuelas	½ taza de arándanos secos o deshidratados
½ cucharadita de extracto de vainilla	⅔ de taza de miel
1 taza de almendras picadas	Papel pergamino especial para hornear
¼ de cucharadita de sal	¼ de taza de azúcar morena
1 taza de coco deshidratado	1 molde resistente al calor de 10 centímetros por 30 centímetros aproximadamente
½ taza de dátiles picados	
½ taza de germen de trigo tostado	
½ taza de albaricoques secos o deshidratados picados	
3 cucharadas de mantequilla sin sal	

1. Llene el tanque de agua hasta el nivel máximo.
2. En el tazón para arroz vierta la mantequilla, la miel, el azúcar, el extracto de vainilla y acomódelo dentro del tazón superior. Colóquelo sobre la base de la vaporera.
3. Programe el reloj a 10 minutos y transcurridos estos adicione los demás ingredientes al tazón, incorporando todo.
4. Programe nuevamente el reloj a 15 minutos más.
5. Mientras tanto, precaliente el horno a 175 °C, corte un pedazo de papel pergamino del tamaño del molde refractario y déjelo en el fondo de este.
6. Cuando escuche la señal que indica que el tiempo ha transcurrido, con ayuda de protectores resistentes al calor retire el tazón y vierta la mezcla sobre el molde refractario presionando cuidadosamente la granola para que se compacte y el resultado sean barras de aproximadamente ½ centímetro de grosor.
7. Hornee por 10 minutos y deje reposar la granola dentro del horno por lo menos 4 horas.
8. Transcurrido el tiempo, voltee el molde sobre una superficie firme y corte en barras de aproximadamente 4 cm de ancho por 10 de largo.
9. Con estas deliciosas granolas tendrá una merienda nutritiva y saludable.

SALMÓN Y ORZO CON AROMA DE PEREJIL Y LIMÓN

- Niveles utilizados: 2
- Tiempo de preparación: 45 minutos
- Para 4 personas

Para el orzo:

2 tazas de orzo	1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón
¼ de cucharadita de pimienta negra	1 diente de ajo finamente picado
2 tazas de caldo de pollo	1 rodaja de limón de 2 milímetros de grosor aproximadamente
3 cucharadas de perejil fresco finamente picado	¼ de cucharadita de sal
¾ de taza de tomates cerezos partidos por la mitad	Sal al gusto

Para el salmón:

4 filetes de salmón	Sal al gusto
¼ de cucharadita de pimienta de cayena	1 cucharada de mostaza Dijon
3 cucharadas de miel	Papel pergamino especial para hornear

1. Llene el tanque de agua al nivel máximo.
2. En el tazón de arroz vierta el caldo, el ajo, el orzo, la ralladura de limón, sal y pimienta al gusto; mezcle y acomode el tazón dentro del tazón superior; coloque este sobre la base de la vaporera y programe el reloj a 30 minutos.
3. Mientras tanto, mezcle la miel, la mostaza y la pimienta de cayena hasta que se incorporen todos los ingredientes y reserve.
4. Corte un pedazo de papel pergamino del tamaño del tazón inferior y acomódelo en este.
5. Sazone los filetes con sal y pimienta, esparza la mezcla de miel sobre ellos, ponga la rodaja de limón y colóquelos en el tazón inferior.
6. Una vez que suene la alarma indicadora de que el tiempo que programó para el orzo ha transcurrido, retire el tazón superior de la base y acomode allí el tazón inferior con los filetes. Sobre este vuelva a colocar el tazón superior con el orzo y ajuste el reloj por 15 minutos más.
7. Cuando vuelva a sonar la alarma, con la ayuda de protectores resistentes al calor retire los tazones de la vaporera.

8. Mezcle el orzo con el tomate, sírvalo en el recipiente de su preferencia y espolvoree sobre este el perejil. En otra fuente o sobre el orzo coloque el salmón y llévelo a la mesa para compartir en familia.

NOTA: Si usted posee LA VAPORERA DIGITAL CON DIFUSOR DE HIERBAS Oster®, podrá colocar una cucharada de perejil y la rodaja de limón en el difusor.

CREMA DE ESPÁRRAGOS

- Niveles utilizados: 1
- Tiempo de preparación: 20 minutos
- Para 4 personas

1 kilo de espárragos frescos	2 cucharaditas de jugo de limón
½ cucharadita de pimienta en polvo	Sal al gusto
4 tazas de caldo de pollo	1 taza de yogurt natural
2 cucharadas de cebollín finamente picado	

1. Llene el tanque de agua hasta el nivel mínimo.
2. En el tazón inferior disponga los espárragos y ajuste el reloj a 15 minutos.
3. Transcurrido el tiempo, vierta todos los ingredientes en el vaso de su LICUADORA Oster® y mézclelos hasta lograr una crema suave.
4. Sirva esta deliciosa crema calentita y espolvoree sobre ella el cebollín.

POLLO AL JENGIBRE

- Niveles utilizados: 1
- Tiempo de preparación: 60 minutos
- Para 4 personas

4 muslos de pollo tierno	4 rodajas de jengibre fresco pelado
1 diente de ajo finamente picado	1 taza de arroz blanco
4 cucharadas de salsa soya	Sal y pimienta
350 gramos de verduras congeladas	
1 taza de agua	

1. Enjuague el pollo con agua caliente y seque con toallas de papel. Sazónelo con la salsa de soya, las rodajas de jengibre, el ajo, y reserve.
2. Llene el tanque de agua hasta el nivel máximo.
3. En el tazón para arroz, vierta el arroz blanco y el agua, y sobre esto, el pollo con toda la sazón. Acomódelo dentro del tazón superior y coloque en la base de la vaporera.
4. Ajuste el reloj a 40 minutos.
5. Transcurrido el tiempo, coloque en el tazón inferior las verduras congeladas.
6. Con ayuda de protectores resistentes al calor retire el tazón superior de la base de la vaporera y acomode allí el inferior con las verduras; vuelva a colocar el tazón superior sobre el inferior y programe el reloj por 15 minutos más.
7. Cuando escuche la alarma indicadora de que el tiempo ha transcurrido, espolvoree sal y pimienta al gusto sobre las verduras y sírvalas junto con el arroz como acompañante de este delicioso pollo al jengibre.

PALETA DE CERDO EN CONSERVA DE HIERBAS

- Niveles utilizados: 1
- Tiempo de preparación: 50 minutos
- Para 4 personas

500 gramos de paleta de cerdo limpia y cortada en rebanadas	2 hojas de laurel
½ cucharadita de pimienta de Jamaica o pimienta inglesa	½ cucharadita de mostaza en grano
El jugo de 1 limón	2 dientes de ajo finamente picados
½ cucharadita de eneldo	Pan francés
1 cucharada de cada una de las siguientes hierbas: tomillo, perejil y orégano	1 cucharada de comino
½ cucharadita de nuez moscada	Mostaza Dijon
	4 pepinos pequeños o pepinillos
	Sal pimienta
	¼ de taza de vinagre blanco

1. Sazone la carne con todas las hierbas, las hojas de laurel, el comino, un diente de ajo, sal y pimienta al gusto, acomode en el tazón inferior y reserve.
2. Con la ayuda de un tenedor punce los pepinillos, acomódelos en el tazón para arroz y vierta sobre ellos el vinagre, la pimienta inglesa, el eneldo, la nuez moscada, la mostaza en grano, el otro ajo, sal y pimienta al gusto. Coloque este tazón dentro del tazón superior.
3. Llene el tanque de agua hasta el nivel máximo. Acomode sobre la base el tazón inferior y ajuste el reloj a 30 minutos.
4. Cuando escuche la alarma que indica que el tiempo ha transcurrido, acomode el tazón superior con los pepinillos sobre el inferior y programe por 10 minutos más.
5. Al cabo del tiempo, retire cuidadosamente los tazones y sirva la paleta de cerdo y los pepinillos acompañados del pan francés y la mostaza Dijon.

NOTA: Si usted tiene una VAPORERA DIGITAL CON DIFUSOR DE HIERBAS Oster® podrá colocar ½ cucharadita de las hierbas aquí mencionadas y una rodaja de limón en el difusor. Esto hará que la preparación tenga más sabor y aroma.

QUINUA CON LANGOSTINOS AL CURRY

- Niveles utilizados: 2
- Tiempo de preparación: 50 minutos
- Para 4 personas

1 taza de quinua previamente lavada	El jugo de 2 limones
1 cucharada de brandy	1 cucharadita de jengibre en polvo
1 ½ taza de caldo de pollo	1 lata de arvejas (guisantes o chícharos)
1 cucharadita de curry	450 gramos de langostinos limpios
1 cebolla blanca finamente picada	Sal al gusto

1. Llene el tanque de agua hasta el nivel máximo.
2. Vierta en el tazón para arroz la quinua, el caldo, la cebolla, el jengibre, acomode este dentro del tazón superior y colóquelo sobre la base, ajuste el reloj a 30 minutos.
3. Mientras tanto, tibie el brandy y disuelva allí el curry. Viértalo sobre los langostinos al igual que el jugo de limón y reserve.
4. Cuando suene la alarma que indica que el tiempo ha transcurrido, acomode los langostinos en el tazón inferior reservando el líquido en el que se marinaron y con ayuda de protectores resistentes al calor retire el tazón superior y en su lugar coloque los langostinos sobre la base; vuelva a colocar sobre estos el tazón con la quinua, tape y programe el reloj por 15 minutos más.

- Al completarse el tiempo programado, retire los tazones, mezcle las arvejas con la quinua, vierta sobre los langostinos el líquido que reservó, rectifique la sal y sirva.

FILETE DE TRUCHA CON VEGETALES

- Niveles utilizados: 2
- Tiempo de preparación: 30 minutos
- Para 4 personas

4 filetes de trucha de 170 gramos cada uno	Sal y pimienta al gusto
½ taza de champiñones frescos cortados	2 zanahorias frescas cortadas en rebanadas delgadas
4 tiras de tocino de pavo	½ taza de ejotes frescos (vainitas)
El jugo de 1 limón	Papel aluminio
¼ de taza de mantequilla	

- Salpimiente los ejotes y las zanahorias y acomódelos en el tazón inferior
- Esparza un poco de mantequilla en 4 piezas de papel aluminio y en cada uno coloque una tira de tocino, un filete de trucha y distribuya por partes iguales los champiñones; salpimiente y agregue un trocito de mantequilla y el jugo de limón; acomode en el tazón superior.
- Llene el tanque de agua hasta el nivel máximo, coloque sobre la base el tazón inferior con los vegetales y sobre estos el tazón superior con los filetes.
- Programe el reloj a 25 minutos y cuando el tiempo haya transcurrido, con ayuda de protectores resistentes al calor retire los tazones, saque los filetes del papel y sirvalos acompañados de los vegetales.

TAMALES MEXICANOS

- Niveles utilizados: 1
- Tiempo de preparación: 1 hora 20 minutos
- Para 16 tamales aproximadamente

3 tazas de harina de maíz	150 gramos de manteca de cerdo
½ kilo de pierna de cerdo cortada en pequeños cubitos	1 manojo de hojas de elote (maíz) secas, remojadas en agua previamente
½ cucharada de bicarbonato de sodio	1 cucharada de sal
3 tazas del caldo de cerdo en el que se coció la carne	

Para la salsa:

½ kilo de tomatillos verdes	1 cucharadita de sal
½ cebolla blanca	1 diente de ajo
2 chiles serranos	¼ cucharadita de comino

- Cocine la pierna de cerdo en 4 tazas de agua, bicarbonato y sal. Una vez preparado, reserve 3 tazas de caldo.
- En el tazón de su BATIDORA Oster® coloque la harina, la sal y la manteca de cerdo, ponga en marcha la batidora y poco a poco vierta el caldo, hasta lograr una consistencia espesa y homogénea. Reserve.
- Cocine los tomatillos junto con los chiles, la cebolla, el ajo, la sal y el comino por aproximadamente 10 minutos y luego proceda a licuar todos los ingredientes en su LICUADORA Oster®, para obtener así la salsa.
- Para armarlos, coloque en cada hoja de elote una cucharada rebosada de masa, espárzala y en el centro acomode la carne y vierta sobre ella una cucharada de salsa. Envuelva muy bien cuidando de que la masa no se salga. Repita el procedimiento hasta terminar con los ingredientes.

5. Llene el tanque de agua hasta el nivel máximo.
6. Acomode los tamalitos en los tazones inferior y superior y colóquelos sobre la base respectivamente.
7. Programe el reloj a una hora. Si observa que el nivel del agua está por debajo del mínimo, agregue más agua a través de la entrada externa.
8. Transcurrido el tiempo, retire cuidadosamente los tamales y sívalos calentitos.

POLLO CON MOSTAZA Y MAÍZ CON MANTEQUILLA DE CILANTRO

- Niveles utilizados: 2 o podrá utilizar el tercer nivel de la vaporera CKSTST6712
- Tiempo de preparación: 35 minutos
- Para 4 personas

4 pechugas de pollo	1 cucharadita de comino
1 chalote finamente picado	¼ de taza de cilantro finamente picado
2 cucharadas de ajo en polvo	1 cucharadita de pimienta
4 mazorcas o elotes tiernos	Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas de mostaza Dijon	1 cucharadita de paprika
4 cucharadas de mantequilla	Papel pergamino especial para hornear

1. Corte el papel pergamino del tamaño del tazón inferior y colóquelo dentro de él, observando que cubra parte de sus paredes.
2. Sazone el pollo con el ajo, la mostaza, el comino, la pimienta, la paprika el chalote y acomódelo en el tazón inferior sobre el papel.
3. Acomode las mazorcas o elotes en el tazón superior.
4. Llene el tanque de agua hasta el nivel máximo, coloque los tazones uno encima del otro y ajuste el reloj a 30 minutos.
5. Mientras tanto, mezcle la mantequilla con el cilantro, la sal y la pimienta al gusto.
6. Cuando escuche la alarma indicadora de que el tiempo ha transcurrido, sirva en los platos de su preferencia y coloque una cucharada de la mezcla de mantequilla sobre la mazorca o elote.

NOTA: Si usted posee la VAPORERA DIGITAL CON DIFUSOR DE HIERBAS Oster®, podrá colocar en el difusor una cucharada de cilantro y utilizar el tercer tazón para acomodar en este el tazón para arroz con la mezcla de mantequilla y cilantro, lo que hará que se incorporen estos dos ingredientes más fácilmente y tanto el elote como el pollo obtengan un delicioso aroma a cilantro.

MOUSSE DE CHOCOLATE

- Niveles utilizados: 1
- Tiempo de preparación: 20 minutos
- Tiempo de refrigeración: 4 horas
- Para 6 personas

340 gramos de chocolate semidulce	2 cucharadas de mantequilla sin sal
1 cucharada de brandy	4 huevos separando las claras y las yemas

1. Llene el tanque de agua al nivel medio.
2. Vierta el chocolate en el tazón para arroz, acomode este dentro del tazón inferior y colóquelo en la base de la vaporera, ajustando el reloj a 15 minutos.
3. Cuando observe que el chocolate se ha derretido, vierta la mantequilla y el brandy y con ayuda de protectores resistentes al calor y una cuchara, mueva suavemente la mezcla.
4. Transcurrido el tiempo, retire el tazón y deje enfriar. Luego proceda a mezclar las

yemas hasta incorporarlas al chocolate.

5. En su BATIDORA Oster® bata las claras a punto de nieve, adiciónelas y con una cuchara mezcle vigorosamente hasta que observe que los ingredientes se han unido.
6. En un solo recipiente o en moldes individuales vierta el mousse y refrigere por 4 horas.

SALMÓN CON PAPAS AL ENELDO

- Niveles utilizados: 2
- Tiempo de preparación: 45 minutos
- Para 4 personas

4 filetes de salmón	Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas de eneldo seco	1 taza de crema agria
4 papas peladas (de las que utilizamos para hornear)	Papel pergamino especial para hornear

1. Esparza sobre las papas un poco de sal y acomódelas en el tazón inferior.
2. Llene el tanque de agua hasta el nivel máximo. Acomode el tazón sobre la base, tape y programe el reloj a 30 minutos.
3. Mientras tanto, sazone los filetes de salmón con sal y pimienta.
4. Corte un trozo de papel del tamaño del tazón superior y acomode allí los filetes.
5. Cuando haya transcurrido el tiempo programado, destape las papas, coloque encima el tazón superior con el salmón, tape y ajuste el reloj a 15 minutos más.
6. Prepare la salsa mezclando la crema agria con el eneldo y agregue sal y pimienta al gusto.
7. Sirva el salmón acompañado de las papas bañadas en la salsa de eneldo.

NOTA: Si usted tiene una VAPORERA DIGITAL CON DIFUSOR DE HIERBAS Oster® puede colocar una cucharada de eneldo en el difusor y dentro del tazón del tercer nivel acomodar el tazón para arroz con la crema agria y el eneldo, esto hará que la salsa quede con una consistencia más espesa y podrá servirla caliente si lo desea.

COLIFLOR AL ROMERO EN SALSA BECHAMEL

- Niveles utilizados: 2
- Tiempo de preparación: 20 minutos
- Para 4 personas

450 gramos de coliflor	Sal y pimienta al gusto
3 ramitas de romero y 3 más para decorar	1 cucharadita de harina de trigo
¼ de taza de crema de leche y ⅔ de taza más	

1. Llene el tanque de agua hasta el nivel medio.
2. Acomode la coliflor y 3 ramitas de romero en el tazón inferior y colóquelo sobre la base.
3. En ¼ de taza de crema de leche disuelva la harina, mezcle con el resto de la crema y agregue sal y pimienta.
4. Vierta la mezcla en el tazón para arroz, coloque este dentro del tazón superior y acomódelo sobre el tazón inferior, tape y ajuste el reloj a 15 minutos.
5. Cuando escuche la alarma indicadora de que el tiempo ha transcurrido, deseche el romero y revuelva la salsa con la ayuda de un mezclador. Sirva la coliflor en la fuente de su preferencia y vierta la salsa sobre esta. Decore con las ramitas de romero.
6. Este es un delicioso acompañante de carnes y pescados

PERAS CON QUESO AZUL Y ARÁNDANOS

- Niveles utilizados: 1
- Tiempo de preparación: 15 minutos
- Para 4 personas

2 peras peladas, partidas por la mitad	4 cucharaditas de arándanos secos
2 cucharadas de vinagre de manzana	1 cucharadita de azúcar
4 cucharaditas de queso azul	4 cucharaditas de nueces
4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen	½ cucharadita de sal

1. Con la ayuda de una cuchara extraiga las semillas de las peras dejando un orificio en ellas.
2. Mezcle el queso, los arándanos, las nueces y ponga una cucharada de esta mezcla en el orificio.
3. Llene el tanque de agua hasta el nivel mínimo.
4. Disponga las peras en el tazón inferior, colóquelo en la base y tape.
5. Ajuste el reloj a 15 minutos.
6. Mientras tanto, en un recipiente no metálico vierta el vinagre, el aceite de oliva, el azúcar y la sal y mezcle hasta que se incorporen todos los ingredientes.
7. Cuando escuche la alarma que indica que el tiempo ha terminado, retire las peras de la vaporera y síralas en los platos de su preferencia bañándolas con la mezcla de vinagre.

IMPORTANT SAFEGUARDS

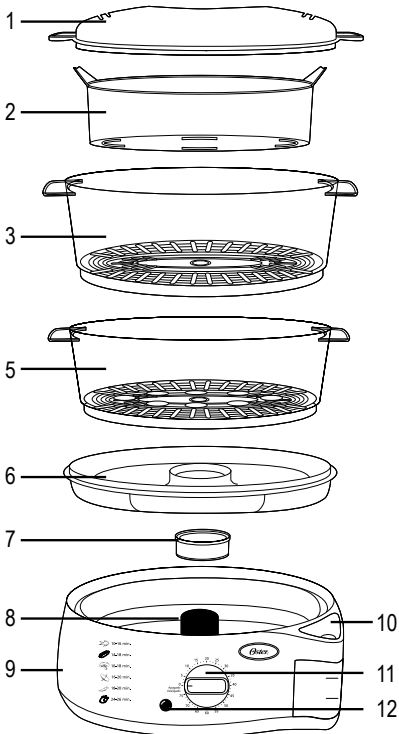
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. **DO NOT** touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
4. Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
5. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Take the appliance to an Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
6. **DO NOT** use outdoors.
7. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. **DO NOT** operate appliance while empty or without water in the reservoir.
9. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
11. **DO NOT** use appliance for other than intended use.
12. Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.
13. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.
14. Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
15. The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a long cord.
16. For safety it is not recommended to use an electrical extension cord with this appliance.
17. **DO NOT** immerse base unit in water or other liquids.
18. Use with wall receptacle only.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
21. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

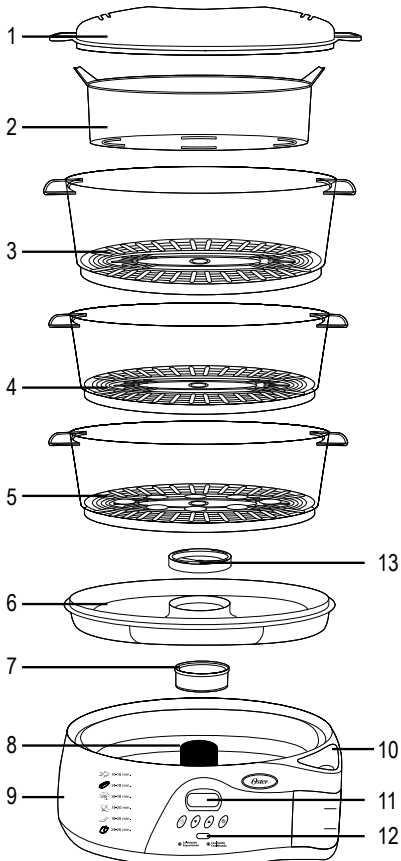
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



Model: CKSTST6711



Model: CKSTST6712

1. Lid
2. Rice Bowl
3. Upper Level Steaming Bowl
4. Mid Level Steaming Bowl
(Model CKSTST6712 only)
5. Lower Level Steaming Bowl
(Can Be Used As Egg Tray)
6. Drip Tray

7. Removable Heating Element Sleeve
8. Heating Element
9. Unit Base
10. Water Inlet
11. Timer
12. ON Indicator-Light
13. Herb Diffusor
(Model CKSTST6712 only)

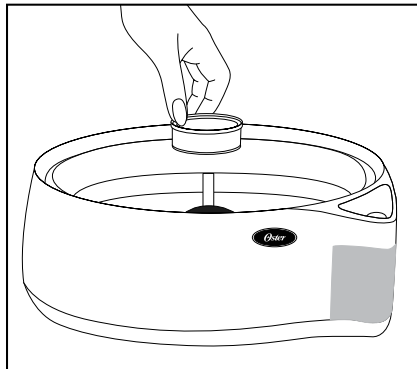
BEFORE THE FIRST USE

- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- Remove any labels or stickers from appliance.
- Thoroughly wash lid, rice bowl, upper steaming bowl, lower steaming bowl, drip tray and heating element sleeve in warm, soapy water before first use, then rinse and dry carefully. The heating element sleeve must be installed around the heating element for proper operation.
- Wipe the inside of the water reservoir with a damp cloth.

INSTANT STEAM FUNCTION

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

PLEASE NOTE: The heating element sleeve may be removed to allow for the cleaning of the heating element. On the heating element sleeve, there is a small indentation (cut) which should face downward when placed back on the heating element.



REMOVABLE HEATING
ELEMENT SLEEVE

USING YOUR STEAMER

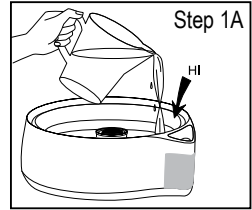
Place unit on a flat, sturdy surface with adequate clearance (*i.e., do not place under wall cabinets*). The steamer unit and components are not for use in ovens (*microwave, convection or conventional*) or on stovetop.

1. A. Fill water reservoir with clean water only. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc., in the water reservoir. Make sure the water does not exceed the HI fill level or go lower than the LO fill level as indicated inside the water reservoir. Then place the drip tray on the base.
B. Or you can fill the water reservoir from the water inlet. There are MAX and MIN lines on the water box to indicate the water level.
2. Even while food is still cooking, if the water box shows that the water level is low, you can add water accordingly to the water inlet without moving any of the steaming bowls.

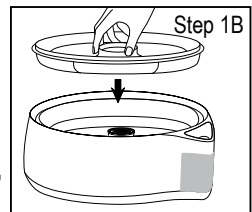
NOTE: WATER SHOULD NEVER GO LOWER THAN “LO” (MIN) LINE.

To Use Upper, Mid (Model CKSTST6712) or Lower Level Steaming Bowl:

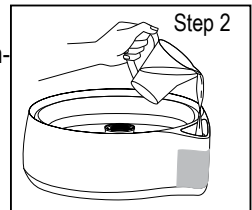
3. Place vegetable, seafood or other foods without sauce or liquid into the steaming bowl. Arrange food in center of bowl. Try not to block steam vents. You can use lower steaming bowl as an egg tray by directly placing a total of 8 eggs on it.



FILLING WATER RESERVOIR



DRIP TRAY



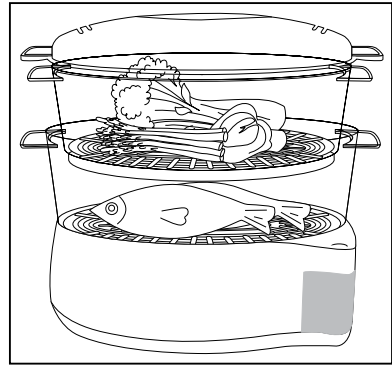
WATER INLET

FOR DOUBLE TIER STEAMER

Place the largest piece of food with longest cooking time in the lower level steaming bowl. Place lower level bowl on top of drip tray and base. Place the upper level steaming bowl directly on top of the lower level steaming bowl.

FOR THREE TIER STEAMER (MODEL CKSTST6712 ONLY)

Place the largest piece of food with longest cooking time in the lower level steaming bowl. Place lower level bowl on top of drip tray and base. Place the mid level steaming bowl directly on top of the lower steaming bowl. Place the upper level steaming bowl directly on top of the mid level steaming bowl.



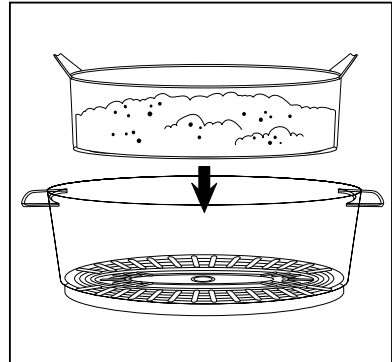
MULTI-TIERED STEAMING

Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, required degree of cooking and temperature of food. Consider all the cooking time given in the following guide as suggested times for double tier steamer.

When handling and removing hot components, use POTHOLDERS to avoid burns from hot steam.

USING THE RICE BOWL

Place rice or other foods with sauce or liquid in rice bowl. Place rice bowl in the lower steaming bowl and cover with the lid. Plug into wall outlet and set timer. When food is well cooked, unplug unit.



RICE BOWL

FOR MODEL CKSTST6711

TIMER SETTING

(Maximum 75 Minutes)

Set the timer to the recommended cooking time (steaming times can be adjusted as per your experiment). The light turns on and steam comes in 35 seconds. The light will turn off when cooking is completed and the timer will give a signal bell.

FOR MODEL CKSTST6712

TIMER SETTING

Cook Time:

(Maximum 95 minutes cooking time and 12 hour delay time)

1. When connected to the power supply, the steamer will beep and display cook time of 5 minutes (:05). Pressing either of the two middle arrow keys (▼ or ▲) will adjust the cook time up or down between :05 and :95 minutes.
2. Press the on/off “⏻” to begin cooking immediately for the set time.

Delay Cooking:

1. Follow step number 1 from Cook Time.
2. Follow the set button (far left button) to display the Delay Time set. Pressing either of the two middle keys (▼ or ▲) will adjust the Delay Time up or down between 0:00 and 12:00 hours.
3. Press the on/off “⏻” button to accept the Delay Time set, or the Set button can be pressed to return to the Cook Time Adjustment. Once the on/off “⏻” button is pressed, the clock icon will be displayed and the delay time will begin to count down to 0:00. Pressing the on/off “⏻” button again will cancel the Delay Time. When the timer counts down to and reaches 0:00 the unit will immediately start the cooking cycle.

When the steamer is cooking food, the red light will be displayed indicating timer operation. After the steamer has cooked for the set amount of time, the red light will turn off, and an audible beep will sound for 2 seconds. The steamer will enter a 1-hour keep warm mode indicated by a green light. During this time the steamer will periodically turn on and off to keep the food warm.

The steamer has a self-protection feature that will cancel the cooking operation and produce an audible alarm for 1 minute along with a continuous blinking red and green light. The display will show “Err”. This indicates that the steamer is out of water, or too low on water to complete the cooking cycle. Press the on/off “⏻” button to cancel the alarm. This will also erase the Cook Time. Fill the steamer with the proper amount of water, reset the Cook Time, and press the on/off “⏻” button to start again.

After a period of non-use, the timer display will turn off. Press any key to turn the display back on again.

HERB DIFFUSOR

This feature allows you to place herbs to be diffused during the steaming process to enhance flavor and aroma. Place the herbs in the mesh in the center of the drip tray.

CARE AND CLEANING

- Unplug cord from outlet. Before cleaning, allow Steamer to cool.
- Never immerse the Base, Cord or Plug in water.
- Empty the drip tray and the water reservoir. If there is a small amount of water remaining inside the water box, you can just turn the unit upside down and water will come out from the water inlet.
- Wash lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in hot, soapy water. Rinse and dry all parts, or wash on top rack of dishwasher.
- Clean reservoir with soapy water and then wipe with damp cloth.
- Do not use abrasive cleaners.
- The lower level steaming bowl, the mid level steaming bowl (model CKSTST6712 only) and the rice bowl can be stored inside the upper steaming bowl with the lid on top.
- In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale is allowed to accumulate, the steam could turn off before the food is cooked. So, after 7-10 uses, pour 3 cups clear vinegar into the water reservoir and then fill with water up to the HI level. Do not place lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in this procedure.
- Plug in and set timer to 20 minutes. When the timer rings, unplug cord from outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use cold water to rinse the water reservoir several times.

REHEATING: BREADS AND LEFTOVERS

1. Do not wrap or cover when reheating breads.
2. For leftovers, reheating times are based on foods at refrigerator temperatures.
3. When reheating leftovers in the rice bowl, always spread leftovers evenly in RICE BOWL and use aluminum foil to cover.
4. Experiment with your own leftovers.

RICE AND GRAINS:

1. There are many types of rice. Follow specific directions for variety used.
2. Accurately measure rice and water, and then combine in rice bowl. Pour specified amount of water in water reservoir. Cover and steam.
3. For softer rice, increase by 1–2 tablespoons the water mixed with rice by the specified amount of water on the chart. For firmer rice, decrease water mixed with rice by the same amount.
4. Check doneness and consistency of rice at minimum time specified for each type, stirring rice at the same time.
5. When checking/stirring rice, be careful not to drip the condensate into the rice bowl which would reduce the quality and flavor of the steamed rice.
6. Use only clean water in water reservoir.
7. Rice may be seasoned with salt, pepper or butter after steaming.

TYPE OF RICE	COMBINED IN RICE BOWL		APPROX. TIME (Minutes)
	RICE AMOUNT	WATER AMOUNT	
BROWN:			
Regular	1/2 cup	1 cup	42 – 45
Parboiled	1 cup	1-1/2 cups	45 – 50
LONG GRAIN AND WILD RICE MIX:			
Regular (15 g pkg.)	Mix	1-1/2 cups	50 – 55
Quick Cooking (16.5 g pkg.)	Mix	1-3/4 cups	18 – 20
INSTANT:			
White	1 cup	1-1/2 cups	15 – 18
Regular	1 cup	1-1/2 cups	45 – 50
Long Grain	1 cup	1-2/3 cups	50 – 55

VEGETABLES:

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

VARIETY	WEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME (Minutes)
Artichokes, Whole	4 whole, tops trimmed	30 – 32
Asparagus, Spears	450 g	10 – 14
BEANS:		
Green/Wax Cut or Whole	230 g 450 g	10 – 14 12 – 16
Beets	450 g, cut	25 – 28
Broccoli, Spears	450 g	10 – 14
Brussel Sprouts	450 g	15 – 18
Cabbage	450 g, sliced	16 – 18
Celery	230 g, thinly sliced	14 – 16
Carrots	450 g, thinly sliced	10 – 14
Cauliflower, Whole	450 g	10 – 14
Corn on the Cob	3 – 5 ears	25 – 30
Eggplant	450 g	16 – 18
Mushrooms, Whole	450 g	25 – 30
Okra	450 g	18 – 20
Onions	230 g, thinly sliced	12 – 14
Parsnips	230 g	10 – 14
Peas	450 g, shelled	12 – 13
Peppers, Whole	Up to 4 medium (not stuffed)	12 – 13
Potatoes, Whole – Red	450 g, about 6 small	35 – 45
Rutabaga	1 medium, diced	28 – 30
Spinach	230 g	14 – 16
SQUASH:		
Summer Yellow and Zucchini	450 g, sliced	12 – 14
Winter Acorn and Butternut	450 g	22 – 24
Turnips	450 g, sliced	20 – 22
All Frozen Vegetables	280 g	28 – 50

FISH AND SEAFOOD:

1. The steaming times listed in the chart are for fresh, frozen or fully thawed seafood and fish. Before steaming, clean and prepare fresh seafood and fish.
2. Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
3. Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid overcooking.
4. You may steam fish fillets in the RICE BOWL. Serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.
5. Adjust steaming times accordingly.

VARIETY	WEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME (Minutes)
CLAMS IN SHELL: Littlenecks/Cherrystones	450 g	12– 14
CRAB:		
King Crab, legs/claws	230 g	20 – 22
Soft Shell	8-12 pieces	10 – 12
LOBSTER:		
Tails	2 – 4	16 – 18
Split	570 g	18 – 20
Whole, Live	570 g	18 – 20
MUSSELS: (fresh in shell)	1.4 kg	14 – 16
OYSTERS: (fresh in shell)	1.4 kg	18 – 20
SCALLOPS (fresh):		
Bay (shucked)	450 g	14 – 16
Sea (shucked)	450 g	18 – 20
SHRIMP:		
Medium in shell	450 g	12 – 14
Large/Jumbo in shell	450 g	16 – 18
FISH:		
Whole	(230 to 340) g	18 – 25
Dressed	(230 to 340) g	18 – 25
Fillets	450 g	18 – 25
Steaks	450 g	20 – 25

MEATS:

VARIETY	WEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME (Minutes)
BEEF:		
Chuck	450 g	28 – 30
Hamburger	450 g	28 – 30
Meatballs	450 g	22 – 24
CHICKEN:		
Pieces	450 g / (2 – 4) pieces	26 – 30
LAMB:		
Cubes	450 g	26 – 28
PORK:		
Cubes	450 g	26 – 28
Hot Dogs	450 g	10 – 16
Pre-Cooked Sausages	450 g	10 – 16

EGGS:

VARIETY	WEIGHT OR NUMBER OF PIECES	APPROX. TIME (Minutes)
IN THE SHELL:		
Soft – Cooked	1 – 12	12 – 15
Hard – Cooked	1 – 12	15 – 18
“EGGS IN A CUP” Crack raw eggs into custard cup, season with salt, pepper and butter or margarine, if desired:		
Soft – Cooked	1 – 4	10 – 12
Hard – Cooked	1 – 4	12 – 14
POACHED:		7 – 8
STEP 1: Pour 2 cups water in rice bowl. Steam to heat water. STEP 2: Crack egg in small bowl, slide into hot water in rice bowl. Steam until poached.		
SCRAMBLED:		
Beat 6 eggs together and 2 Tbsp. milk in rice bowl. Season with salt and pepper. Stir eggs halfway through cooking.		7 – 8 20 – 22

RECIPES

POTATO AND SAUSAGE SALAD

- Trays to be used: 2
- Preparation time: 40 minutes
- Yields 4 servings

4 potatoes, peeled
1 tsp lemon juice
4 turkey sausages
4 leaves of lettuce

2 Tbsp low fat mayonnaise
Salt and pepper to taste
3 Tbsp low fat heavy cream

1. Pierce each potato with a fork.
2. Fill the water reservoir half full. Arrange potatoes in the lower tray, and cover.
3. Set the timer to 15 minutes.
4. Meanwhile, place sausages in the upper tray. In a separate bowl, mix mayonnaise, heavy cream, and lemon juice; add salt and pepper to taste.
5. After 15 minutes, using oven mitts, arrange the upper tray over the lower tray and cover. Set the timer to 15 additional minutes.
6. When the unit makes an audible signal indicating that the process has finished, remove potatoes and sausages. Then, cut potatoes in cubes of about 1-1/2 cm, and slice sausages about 1/2 cm thick.
7. Place sausages and potatoes in a bowl and pour the mayonnaise and heavy cream mix, stirring all ingredients together.
8. Serve over a bed of lettuce and enjoy this complete and nutritious meal!

DEVILED EGGS

- Trays to be used: 2
- Preparation time: 45 minutes
- 16 deviled eggs
- Requires a piping bag

8 eggs
½ tsp salt
¼ cup low fat plain yogurt
½ tsp fresh ginger, peeled and grated,
plus 1 slice

½ Tbsp spicy sauce
2 medium potatoes, peeled and pierced
with a fork
1 Tbsp tomato sauce for garnish (optional)
½ tsp curry powder

1. Fill the water reservoir half full.
2. Place potatoes and the slice of ginger in the upper tray. Place the tray over the Food Steamer base and set timer to 20 minutes.
3. Arrange eggs in the lower tray and set aside.
4. After time has elapsed, remove upper tray using oven mitts, and replace with the lower tray containing the eggs. Place the upper tray on top of the lower tray, and cover. Set the timer to 15 additional minutes.
5. Meanwhile, combine the yogurt and the other ingredients, and mix well.
6. When the unit makes an audible signal indicating that the process has finished, discard the ginger. Add the potatoes to the yogurt mix to create a soft puree.
7. Peel the eggs and cut them lengthwise. Carefully remove the yolks and add them to the puree. Mix well.

8. Add mix to the piping bag and pour one serving on each halved egg.
9. Arrange eggs on the serving dish of your choice and, if desired, garnish each egg with a touch of tomato sauce. Serve.

NOTE: If you have an Oster® DIGITAL FOOD STEAMER WITH HERB DIFFUSOR, you may place the slice of ginger in the diffuser.

RICE PUDDING

- Trays to be used: 1
- Preparation time: 1 hour
- Yields 4 servings

1 cup white rice, soaked from the day before	1 Tbsp vanilla extract
1/2 cup condensed milk	1 cup of milk
1 cup of water	3 Tbsp raisins

1. Fill the water reservoir to the maximum level.
2. Place rice and all the ingredients, except the condensed milk, in the rice bowl, and mix.
3. Place rice bowl inside lower tray; place lower tray on the Food Steamer base and cover.
4. Set the timer to 55 minutes. Stir a few times throughout the cooking process.
5. When the unit makes an audible signal indicating that the process has finished, carefully remove the rice bowl and pour the condensed milk over the rice. Allow the rice to cool and enjoy a delicious rice pudding!

BEEF WITH POTATOES AND TOMATO SAUCE

- Trays to be used: 2 or the third tray of the CKSTST6712 Food Steamer may be used
- Preparation time: 50 minutes
- Yields 4 servings

1 kg flank steak, clean and cut in 4 pieces	Half red bell pepper
½ red bell pepper	Parchment paper for baking
4 medium potatoes, peeled and pierced with a fork	2 garlics
1 Tbsp cumin	2 Tbsp dried cilantro (only if you have the Oster® Digital Food Steamer with Herb Diffuser)
2 tomatoes, diced	
Salt and pepper to taste	

1. Fill the water reservoir half full.
2. Season potatoes with salt. Arrange potatoes on the lower tray, and place the lower tray over the Food Steamer base.
3. Season the meat with salt, pepper and cumin.
4. Cut a piece of parchment paper to the size of the middle tray, and place it inside the middle tray. Arrange meat, tomatoes, onions, garlic, and bell pepper inside the middle tray. Stack the middle tray over the lower tray, and set the timer to 40 minutes.
5. When the time has elapsed, remove tomatoes, onion, garlic, and bell pepper from the tray. Using your Oster® Stick Mixer, make a sauce. Adjust the seasonings as needed.
6. Arrange the potatoes and the meat on the serving dish of your preference, and cover them with the sauce. Serve with a delicious salad.

NOTE: If you have the Oster® DIGITAL FOOD STEAMER WITH HERB DIFFUSOR, you may arrange the ingredients for the sauce in the rice bowl, and place 2 tablespoons of dried cilantro in the diffuser.

BREAD PUDDING

- Trays to be used: 1
- Preparation time: 30 minutes
- Yields 6 servings

2 French baguettes,
approximately 40 cm each
4 tsp vanilla extract
2 cups evaporated milk
2 Tbsp melted butter

4 eggs lightly beaten
1 tsp cinnamon
½ cup raisins
¾ cup nuts (optional)
1 cup brown sugar

1. Crumble the bread and place it in a container. Pour the evaporated milk over the bread and allow it to soak for ½ hour or until the bread has absorbed all the milk.
2. Add the remaining ingredients and mix vigorously.
3. Fill the water reservoir half full.
4. Pour the bread mix into the rice bowl.
5. Place the rice bowl with all the ingredients inside the upper tray. Place upper tray over Food Steamer base and cover.
6. Set the timer to 55 minutes.
7. When the unit makes an audible signal indicating that the process has finished, allow the pudding to cool down to room temperature. Turn the bowl upside down over the serving dish of your choice and allow the pudding to drop. Enjoy this delicious bread pudding with a fresh cup of coffee.

FISH IN AVOCADO SAUCE

- Trays to be used: 2
- Preparation time: 30 minutes
- Yields 4 servings

4 weakfish fillets
1 red bell pepper, chopped
2 bay leaves
1 yellow bell pepper, chopped
½ onion, sliced

1 cup of mushrooms
¼ cup of lemon juice
Salt and pepper to taste
2 zucchinis, diced
Parchment paper for baking

For the Avocado Sauce:

1 ripe avocado
¼ cup cream cheese
¼ cup of chicken broth

Salt and pepper to taste
¼ cup of heavy cream

1. In a non-metallic container, place the weakfish fillets and pour over them the lemon juice, the salt and the pepper. Let them sit marinating while you arrange the rest of the ingredients.
2. Sprinkle zucchinis, bell peppers, and mushrooms with salt and pepper, and place vegetables on the upper tray.
3. Cut a piece of parchment paper to the size of the lower tray; place paper inside tray, and set aside.
4. Fill the water reservoir half full.
5. Place fish on the lower tray that you previously covered with the parchment paper, and place tray on the Food Steamer base. Stack the upper tray with the vegetables over the lower tray. Set the timer to 30 minutes.
6. Meanwhile, place all the ingredients for the sauce inside the jar of your Oster® BLENDER and mix.

7. When the Food Steamer makes an audible signal indicating that the process has finished, let the food stand for a few minutes. Then, remove the fish and the vegetables from the Food Steamer. Arrange the fish and the vegetables on the serving dish of your choice, and pour the sauce over them. Serve.

NOTE: If you have the Oster® DIGITAL FOOD STEAMER WITH HERB DIFFUSOR, you may place more bay leaves as well as a lemon wedge in the diffusor.

TORTELLINI SALAD

- Trays to be used: 1
- Preparation time: 30 minutes
- Yields 4 servings

1 kg cheese or spinach stuffed tortellini	¼ cup black olives
1 cup of artichoke hearts	1 cup cherry tomatoes, halved
3 Tbsp basil, cut in stripes	½ cup fresh mozzarella, diced

For the vinaigrette:

¼ cup white wine vinegar	Salt and pepper to taste
1 Tbsp Dijon mustard	2 Tbsp dried Italian herbs mix (oregano, rosemary, parsley)
⅓ cup extra virgin olive oil	

1. Fill the water reservoir to the maximum level.
2. Arrange tortellini in the upper tray; place tray on the Food Steamer base and cover.
3. Set the timer to 25 minutes.
4. Meanwhile, mix all ingredients for the vinaigrette using a fork.
5. When the Food Steamer makes an audible signal indicating that the time has elapsed, remove tortellini and add the remaining ingredients. Pour vinaigrette over the tortellini and the vegetables. Mix well and serve.

GRANOLA BARS WITH DRIED FRUITS

- Trays to be used: 1
- Preparation time: 40 minutes
- Yields 12 to 14 bars

2 cups of oatmeal oats	½ cup dried or dehydrated apricots, chopped
½ tsp vanilla extract	3 Tbsp unsalted butter
1 cup almonds, chopped	½ cup dried or dehydrated cranberries
¼ tsp salt	⅔ cups of honey
1 cup dried coconut	Parchment paper for baking
½ cup dates, chopped	¼ cup brown sugar
½ cup wheat germ, toasted	1 oven-safe mold, about 10 x 30 cm

1. Fill the water reservoir to the maximum level.
2. Pour butter, honey, sugar, and vanilla extract into rice bowl. Place rice bowl inside upper tray. Place assembly over the Food Steamer base.
3. Set timer to 10 minutes. When time has elapsed, add the remaining ingredients and mix well.
4. Set the timer to 15 additional minutes.
5. Meanwhile, preheat oven 175 °C. Cut a piece of parchment paper to the size of the oven-safe mold. Cover the bottom of the oven-safe mold with parchment paper.

6. When the Food Steamer makes an audible signal indicating that the time has elapsed, remove the bowl using oven mitts. Pour mixture inside the oven-safe mold. Gently press to compact the granola into a layer of about 1/2 cm thick.
7. Bake for about 10 minutes and let the granola stand inside the oven for at least 4 hours.
8. When time has elapsed, turn mold upside down over a firm surface, and cut in bars of approximately 4 x 10 cm long.
9. With these delicious granola bars, you will have a healthful and nutritious snack.

SALMON AND ORZO FLAVORED WITH PARSLEY AND LEMON

- Trays to be used: 2
- Preparation time: 45 minutes
- Yields 4 servings

For the Orzo:

2 cups of Orzo	1 tsp lemon zest
¼ tsp black pepper	1 clove of garlic, minced
2 cups of chicken broth	1 thin slice of lemon
3 Tbsp fresh parsley, finely chopped	¼ tsp salt
¾ cup cherry tomatoes, halved	Salt to taste

For the Salmon:

4 salmon fillets	Salt to taste
1/4 tsp cayenne pepper	1 Tbsp Dijon mustard
3 Tbsp honey	Parchment paper for baking

1. Fill the water reservoir to the maximum level.
2. Add broth, garlic, Orzo, lemon zest, salt and pepper to taste, to rice bowl, and mix. Place rice bowl inside upper tray. Place assembly over Food Steamer base and set the timer to 30 minutes.
3. Meanwhile, mix honey, mustard, and cayenne pepper until all ingredients are blended. Set aside.
4. Cut a piece of parchment paper to the size of the lower tray; place paper inside tray.
5. Season fillets with salt and pepper. Drizzle honey mixture over fillets and put the slice of lemon on top. Place fillets on the lower tray.
6. When the Food Steamer makes an audible signal indicating that the set time for the Orzo has elapsed, remove the upper tray from the base, and replace with the lower tray containing the fillets. Stack the upper tray containing the Orzo over the lower tray, and set the timer to 15 additional minutes.
7. When the audible signal sounds again, remove all trays from the Food Steamer using oven mitts. Mix the Orzo with the tomatoes.
8. Serve on the serving dish of your choice and drizzle with parsley. Place the salmon in a different dish or on top of the Orzo and bring it to the table to enjoy this delicious meal with your family.

NOTE: If you have the Oster® DIGITAL FOOD STEAMER WITH HERB DIFFUSOR, you may place one tablespoon of parsley as well as the lemon slice in the diffusor.

CREAM OF ASPARAGUS

- Trays to be used: 1
- Preparation time: 20 minutes
- Yields 4 servings

1 kg fresh asparagus	2 tsp lemon juice
½ tsp pepper powder	Salt to taste
4 cups of chicken broth	1 cup of plain yogurt
2 Tbsp chives, minced	

1. Fill the water reservoir to the lowest level.
2. Place asparagus in the lower tray and set the timer to 15 minutes.
3. When time has elapsed, pour all ingredients inside the jar of your Oster® BLENDER and blend to a smooth cream.
4. Serve this delicious cream hot and garnish with the chives.

GINGER CHICKEN

- Trays to be used: 1
- Preparation time: 60 minutes
- Yields 4 servings

4 tender chicken drumsticks	1 cup of water
1 clove of garlic, minced	4 slices of peeled fresh ginger
4 Tbsp soy sauce	1 cup white rice
350 g frozen vegetables	Salt and pepper

1. Rinse chicken under hot water and pat dry with paper towels. Season chicken with soy sauce, ginger slices, and garlic. Set aside.
2. Fill the water reservoir to the maximum level.
3. Put rice inside rice bowl. Place chicken and seasonings on top of rice. Place the rice bowl inside the upper tray, and place this assembly over the Food Steamer base.
4. Set the timer to 40 minutes.
5. Once the time has elapsed, place frozen vegetables on the lower tray.
6. Using oven mitts, remove the upper tray from the Food Steamer base. Place lower tray on the Food Steamer base. Stack the upper tray over the lower tray and set the timer to 15 additional minutes.
7. When the Food Steamer makes an audible signal indicating that the time has elapsed, season vegetables with salt and pepper, and serve together with the rice as the side dishes of this delicious ginger chicken.

PORK SHOULDER WITH HERBS BOUQUET

- Trays to be used: 1
- Preparation time: 50 minutes
- Yields 4 servings

500 g pork shoulder, clean and sliced	2 cloves of garlic, minced
1/2 tsp allspice or English pepper	French baguette
The juice of 1 lemon	1 Tbsp cumin
1/2 tsp dill	Dijon mustard
1 Tbsp each: thyme, parsley and oregano	4 small cucumbers or pickles
½ tsp nutmeg	Salt and pepper
2 bay leaves	¼ cup white vinegar
½ tsp mustard seeds	

- Season meat with all the herbs, bay leaves, cumin, 1 clove of garlic, salt and pepper to taste. Place inside the lower tray and set aside.
- Pierce the pickles using a fork. Place pickles inside the rice bowl and season with vinegar, English pepper, dill, nutmeg, mustard seeds, the remaining clove of garlic, salt and pepper to taste. Place the rice bowl inside the upper tray.
- Fill the water reservoir to the maximum level. Place the lower tray on the Food Steamer base and set the timer to 30 minutes.
- When the Food Steamer makes an audible signal indicating that the time has elapsed, place the upper tray with the pickles over the lower tray, and set the timer for 10 additional minutes.
- When the time has elapsed, carefully remove both trays. Serve the pork shoulder and the pickles with the French baguette and the mustard.

NOTE: If you have the Oster® DIGITAL FOOD STEAMER WITH HERB DIFFUSOR, you may place 1/2 teaspoon of all herbs listed plus one lemon wedge in the diffusor, for more flavorful and tasty results.

QUINOA WITH CURRIED SHELLFISH

- Trays to be used: 2
- Preparation time: 50 minutes
- Yields 4 servings

1 cup of quinoa, previously washed	The juice of 2 lemons
1 Tbsp Brandy	1 tsp powdered ginger
1 ½ cup chicken broth	1 can of sweet peas
1 tsp curry	450 g shellfish, cleaned
1 white onion, finely chopped	Salt to taste

- Fill the water reservoir to the maximum level.
- Add quinoa, broth, onion, and ginger to the rice bowl. Place rice bowl inside upper tray, and place this assembly on the Food Steamer base. Set the timer to 30 minutes.
- Meanwhile, warm the Brandy. Add curry and dissolve in the Brandy. Pour Brandy mix and lemon juice over shellfish. Set aside.
- When the Food Steamer makes an audible signal indicating that the time has elapsed, arrange shellfish on the lower tray. Set the remaining marinating mixture aside. Using oven mitts, remove the upper tray. Place the lower tray with the shellfish on the Food Steamer base. Stack the upper tray on top of lower tray and cover. Set the timer to 15 additional minutes.
- When the set time has elapsed, remove both trays. Mix the sweet peas with the quinoa. Pour the remaining marinating mixture over shellfish. Adjust the seasonings and serve.

TROUT FILLET WITH VEGETABLES

- Trays to be used: 2
- Preparation time: 30 minutes
- Yields 4 servings

4 trout fillets, about 170 g each	Salt and pepper to taste
½ cup fresh mushrooms, chopped	2 fresh carrots, thinly sliced
4 turkey bacon slices	½ cup fresh green beans
The juice of 1 lemon	Aluminum foil
¼ cup of butter	

1. Season green beans and carrots with salt and pepper. Place in the lower tray.
2. Spread a small amount of butter into 4 pieces of aluminum foil. Place one bacon strip and one trout fillet on each piece of aluminum foil, and evenly distribute the mushrooms. Season with salt and pepper. Add a piece of butter and the lemon juice. Arrange on the upper tray.
3. Fill the water reservoir to the maximum level. Stack the upper tray with the fillets over the lower tray with the vegetables, and place assembly on the Food Steamer base.
4. Set the timer to 25 minutes. When time has elapsed, remove both trays using oven mitts. Remove fillets from the aluminum foil and serve with a side of vegetables.

TAMALES

- Trays to be used: 1
- Preparation time: 1 hour and 20 minutes
- Yields about 16 tamales

3 cups corn flour	150 g lard
½ kg pork leg, cut in small cubes	1 bunch dried corn husks, previously soaked in water
½ Tbsp baking soda	1 Tbsp salt
3 cups of pork broth, rendered from cooking the pork	

For the sauce:

½ kg green tomatillos	1 tsp salt
½ white onion	1 clove of garlic
2 Serrano chili peppers	¼ tsp cumin

1. Cook the pork leg in 4 cups of water with baking soda and salt. When the pork is ready, set aside 3 cups of the rendered broth.
2. In the bowl of your Oster® MIXER, place flour, salt, and lard. Turn on the mixer and slowly add the broth until smooth and thick. Set aside.
3. Cook the tomatillos with the chili peppers, onion, garlic, salt, and cumin for approximately 10 minutes. Then, using your Oster® BLENDER, blend all the ingredients to make the sauce.
4. To assemble the tamales, add to each corn husk one heaping spoonful of dough. Spread the dough and arrange the meat inside. Pour one tablespoon of sauce over meat. Wrap each tamale, taking care that the dough does not stick out. Repeat this step until there are no ingredients left.
5. Fill the water reservoir to the maximum level.
6. Arrange the tamales in the upper and lower trays, and stack both trays over the Food Steamer base.
7. Set the timer to one hour. If the level of water falls under the minimum level, add more water through the external access port.
8. When time has elapsed, carefully remove the tamales and serve hot.

CHICKEN WITH MUSTARD AND CORN IN CILANTRO BUTTER

- Trays to be used: 2 or the third tray of the CKSTST6712 Food Steamer may be used
- Preparation time: 35 minutes
- Yields 4 servings

4 chicken breasts	1 tsp cumin
1 shallot, finely chopped	¼ cup of cilantro, finely chopped
2 Tbsp garlic powder	1 tsp pepper
4 ears of corn	Salt and pepper to taste
2 Tbsp Dijon mustard	1 tsp paprika
4 Tbsp butter	Parchment paper for baking

1. Cut a piece of parchment paper to the size of the lower tray; place paper inside tray, taking care that the parchment paper partially covers the sides of the tray.
2. Season the chicken with garlic, mustard, cumin, pepper, paprika, and shallot, and place it on the lower tray, on top of the parchment paper.
3. Arrange the ears of corn on the upper tray.
4. Fill the water reservoir to the maximum level. Stack both trays and set the timer to 30 minutes.
5. Meanwhile, mix the butter with cilantro, salt, and pepper.
6. When the Food Steamer makes an audible signal indicating that the time has elapsed, serve on the serving dishes of your preference, and add a spoonful of the butter mixture to each ear of corn.

NOTE: If you have the Oster® DIGITAL FOOD STEAMER WITH HERB DIFFUSOR, you may add one tablespoon of cilantro to the diffusor, and place the rice bowl with the cilantro and butter mixture inside the third tray. This will cause the mixture to blend more easily and will add a delicious cilantro flavor to both the chicken and the corn.

CHOCOLATE MOUSSE

- Trays to be used: 1
- Preparation time: 20 minutes
- Refrigeration time: 4 hours
- Yields 6 servings

340 g semi-sweet chocolate	2 Tbsp unsalted butter
1 Tbsp Brandy	4 eggs, whites and yolks separated

1. Fill the water reservoir half full.
2. Add the chocolate to the rice bowl. Place rice bowl inside lower tray and place assembly on the Food Steamer base. Set the timer to 15 minutes.
3. When the chocolate has melted, add the butter and the Brandy. Gently stir all ingredients using oven mitts and a spoon.
4. When the time has elapsed, remove the tray and allow it to cool. Then, add the yolks until mixed with the chocolate.
5. In your Oster® MIXER, beat egg whites until peaks form. Add the egg whites to the chocolate mixture and vigorously mix all ingredients with a spoon, until well blended.
6. Pour mousse into one single container or into ramekins and refrigerate for 4 hours.

DILLED SALMON WITH POTATOES

- Trays to be used: 2
- Preparation time: 45 minutes
- Yields 4 servings

4 salmon fillets
2 Tbsp dried dill
4 baking potatoes, peeled

Salt and pepper to taste
1 cup sour cream
Parchment paper for baking

1. Drizzle potatoes with salt, and arrange potatoes on the lower tray.
2. Fill the water reservoir to the maximum level. Place the lower tray on the Food Steamer base and cover. Set the time to 30 minutes.
3. Meanwhile, season the salmon fillets with salt and pepper.
4. Cut a piece of aluminum foil to the size of the upper tray and arrange the fillets on top.
5. When time has elapsed, uncover the potatoes; stack the upper tray with the salmon on top, and cover. Set the timer to 15 additional minutes.
6. Prepare the sauce mixing the sour cream with the dill, and season with salt and pepper.
7. Serve the salmon with the potatoes coated with dill sauce.

NOTE: If you have the Oster® DIGITAL FOOD STEAMER WITH HERB DIFFUSOR, you may add one tablespoon of dill to the diffuser, and place the rice bowl with the sour cream and the dill inside the third tray. This will render a thicker sauce that can be served warm, if desired.

ROSEMARY CAULIFLOWER WITH BECHAMEL SAUCE

- Trays to be used: 2
- Preparation time: 20 minutes
- Yields 4 servings

450 g cauliflower
3 sprigs of rosemary, plus 3 for garnish
¼ cup of heavy cream, plus ⅔ cup

Salt and pepper to taste
1 tsp wheat flour

1. Fill the water reservoir half full.
2. Arrange the cauliflower and 3 rosemary sprigs on the lower tray, and place tray on the Food Steamer Base.
3. Dissolve the flour in ¼ cup of heavy cream. Add the remaining cream and season with salt and pepper.
4. Add the mixture to the rice bowl. Place rice bowl inside upper tray and stack the upper tray over the lower tray. Cover and set the timer to 15 minutes.
5. When the Food Steamer makes an audible signal indicating that the time has elapsed, discard the rosemary sprigs, and stir the sauce using a whisker. Serve the cauliflower on the serving dish of your choice and pour the sauce over the cauliflower. Garnish with rosemary sprigs.
6. This is a delicious side dish for meats and fish.

PEARS WITH CRANBERRY AND BLUE CHEESE

- Trays to be used: 1
- Preparation time: 15 minutes
- Yields 4 servings

2 peeled pears, halved	4 tsp dried cranberries
2 Tbsp apple vinegar	1 tsp sugar
4 tsp blue cheese	4 tsp walnuts
4 Tbsp extra virgin olive oil	½ tsp salt

1. Core pears using a spoon.
2. Mix cheese, cranberries, and walnuts, and add a spoonful of the mixture inside the hole of each pear.
3. Fill the water reservoir to the lowest level.
4. Arrange pears on the lower tray. Place the tray over the Food Steamer base and cover.
5. Set the timer to 15 minutes.
6. Meanwhile, in a non-metallic container, pour vinegar, olive oil, sugar, and salt. Mix until well blended.
7. When the Food Steamer makes an audible signal indicating that the time has elapsed, remove the pears from the Food Steamer, and serve in the serving dish of your choice, covered with the vinegar mixture.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		CKSTST6711-XXX & CKSTST6712-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
120 V	60 Hz	900 W
127 V	60 Hz	1000 W
220 V	50/60 Hz	830 W
220 V	50 Hz	830 W
220 V	60 Hz	830 W

XXX en donde X es cualquier número entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

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

VAPORERA DE ALIMENTOS OSTER® Y VAPORERA
DE ALIMENTOS DIGITAL CON DIFUSOR DE HIERBAS
OSTER®

MODELOS: CKSTST6711, CKSTST6711-013,
CKSTST6712, CKSTST6712-013

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:

IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.

AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800

PAÍS DE ORIGEN: CHINA

PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V ~ 1000 W

CONTENIDO: 1 PIEZA



© 2014 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.

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

© 2014 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China
P.N. 166756 Rev. A
CBA-061314