

Oster®



MODELO
MODEL

CKSTSC3D

MANUAL DE INSTRUCCIONES
OLLA DE COCCIÓN LENTA HOOK UP DE 3,3 L
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
3.3 L HOOK UP SLOW COOKER
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ARTEFACTO.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o base de calentamiento en agua u otro líquido.
4. Se requiere estricta supervisión cuando el artefacto es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarlo o retirarle piezas.
6. No utilice el artefacto con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de alguna manera. Lleve el producto al Centro de Servicio Autorizado Oster® para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
7. No lo utilice al aire libre.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
9. No coloque la unidad encima o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o en un horno caliente.
10. Tenga mucho cuidado al mover un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
11. No utilice el artefacto para otros fines que no sean los previstos.
12. Evite cambios bruscos de temperatura, tales como la adición de alimentos refrigerados o líquidos fríos en la olla caliente.
13. Para desconectar, gire a la posición de apagado, a continuación, retire el enchufe del tomacorriente o las unidades conectadas.
14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
15. Mantenga 15 cm de separación de la pared y a todos los lados de la unidad.
16. Para evitar daños o peligros ocasionados por un choque eléctrico, no cocine directamente en la base de calentamiento. Cocine sólo en el recipiente de cerámica proporcionado.
17. 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 deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
18. Se requiere estricta supervisión cuando cualquier artefacto está siendo utilizado por o cerca de niños o personas incapacitadas.
19. Las instrucciones establecen que los artefactos no están destinados a funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
20. 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE ARTEFACTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

No hay piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar este producto. Un compartimento para guardar el cable de alimentación es proporcionado para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado; sin embargo, la potencia nominal indicada debe ser igual o mayor a la unidad. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde niños podrían halarlo o tropezarse.

NOTA: Este artefacto cuenta con un diseño de enchufe único que sólo permitirá que funcione cuando se utilice como una sola unidad y enchufado a un tomacorriente o cuando se utilice con otras unidades del Sistema de Entretenimiento Conectable Oster® Hook Up. Por su seguridad, no intente alterar el producto o enchufarlo en ningún otro producto eléctrico que no se venda con este sistema.

NOTA: Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prologando generado por ciertos artefactos. No coloque la unidad caliente sobre una mesa de acabado de madera. Se recomienda colocar una base para el calor o posafuentes debajo de la unidad para prevenir posibles daños a la superficie.

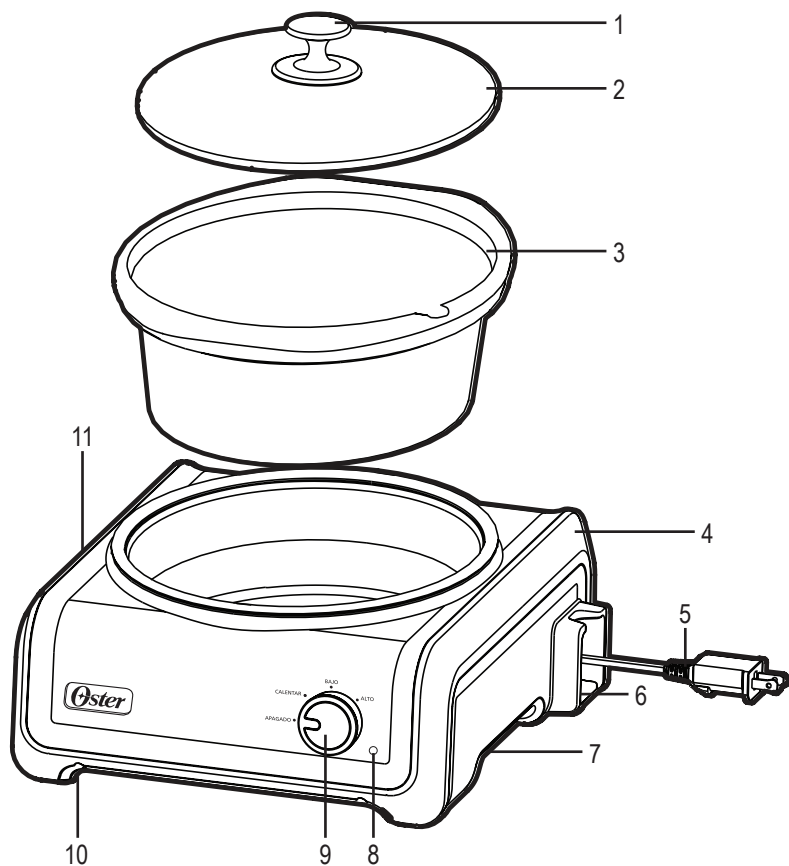
NOTA: Durante el uso inicial de este artefacto, puede notar algo de olor y humo. Esto es normal con muchos artefactos que calientan y no se repetirá después de varios usos.

NOTA: Por favor tenga cuidado al colocar el recipiente de cerámica sobre la superficie de vidrio o cerámica de la estufa, sobre un mostrador, mesa u otra superficie. Debido a como está fabricado el recipiente de cerámica, la superficie áspera de la parte de abajo del mismo podría rayar algunas superficies si no se tiene cuidado. Siempre coloque el posafuentes debajo del recipiente de cerámica antes de colocarlo sobre una mesa o mostrador.

Nada crea a stronger una conexión más grande que socializar con familiares y amigos. Con el Sistema de Entretenimiento Conectable Oster® Hook Up, ser anfitrión de cualquier celebración nunca fue tan fácil, desde reuniones íntimas hasta grandes fiestas con cena servida. ¡Usted y sus invitados se conectarán al instante!

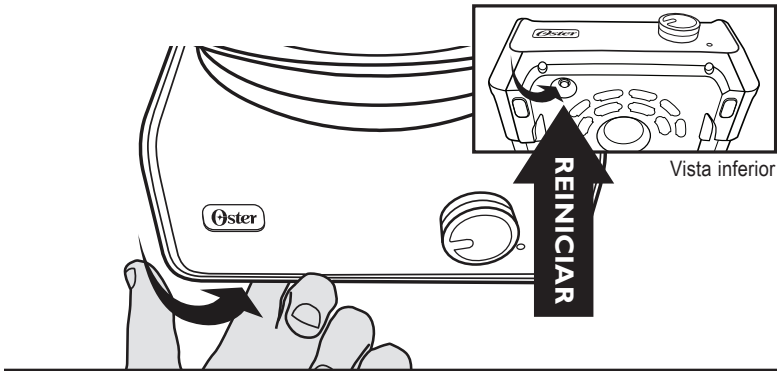
Se pueden conectar hasta seis unidades utilizando un solo tomacorriente, y ya está listo para preparar – y servir elegantemente - salsas, guarniciones, platos principales y postres para cualquier ocasión.

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO

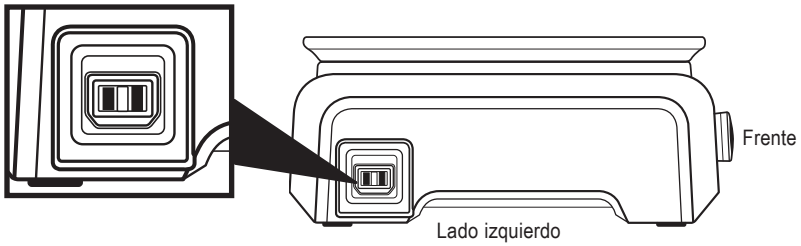


- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Asa de la Tapa | 7. Asa Integrada |
| 2. Tapas de Vidrio Removibles | 8. Luz indicadora |
| 3. Recipiente de Cerámica Removible | 9. Perilla de Control de Temperatura |
| 4. Base de Calentamiento | 10. Interruptor de Circuito Reajutable |
| 5. Cable Retractable Manualmente | 11. Enchufe de Conexión |
| 6. Pestillo para Liberar el Cable | |

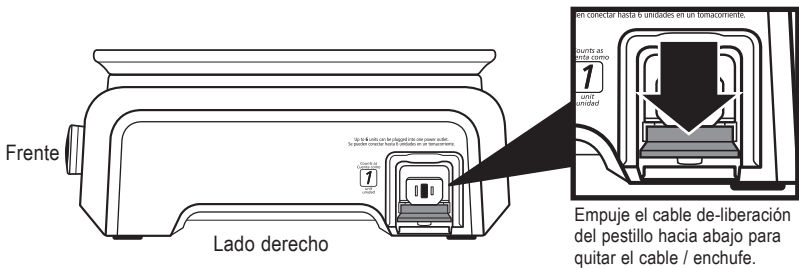
INTERRUPTOR DE CIRCUITO REAJUSTABLE (FIGURA A)



ENCHUFE DE CONEXIÓN (FIGURA B)



PESTILLO PARA LIBERAR EL CABLE (FIGURA C)



Consulte el ícono que se encuentra a la izquierda del cable eléctrico (ejemplo mostrado en Figura C) para ver cuántas unidades de su sistema están representadas.

CONOCIENDO SU ARTEFACTO

PREPARANDO SU SISTEMA DE ENTRETENIMIENTO OSTER® HOOK UP PARA SU USO:

1. Antes de utilizar sus unidades, retire todos los materiales de embalaje y lave la tapa y el recipiente de cerámica con agua tibia y jabón, luego seque bien.
NOTA: No sumerja o deje que el enchufe entre en contacto con agua.
2. Asegúrese de que la **Perilla de Control de Temperatura** esté en la posición de apagado.
3. Coloque la unidad(s) en el área de servir deseada para encenderla(s). Utilice las asas integradas situadas en la parte inferior de ambos lados de cada unidad para facilitar su manipulación.

NOTA: Un humo temporal podría ocurrir. Esto es normal durante el uso inicial.

ADVERTENCIA: No intente levantar varias unidades a la vez cuando estén conectadas juntas o apiladas.

ENSAMBLAJE:

1. Coloque el **Recipiente de Cerámica** en la **Base de Calentamiento**.
2. Coloque la **Tapa(s) de Vidrio** horizontalmente hacia abajo sobre el **Recipiente de Cerámica**.

CÓMO UTILIZAR:

1. Coloque el **Recipiente de Cerámica** dentro de la **Base de Calentamiento**, agregue sus ingredientes, y cubra con la **Tapa(s) de Vidrio**.
2. Conecte su unidad y seleccione una de las tres opciones de ajuste de temperatura. Consulte su receta específica para tiempos de cocción más precisos.
NOTA: Su unidad está equipada con un ajuste de CALIENTE. Este ajuste es sólo para mantener calientes los alimentos ya preparados. No cocine en el ajuste de CALIENTE.
3. No recomendamos usar el ajuste de CALIENTE por más de cuatro (4) horas. Una vez que los alimentos estén calientes o preparados, desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla.
4. Una vez que la unidad se haya enfriado, guarde el cable colocándolo de nuevo con cuidado dentro de la base hasta que encaje en su lugar.

NOTAS DE USO:

- Si sospecha que la electricidad se ha ido durante el día, puede que la comida no sea segura para ingerir. Si no sabe con certeza cuánto tiempo estuvo sin electricidad, le sugerimos que deseché la comida que se encuentra en el interior.
- Para evitar cocinar en exceso o poco los alimentos, siempre llene el **Recipiente de Cerámica** de 1/2 a 3/4 de su capacidad para adaptarlo a los tiempos de cocción recomendados (con excepción de algunas tartas y flanes, y cuando se recomiende lo contrario en nuestras recetas de cocción lenta).
- No sobrellene el **Recipiente de Cerámica**. Para prevenir que se derrame, no llene el **Recipiente de Cerámica** a más de 3/4 de su capacidad.
- Siempre cocine con la **Tapa de Vidrio(s)** puesta, durante el tiempo recomendado. No retire la tapa durante las primeras dos horas de cocción.
- Para una máxima retención de calor, cubra los alimentos cuando no los vaya a servir.
- Tenga cuidado al manipular la **Tapa(s) de Vidrio** o el **Recipiente de Cerámica**.
- Desenchufe una vez que haya terminado de cocinar o calentar y antes de limpiar.
- El **Recipiente de Cerámica** extraíble es resistente al horno y al microondas. Las **Tapas de Vidrio** no son seguras para usar en el horno o parrilla. No utilice el Recipiente de Cerámica removible o las tapas de vidrio en un quemador de gas o eléctrico o debajo de una parrilla.

PARA EL USO CON UNA SOLA UNIDAD:

1. Presione hacia abajo el **Pestillo Rojo para Liberar** el cable situado en el lado derecho de la unidad.
2. Saque el **Cable Eléctrico Retractable** y enchúfelo en un tomacorriente estándar.
3. Agregue los ingredientes al **Recipiente de Cerámica** y cúbralo con la **Tapa(s) de Vidrio**.
4. Seleccione el ajuste de temperatura (ALTO, BAJO o CALIENTE) según su receta. La luz indicadora se iluminará, indicando que la unidad está encendida.
5. Cuando termine, apague el artefacto, desconecte el cable y permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla.
NOTA: El ajuste de CALIENTE es sólo para mantener caliente los alimentos que ya están cocinados. No cocine en el ajuste de Caliente.

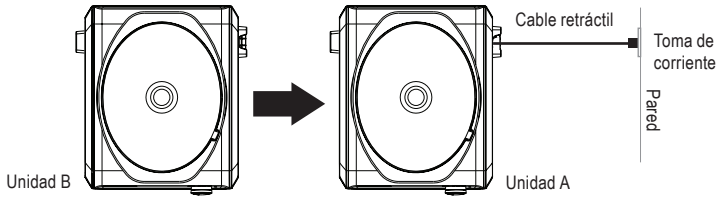
PARA EL USO CON MÚLTIPLES UNIDADES:

El Sistema de Entretenimiento Conectable Oster® Hook Up tiene un exclusivo conector eléctrico con patente pendiente que sólo le permite a las unidades del sistema Hook Up poder conectarse y extraer energía de las demás.

NOTA: Para evitar daños o peligros de descargas eléctricas, no altere las unidades de ninguna manera para permitir que otros dispositivos puedan conectarse a él.

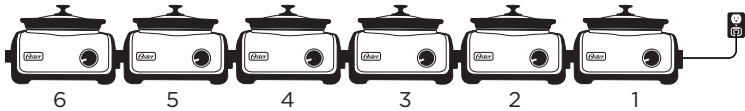
1. Seleccione la unidad que desea conectar en el tomacorriente (**Unidad A**). Presione hacia abajo el **Pestillo Rojo para Liberar** situado en el lado derecho de esa unidad.
2. Saque el **Cable Eléctrico Retractable** de la **Unidad A** y conecte el cable a un tomacorriente estándar.

3. Alinee el Enchufe de Conexión de la **Unidad A** con el Cable Retractable de la **Unidad B**, como se muestra:

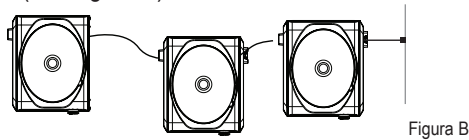


NOTA: Se recomienda que el número máximo de unidades para conectar en un enchufe sea de seis (6) unidades. Esto puede variar dependiendo del circuito.

4. Empuje la **Unidad A** y la **Unidad B** juntas hasta que escuche un “clic” en su lugar.
NOTA: Cuando se utiliza con múltiples unidades una al lado de la otra, asegúrese de que el enchufe de la **Unidad A** esté en su lugar de manera segura antes de conectar las unidades juntas. Para asegurarse de que las unidades están conectadas correctamente, puede girar la perilla de control de temperatura en ALTO, BAJO o CALIENTE para cada una de las unidades y las luces indicadoras LED se deberían iluminar cuando están firmemente conectadas.
5. Conecte tantas unidades como sea necesario en cualquier combinación hasta el número total recomendado de seis (6) mediante la adición del número de “Unidad”. Consulte el ícono situado a la izquierda del cable para determinar el número de unidad. (Ver Figura A o la tabla de abajo).



NOTA: Las unidades no tienen que estar firmemente unidas para funcionar. Mientras el extremo macho esté enchufado en el extremo hembra, las unidades van a encender. (Ver Figura B)



ADVERTENCIA: El sistema fue diseñado para conectarse exclusivamente con otras unidades Oster® Hook Up. No intente conectar otros aparatos distintos a los que se venden dentro de este sistema.

6. Para agregar unidades adicionales, repita los pasos 3-5.
7. Agregue los ingredientes al **Recipiente de Cerámica** de cada unidad y cubra con la **Tapa(s) de Vidrio**.
8. Seleccione el ajuste de temperatura (alto, bajo o caliente) por cada unidad según su receta. La **Luz Indicadora** se iluminará en cada unidad, indicando que sus unidades están encendidas.
NOTA: El ajuste de CALIENTE es solamente para mantener caliente los alimentos que ya están cocinados. No cocine con el ajuste de CALIENTE.
9. Cuando termine de usar, apague y desenchufe la primera unidad que está conectada al tomacorriente y permita que las unidades se enfríen antes de limpiarlas.

ADVERTENCIA: No intente levantar varias unidades al mismo tiempo mientras están conectadas entre sí.

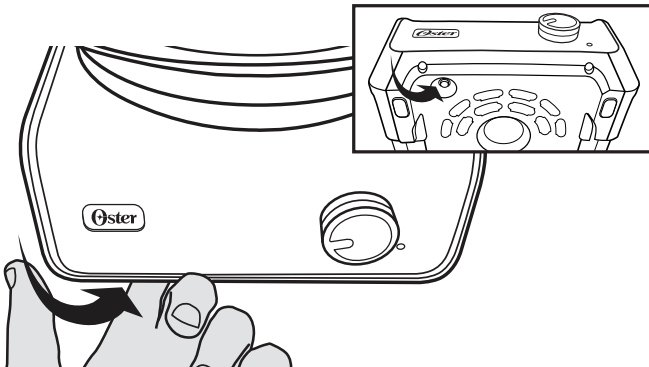
- Una vez que las unidades se hayan enfriado, sepárelas y hálelas del sistema para apartarlas usando las asas integradas situadas en la parte inferior de los lados izquierdo y derecho de cada unidad.
- Una vez que la unidad se haya enfriado, almacene el cable colocándolo de nuevo lentamente en la base hasta que encaje en su lugar.

PROTECCIÓN DE FUSIBLES/SOBRECARGA:

Su sistema está diseñado para prevenir que se conecten más unidades de las recomendadas (seis) unas con otras. Cuando se utilicen múltiples unidades juntas y de ser necesario, cualquier unidad que se sobrecargue apagará el sistema.

NOTA: Se recomienda que el número máximo de unidades para conectar a un enchufe sea de seis (6). Esto puede variar dependiendo del circuito.

- Dependiendo del circuito, usted quizás necesite retirar una o más unidades del sistema para que el circuito no se dispare de nuevo por sobrecarga.
- Si esto sucede, simplemente restablezca el **Interruptor de Circuito Reajutable** integrado de la unidad que está conectada directamente a la pared. Para reiniciar la unidad, presione el botón de reinicio con el dedo índice tal y como se muestra:
- Adicionalmente, es posible que tenga que restablecer todas las unidades sucesivas que están conectadas después de que el sistema se haya disparado por la unidad sobrecargada.
- Usted podrá darse cuenta de cuáles unidades se han apagado solas cuando la **Luz Indicadora** no esté prendida en estas unidades.



- Después de restablecer el **Interruptor Automático**, enchufe la primera unidad en el tomacorriente y vuelva a conectar las unidades restantes. Encienda las unidades de nuevo según sea necesario.

SU SISTEMA ESTÁ DISEÑADO DE MANERA QUE SE PUEDE APILAR PARA UN ALMACENAMIENTO MÁS FÁCIL. PARA APILAR SU SISTEMA:

1. Voltee la **Tapa(s) de Vidrio** de cada unidad de su sistema al revés y asíéntelas dentro del **Recipiente de Cerámica** (Ver Figura A).

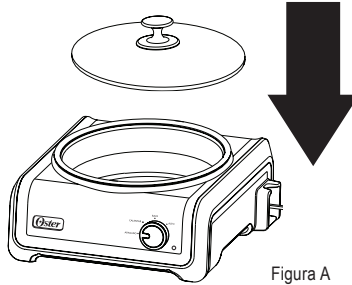


Figura A

2. Apile cada unidad en la parte superior de cada una colocando la base de la **Unidad A** encima de la base de la **Unidad B** (Ver Figura B).

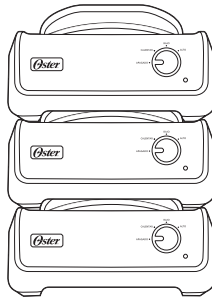
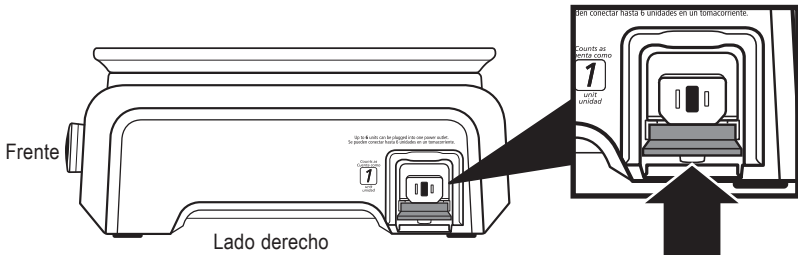


Figura B

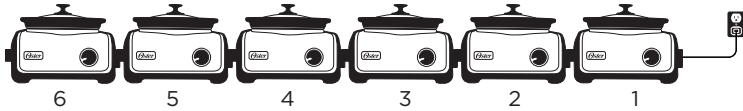
¿CÓMO LIBERO EL CABLE DE LA UNIDAD?

Presione hacia abajo el **Pestillo Rojo para Liberar** situado al lado derecho de la unidad, tal y como se muestra:



¿CUÁNTAS UNIDADES PUEDO CONECTAR JUNTAS UTILIZANDO SÓLO UN TOMACORRIENTE?

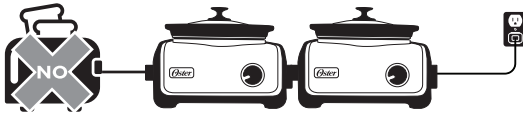
El número máximo recomendado de unidades para enchufar a un tomacorriente es de seis (6) unidades. Esto puede variar dependiendo del circuito y otros artefactos de dibujo actual fuera del circuito.



NOTA: Por favor, anote el ícono al lado de su unidad con el fin de evitar una sobrecarga de su circuito. Asegúrese de que el número total de los íconos a añadir no se exceda de seis (6).

¿PUEDO CONECTAR OTROS PRODUCTOS ELÉCTRICOS EN EL SISTEMA ØSTER® HOOK UP?

No. Para su satisfacción y seguridad, sólo unidades vendidas en el sistema Oster® Hook Up pueden conectarse entre sí. El enchufe tiene un diseño de patente pendiente especial, que no permitirá que otros productos eléctricos se puedan enchufar.



CUIDADO Y LIMPIEZA



- Apague siempre la unidad(s), desenchúfela del tomacorriente, y deje que se enfríe antes de limpiar.
- La **Tapa(s) de Vidrio** y el **Recipiente de Cerámica** se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente y jabón. No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos. Un paño, esponja o espátula de goma suelen eliminar los residuos. Para quitar las manchas de agua y otras manchas, utilice un limpiador no abrasivo o vinagre.
- Al igual que con cualquier cerámica fina, el **Recipiente de Cerámica** y la **Tapa(s) de Vidrio** no soportan cambios bruscos de temperatura. No lave el recipiente de cerámica y la tapa(s) con agua fría cuando estén calientes.
- La parte de afuera de la **Base de Calentamiento** se pueden limpiar con un

pañu suave y húmedo. Seque. No utilice limpiadores abrasivos.

ATENCIÓN:

Este artefacto no es fácil de reparar. El servicio sólo debe ser realizado por un centro de servicio autorizado.

Nunca sumerja la **Base de Calentamiento** en agua u otros líquidos.

	Apto para Lavavajillas	Apto para Horno	Apto para Microondas	Apto para Estufa
 Tapa de Vidrio	si	no	no	no
 Recipiente de Cerámica	si	si (Pero no con el asador)	si	no

GUARDANDO SU ARTEFACTO

¿CÓMO APILO MI SISTEMA?

1. Voltee la **Tapa(s) de Vidrio** de cada unidad de su sistema al revés y asíéntelas dentro del **Recipiente de Cerámica** (Ver Figura A).
2. Apile cada unidad en la parte superior de cada una colocando la base de la **Unidad A** encima de la base de la **Unidad B** (Ver Figura B). Se recomienda apilar no más de 3 unidades juntas.

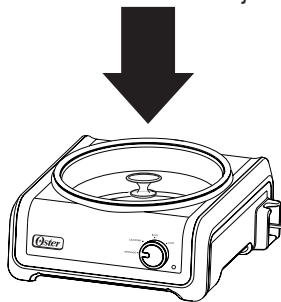


Figura A

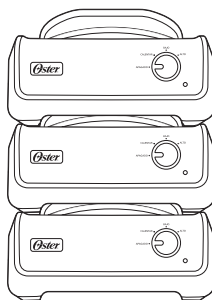


Figura B

ALMACENAMIENTO DEL CABLE

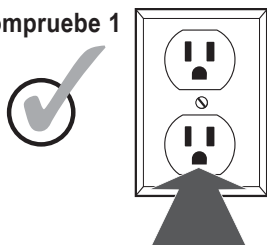
Para almacenar el cable, comience cerca de la base del cable. Usando sus dedos pulgar e índice, siga el patrón del cable para colocarlo de nuevo en su lugar. Si ve que se atasca, hale el cable por completo y vuelva a intentarlo.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

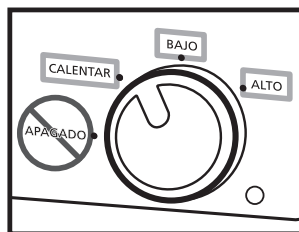
LA UNIDAD NO ENCIENDE

- Asegúrese de que la unidad esté enchufada en un tomacorriente.
- Asegúrese de que la perilla de control esté colocada en cualquier posición que no sea la de apagado.
- Si se cumplen los dos puntos anteriores, pulse el botón de Reinicio y encienda la unidad.

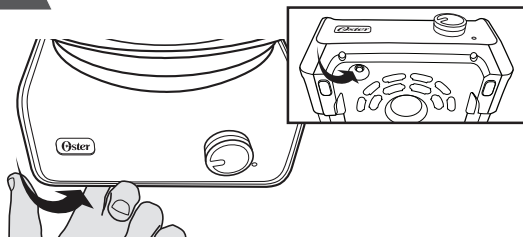
Compruebe 1



Compruebe 2

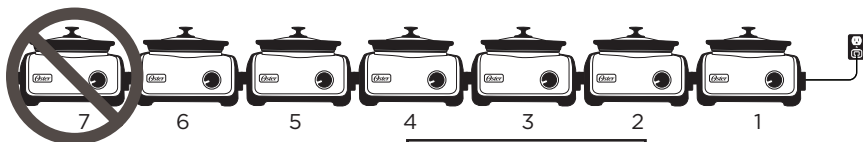


Reiniciar

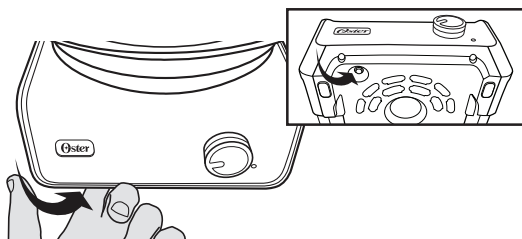


AL CONECTAR MÚLTIPLES UNIDADES, TODO EL SISTEMA SE APAGÓ Y DEJÓ DE FUNCIONAR.

Hay demasiadas unidades conectadas entre sí en una sola salida. Asegúrese de que usted no ha superado el número máximo recomendado (6) de las unidades que deben estar conectadas en una salida. Elimine una o más unidades del sistema según sea necesario. Una vez que la unidad(s) han sido eliminadas, restablezca la primera unidad que se conecta directamente a la pared presionando el botón del **Interruptor de Circuito Reajutable** que se muestra a continuación. También necesitará reiniciar cada unidad conectada a la primera unidad si no se enciende la luz indicadora.



Reiniciar



¡IDEAS DE RECETAS QUE LE ENCANTARÁ PROBAR!

SANCOCHO DE GALLINA:

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 HORAS
PARA 4 PERSONAS**

INGREDIENTES:

2 piernas de gallina (puede sustituirse por pollo)	4 pedazos de yuca
2 pernils de gallina (puede sustituirse por pollo)	1 ramillete hecho con cebolla larga y cilantro
3 tazas de agua	1 cucharadita de comino
1 tallo de cebolla larga picado	4 cucharadas de cilantro finamente picado
1 tomate verde picado	1 aguacate
½ cebolla cabezona picada	4 porciones de arroz blanco preparado
2 dientes de ajo machacados	Sal y pimienta al gusto
4 pedazos de plátano verde (aproximadamente 1 plátano)	

PREPARACIÓN:

Gire el control de temperatura de su Oster® Hook Up a la posición alto espere diez minutos. Mientras tanto, en el recipiente de cerámica coloque la gallina junto con el agua, las cebollas, el tomate, los ajos, el comino, sal y pimienta al gusto. Tape y espere 3 horas.

Al cabo de las 3 horas agregue el plátano, la yuca y el ramillete de cebolla y cilantro. Ajuste la sazón con sal y pimienta si es necesario.

Espere 2 horas mas y sirva inmediatamente o gire el control de temperatura a la posición de calentar así se mantendrá caliente hasta el momento de servir. Espolvoree una porción de cilantro picado sobre cada plato y acompañe este delicioso y nutritivo sancocho con arroz blanco y aguacate.

NOTA:

La comida preparada con el sistema de cocción lenta, hace que los nutrientes no solamente se conserven sino que intensifiquen su sabor.

Si sustituye la gallina por pollo, reduzca las 3 horas iniciales a 2 horas.

AJIACO SANTAFEREÑO:

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 7 HORAS
PARA 4 PERSONAS**

INGREDIENTES:

2 pechugas de pollo	200 gramos de papa sabanera
250 gramos de papa pastusa	150 gramos de papa criolla

4 trozos de mazorca tierna (aproximadamente 2 mazorcas)	o 2 cucharadas si son secas
4 tazas de agua	1 taza de alcaparras
1 atado de guascas frescas	½ taza de crema de leche
	1 aguacate

PREPARACIÓN:

Gire el control de temperatura de su Oster® Hook Up a la posición alto.

En el recipiente de cerámica acomode las pechugas, las papas pastusa y sabanera, el agua, sazone con sal y tape por 2 ½ horas.

Transcurridas el tiempo, retire el pollo y resérvelo. Inmediatamente agregue la mazorca, la papa criolla, las guascas, ajuste la sal y vuelva a tapar por 4 ½ horas más.

Una vez el pollo se haya enfriado deshíláchelo.

Cumplido el tiempo establecido sirva el caldo, y distribuya en cada plato el pollo y la mazorca.

Sirva por separado las alcaparras, la crema de leche y el aguacate partido como desee, para que cada comensal los agregue a su gusto.

SOPA DE MONDONGO:

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 7 HORAS
PARA 4 A 6 PERSONAS**

INGREDIENTES:

½ libra de mondongo limpio (librillo o callo)	½ taza de hogao (1 tomate grande, ½ cebolla cabezona, 2 dientes de ajo, todo picado y sofrito con comino, sal y azafrán)
1 taza de jugo de limón	½ cucharadita de achiote
½ libra de pierna de cerdo cortada en cuadritos	½ cucharadita de comino
2 chorizos cortados en trozos	Cilantro picado
½ libra de papa pelada y cortada en cuadritos	6 tazas de agua
¼ de libra de papa criolla partida por la mitad y ¼ mas entera	Sal al gusto
½ libra de yuca cortada en cuadritos	Arepa, Arroz blanco y aguacate para acompañar

PREPARACIÓN:

Lave muy bien el mondongo con abundante agua y el jugo de limón.

Acomódelo en el recipiente de cerámica de su Oster® Hook Up con 2 tazas de agua, gire el control de temperatura a ALTO y tape por 2 horas. Al cabo de las 2 horas, bote el agua y pique el mondongo en trozos pequeños, vuélvalo a llevar al recipiente de cerámica a la misma temperatura y añada la pierna de cerdo, los chorizos, las papas, la yuca, el hogao, el achiote y el comino; vierta las 4 tazas de agua, agregue sal al gusto y tape por 5 horas.

Transcurridas las 5 horas gire el control de temperatura a la posición CALENTAR para que se mantenga a buena temperatura hasta que llegue el momento de servirlo.

Agregue a cada plato el cilantro picado y acompañe con arepa, arroz blanco y aguacate.

FRIJOLES ANTIOQUEÑOS:

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 6 HORAS
PARA 6 PERSONAS**

INGREDIENTES:

350 gramos de frijoles
rojo (cargamanto)
200 gramos de pezuña de cerdo
1 zanahoria rallada
1 plátano verde pelado y picado
2 Tazas Hogao (2 tomates randes,
1 cebolla cabezona, 2 cebolla

larga, 3 dientes de ajo, todo picado
y sofrito con sal, comino y azafrán)
4 tazas de agua
Sal y comino al gusto
Arroz blanco, patacones y aguacate
para acompañar

PREPARACIÓN:

Lave bien los frijoles y póngalos a remojar en el recipiente de cerámica de su Oster® Hook Up, con 4 tazas de agua desde la noche anterior.

Al día siguiente, gire el control de temperatura de su Oster® Hook Up a la posición alto y agregue a los frijoles la pezuña, la zanahoria, el plátano, 1 taza de hogao, la sal y el comino al gusto; coloque el recipiente sobre la base de calentamiento y tape por 6 horas.

Una vez transcurrido el tiempo, ajuste los sabores y gire el control de temperatura a la posición calentar, así cuando desee servir, tendrá los frijoles calienticos, listos para acompañarlos con el arroz blanco, los patacones y el aguacate. Sirva el hogao sobre cada plato de frijoles.

BLANQUILLOS CON CHORIZO:

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 HORAS
PARA 8 PERSONAS**

INGREDIENTES:

350 gramos de Blanquillos (frijol
blanco, grande y redondo)
3 tazas de agua
200 gramos de papa criolla partida
por la mitad
2 taza de hogao (2 tomates grandes,
1 cebolla cabezona, 2 cebolla

larga, 3 dientes de ajo, todo picado
y sofrito con sal, comino y azafrán)
3 chorizos picados en rodajas
y sofritos
200 gramos de pierna de cerdo
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Lave bien los frijoles y póngalos a remojar desde la víspera en el recipiente de cerámica de su Oster® Hook Up, con 3 tazas de agua.

Gire el control de temperatura a posición alto y acomode el recipiente de cerámica sobre la base de calentamiento de su Oster® Hook Up.

Agregue la papa, 1 taza de hogao reserve la otra, los chorizos la carne de cerdo y sazone a su gusto con sal y pimienta.

Tape y espere 5 horas.

Transcurrido el tiempo lleve el control de temperatura a la posición calentar y sirva cuando desee.

De la taza que reserve de hogao coloque un poco sobre cada plato de blanquillos. Puede acompañarlos con arroz blanco.

POSTA NEGRA:

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 4 HORAS
PARA 4 PERSONAS**

INGREDIENTES:

3 libras de punta de anca	2 ramitas de tomillo
½ taza de panela rallada	½ taza de salsa negra
1 cebolla cabezona partida en trozos grandes	Sal y pimienta al gusto
3 dientes de ajo triturados	3 cucharadas de aceite para freír
3 hojas de laurel	2 tazas de agua

PREPARACIÓN:

Coloque la punta de anca en el recipiente de cerámica de su Oster® Hook Up. Mezcle la panela, la cebolla, los ajos, el laurel, el tomillo, la salsa negra y la sal al gusto y unte la carne con esto por todos sus lados; déjela marinando durante 24 horas, dándole la vuelta ocasionalmente.

Al día siguiente, vierta el aceite en un sartén y selle la carne, dejando la mezcla en que se marino dentro del recipiente de cerámica.

Una vez sellada la carne regrésela a la marinada y coloque el recipiente sobre la base de calentamiento. Lleve el control de temperatura a alto, agregue el agua, mezcle bien y tape por 4 horas.

Cuando este lista la carne, retírela y deje la salsa en el recipiente. Pártala en rodajas y regrésela nuevamente a la salsa; lleve el control de temperatura a la posición calentar mientras espera el momento de servir.

Acompáñela con un rico arroz con coco y patacones.

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA:

**TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 HORAS
PARA 4 A 6 PERSONAS**

INGREDIENTES:

3 Libras de sobrebarriga	1 cucharada de orégano
1 taza de cerveza	1 cucharada de tomillo
2 tazas de agua	3 hojas de laurel
3 tallos de cebolla larga	Sal y pimienta al gusto.

PARA LA SALSA:

1 cucharada de aceite	3 tomates sin semillas ni piel picados en cuadritos
Cebolla cabezona finamente picada	½ cucharadita de achiote
1 pimiento rojo partido en cuadritos	Sal y pimienta al gusto
2 dientes de ajo triturados	

PREPARACIÓN:

Lleve el control de temperatura de su Oster® Hook Up a posición alto.

En el recipiente de cerámica coloque la carne y vierta la cerveza, el agua, la cebolla, el orégano, el tomillo, las hojas de laurel y sazone con sal y pimienta al gusto.

Mezcle bien y tape por 4 horas.

Mientras tanto prepare la salsa (Guiso). En un sartén vierta el aceite y sofría la cebolla y el pimentón hasta que vea la cebolla transparente, entonces

agregue el tomate, el ajo, el achiote, la sal y la pimienta al gusto, sofría por unos 5 minutos y reserve.

Al cabo de las 4 horas, retire la carne y el caldo del recipiente y reserve de este $\frac{1}{2}$ taza.

Corte la carne en trozos (aproximadamente 6) y agregue la $\frac{1}{2}$ taza de caldo a la salsa que preparo.

Acomode los trozos de carne en el recipiente de cerámica y viértale por encima la salsa.

Vuélvalo a llevar a la base de calentamiento, tape y cocine por 1 hora más en alto.

Mientras espera para servir, coloque el control de temperatura en posición calentar, así podrá organizar los acompañantes y su mesa manteniendo a buena temperatura la sobrebarriga, sin temor de que se queme o se seque la salsa hasta que llegue el momento de servir.

CARNE RIPIADA O DESHILACHADA:

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 HORAS

PARA 4 PERSONAS

INGREDIENTES:

2 libras de falda

2 cucharadas de vinagre

3 tazas de agua

Sal y pimienta al gusto

PARA EL GUISO:

1 cucharada de aceite

1 tomate grande y bien maduro sin piel ni semillas, finamente picado

$\frac{1}{2}$ cebolla cabezona finamente picada

2 dientes de ajo machacados

$\frac{1}{2}$ cucharadita de tomillo

1 cucharadita de orégano

1 pizca de azúcar

Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Lleve el control de temperatura de su Oster® Hook Up a posición alto.

En el recipiente de cerámica coloque la falda y vierta sobre ella el vinagre, el agua, sal y pimienta al gusto, tape y deje cocinar por 4 $\frac{1}{2}$ horas.

Mientras tanto prepare el guiso sofrriendo todos los ingredientes en un sartén. Una vez esté lista la carne, retírela y reserve 1 taza de caldo, colóquela sobre una tabla y con ayuda de 2 tenedores deshíláchela.

Mezcle el guiso con la carne, acomódelo nuevamente en el recipiente de cerámica y agregue el caldo que reservo. Cocine por 30 minutos más en alto. Sírvala con arroz blanco y una rica ensalada de aguacate.

CALENTADO:

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1 ¼ HORAS
PARA 4 PERSONAS

INGREDIENTES:

1 cucharadas de mantequilla	1 libra carne de res o de cerdo del día anterior, cortada en pedazos pequeños
2 tazas de arroz blanco preparado del día anterior	2 chorizos del día anterior cortados en rodajas
1 tazas de frijoles preparado del día anterior	1 taza de hogao

PARA ACOMPAÑAR:

4 huevos fritos y 4 arepas

PREPARACIÓN:

Lleve el control de temperatura de su Oster® Hook Up a la posición alto y en el recipiente de cerámica coloque la mantequilla, tape y espere 10 minutos o hasta que se derrita.

Cuando observe que la mantequilla se ha fundido agregue el arroz y revuelva, adicione los frijoles, la carne y los chorizos; revuelva nuevamente todo, tape y espere 1 hora a que todo esté caliente y los sabores se intensifiquen por efecto del calentamiento lento.

Transcurrida la hora, coloque el control de temperatura en calentar mientras frita los huevos y asa las arepas.

Monte el huevo frito encima del calentado y acompañelo con la arepa y el hogao.

Disfrute de este desayuno trancado.

DULCE DE GUAYABA:

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2 ½ HORAS
PARA 10 A 15 PERSONAS

INGREDIENTES:

2 libras de guayabas dulces y rosadas por dentro	3 tazas de agua
	1 taza de azúcar morena

PREPARACIÓN:

Lleve el control de temperatura de su Oster® Hook Up a alto, vierta el agua en el recipiente de cerámica y tape.

Mientras tanto lave muy bien las guayabas y si tienen puntos negros quítelos con la punta de un cuchillo, pártalas en 4 y cocínelas junto con el agua por 2 horas.

Al cabo del tiempo retírelas y deje que se enfríen (puede agilizar este proceso metiéndolas a la nevera). Luego licúelas y cuélelas.

Vierta la mezcla en el recipiente de cerámica junto con el azúcar, revuelva bien, tape y cocine por 30 minutos.

Sírvalo frío o caliente sobre queso blanco o quesillo.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or heating base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Take appliance to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch heated surfaces.
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 oil or other hot liquids.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot.
13. To disconnect, turn OFF then remove plug from wall outlet or connecting units.
14. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
15. Keep 15 cm clear from the wall and 15 cm clear on all sides.
16. To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in the heating base. Cook only in the stoneware provided.
17. 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.
18. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
19. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
20. 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

There are no user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product. A power-supply cord storage compartment is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord.

An extension cord may be used with care; however, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the unit. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

NOTE: This appliance has a unique plug design that will only allow it to work when used as a single unit and plugged into a wall outlet or when using with other units in the Oster® Hook Up Connectable Entertaining System. For your safety, do not attempt to alter the product or plug in any other electrical products not sold with this system.

NOTE: Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your unit to prevent possible damage to the surface.

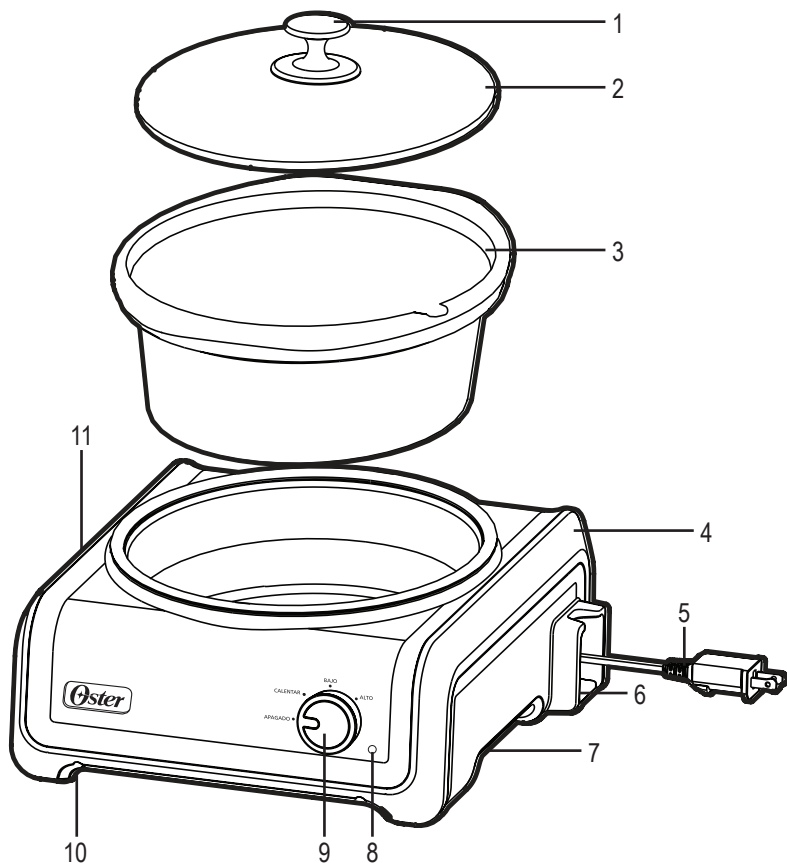
NOTE: During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

NOTE: Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before setting on table or countertop.

Nothing creates a stronger connection than socializing with friends and family. With the Oster® Hook Up Connectable Entertaining System, hosting everything from intimate gatherings to large dinner parties (and everything in-between) is easier than ever. You and your guests will be connected in no time!

Up to six (6) units can hook up using a single outlet, and you're ready to prepare – and elegantly serve – dips, side dishes, main dishes and desserts for any occasion.

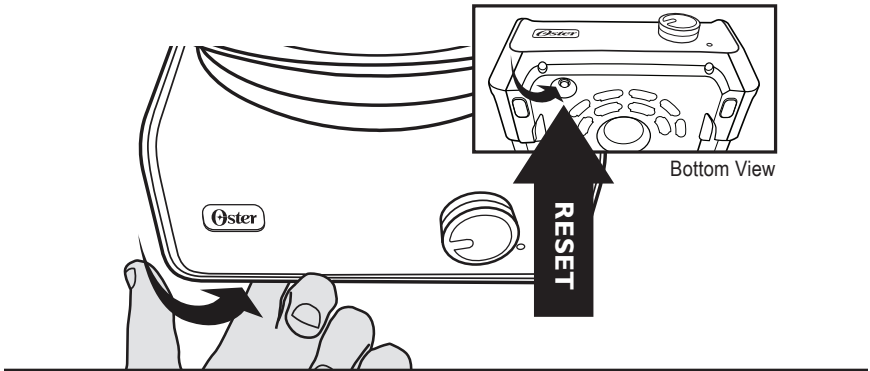
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



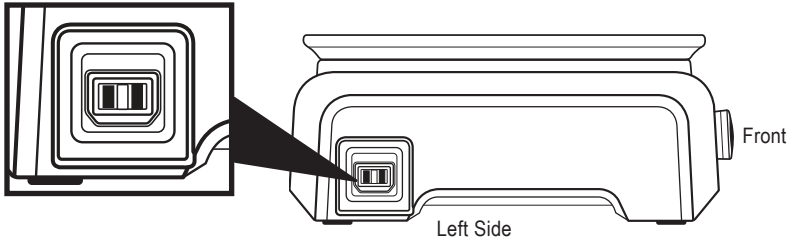
1. Lid Handle
2. Removable Glass Lids
3. Removable Stoneware
4. Heating Base
5. Manual Retractable Cord
6. Cord Release Latch

7. Integrated Handle
8. Indicator Light
9. Temperature Control Knob
10. Resettable Circuit Breaker
11. Plug Connection Outlet

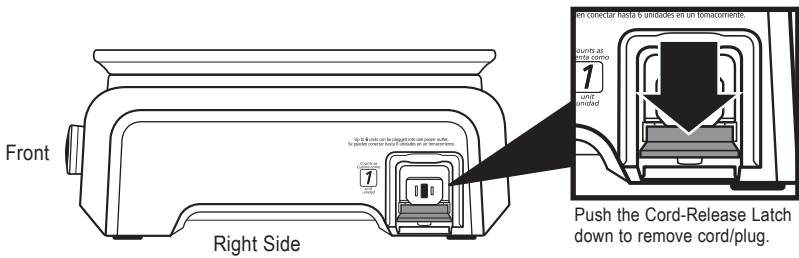
RESETTABLE CIRCUIT BREAKER (FIGURE A)



PLUG CONNECTION (FIGURE B)



CORD RELEASE LATCH (FIGURE C)



Refer to the icon to the left of the power cord (example shown in View C) to see how many units each unit in your system represents.

LEARNING ABOUT YOUR APPLIANCE

PREPARING YOUR OSTER® HOOK UP CONNECTABLE ENTERTAINING SYSTEM FOR USE:

1. Before you use your units, remove all packaging components and wash the lid and stoneware with warm, soapy water and dry thoroughly.
NOTE: Do not submerge or let the plug come in contact with water.
2. Check that the **Temperature Control Knob** is in the off "APAGADO" position.
3. Place the unit(s) in the desired serving area prior to turning the units on. There are integrated handles located on the bottom of both sides of each unit for easy handling.

NOTE: Temporary smoking may occur. This is normal during initial use.

WARNING: Do not attempt to lift multiple units at one time when they are connected together or stacked.

ASSEMBLY:

1. Place **Stoneware** into the **Heating Base**.
2. Lower the **Glass Lid(s)** horizontally down onto the **Stoneware**.

HOW TO USE:

1. Place the **Removable Stoneware** into the **Heating Base**, add your ingredients, and cover with the **Glass Lid(s)**.
2. Plug in your unit and select the temperature setting from the three setting options. Refer to your specific recipe for more precise cook times.
NOTE: Your unit is equipped with a **WARM** setting. **WARM** is only for keeping already-cooked food warm. Do not cook on the **WARM** setting. We do not recommend using the **WARM** setting for more than four (4) hours.
3. When heating or cooking is done, unplug your unit and allow it to cool before cleaning.
4. Once the unit has cooled, store the cord by slowly feeding the cord back into the base until it clicks into place.

USAGE NOTES:

- If you suspect that the power has gone out during the day, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.
- To avoid over or under-cooking, always fill the **Stoneware** $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ full to conform to recommended cook times (with the exception of certain cakes and custards, and as guided otherwise in our slow cooker recipes).
- Do not overfill **Stoneware**. To prevent spillover, do not fill **Stoneware** higher than $\frac{3}{4}$ full.
- Always cook, with the **Glass Lid(s)** on, for the recommended time.
- For maximum heat retention, cover food when not serving.
- Use caution when handling the **Glass Lid(s)** or **Stoneware**.
- Unplug when cooking or warming is done and before cleaning.
- **Removable Stoneware** is ovenproof and microwave-safe. **Glass lid(s)** are not safe to use in the oven or broiler. Do not use removable stoneware or glass lid/lids on gas or electric burner or under the broiler.

FOR USE AS A SINGLE UNIT:

1. Press down on the red **Cord-Release Latch** on the right-hand side of the unit.
2. Pull out the **Retractable Power Cord** and plug the cord into a standard electrical outlet.
3. Add your ingredients to the **Stoneware** and cover with **Glass Lid(s)**.
4. Select the temperature setting (HIGH “ALTO”, LOW “BAJO” or WARM “CALENTAR”) based on your recipe. The **Indicator Light** will illuminate, indicating that your unit is on.
5. When finished, turn your unit OFF, then unplug the **Power Cord** and allow unit to cool down prior to cleaning.

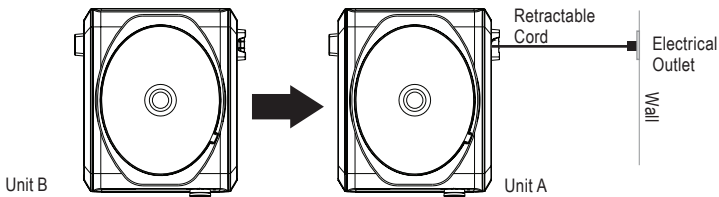
NOTE: WARM is only for keeping already- cooked foods warm.
Do not cook on the Warm setting.

FOR USE WITH MULTIPLE UNITS:

The Oster® Hook Up Connectable Entertaining System has a unique electrical connector that will only allow units in the Hook Up system to be able to connect and draw power from each other.

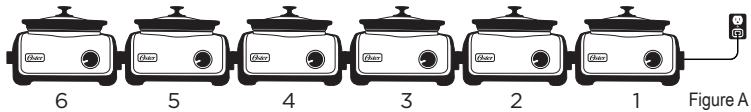
NOTE: To prevent damage or shock hazards, DO NOT alter the units in any way to allow other appliances to be able to connect to it.

1. Select the unit you would like to be plugged into the wall outlet (Unit A). Press down on the red **Cord-Release Latch** on the right-hand side of that unit.
2. Pull out the **Retractable Power Cord** for Unit A and plug the cord into a standard electrical outlet.
3. Line up the **Plug Connection** outlet of Unit A with the **Retractable Cord** of Unit B, as shown:

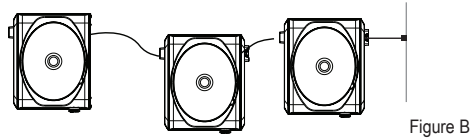


NOTE: Recommended maximum number of units to plug into one outlet is six (6) units. This may vary depending on circuit.

4. Push **Unit A** and **Unit B** together until you hear them 'click' into place.
NOTE: When using with multiple units side by side, make sure the plug in **Unit A** is securely in place prior to connecting units together. To ensure the units are connected properly, you can turn the temperature dial to HIGH, LOW or WARM for each of the units and the LED indicators should illuminate when they are firmly connected.
5. Connect other units as needed in any combination up to the recommended total number of six (6) by adding up the “Unit ” count. Refer to the icon located to the left of the power cord to determine your unit count. (See Figure A).



NOTE: Units do not have to be clicked tightly together to function. As long as the male end is plugged into the female end, the units will be powered on. (See Figure B)



WARNING: Your system was designed to connect only with other Oster® Hook Up units. Do not attempt to plug in any other appliances other than those that are sold within this system.

6. To add additional units, repeat steps 3-5.
7. Add your ingredients to the **Stoneware** of each unit and cover with the **Glass Lid(s)**.
8. Select the temperature setting (HIGH “ALTO”, LOW “BAJO” or WARM “CALENTAR”) for each unit based on your recipe. The **Indicator Light** on each unit will illuminate, indicating that your units are on.

NOTE: WARM is only for keeping already-cooked food warm. Do not cook on the **WARM** setting.

9. When finished using, turn off and unplug the first unit that is plugged into the electrical outlet and allow units to cool down prior to cleaning.

WARNING: Do not attempt to lift multiple units at one time when they are connected together.

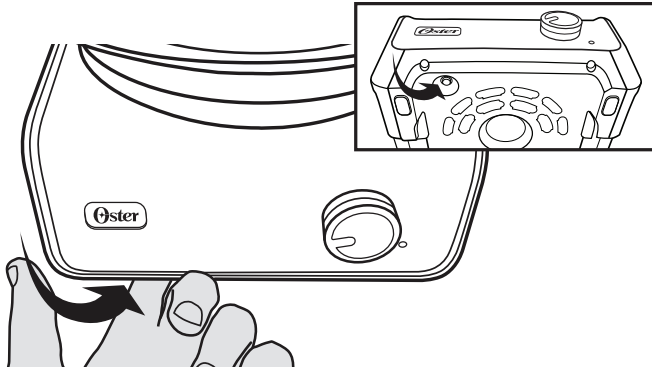
10. Once the units have cooled down, separate and pull the system apart using the integrated handles on the bottom left and right-hand sides of each unit.
11. Once the unit has cooled, store the cord by slowly feeding the cord back into the base until it clicks into place.

FUSE/OVERLOAD PROTECTION:

Your system is designed to prevent connecting more than the recommended number of units (six) to each other. When using multiple units together, and when necessary, any unit that overloaded the system will turn itself off.

NOTE: Recommended maximum number of units to plug in to one outlet is six (6). This may vary depending on circuit.

- Depending on the circuit, you may need to remove one or more units from your system so the circuit does not trip again from overload.
- If this happens, simply reset the built in **Resettable Circuit Breaker** on the unit that is plugged directly into the wall. To reset the unit, push the resettable button with your index finger as shown:
- Additionally, you may have to reset all the subsequent units that are connected after the tripped unit that overloaded the system.
- You will notice which units have turned themselves off, as the **Indicator Light** will no longer be illuminated on these units.



- After resetting **Circuit Breaker**, plug first unit into outlet and reconnect remaining units. Turn on units again as needed.

**YOUR SYSTEM IS DESIGNED TO STACK FOR EASIER STORAGE.
TO STACK YOUR SYSTEM:**

1. Turn the **Glass Lid(s)** of each unit in your system upside down and nest it inside the **Stoneware** (See Figure A).

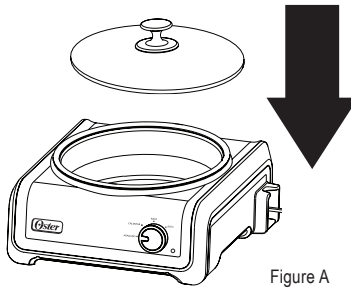


Figure A

2. Stack each unit on top of one another by placing the base of Unit A on top of the base of Unit B (See Figure B).

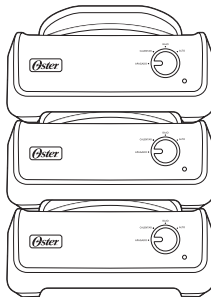
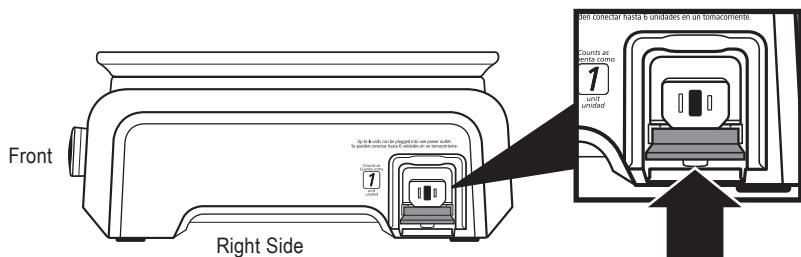


Figure B

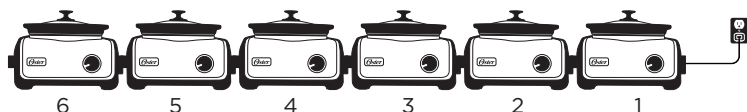
HOW DO I RELEASE THE CORD FROM THE UNIT?

Press down on the red **Cord-Release** Latch on the right-hand side of the unit, as shown:



HOW MANY UNITS CAN I HOOK UP TOGETHER USING ONLY ONE OUTLET?

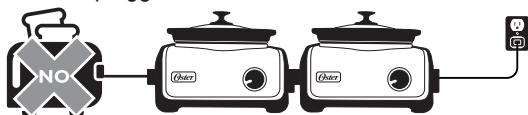
The recommended maximum number of units to plug in to one outlet is six (6) units. This may vary depending on the circuit and other appliances drawing current off the circuit.



NOTE: Please make note of the icon on the side of your unit so as to avoid overloading your circuit. Ensure that the total number the icons add up to does not exceed six (6).

CAN I PLUG OTHER ELECTRICAL PRODUCTS INTO THE OSTER® HOOK UP SYSTEM?

No. For your satisfaction and safety, only units sold in the Oster® Hook Up system can be connected together. The plug has a special design that will not allow other electrical products to be plugged in.





CARE AND CLEANING

- Always turn your unit(s) off, unplug from the electrical outlet, and allow to cool down prior to cleaning.
- The **Glass Lid(s)** and **Stoneware** can be washed in the dishwasher, or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the **Stoneware** and **Glass Lid(s)** will not withstand any sudden temperature changes. Do not wash the **Stoneware** and **Glass Lid(s)** with cold water when they are hot.
- The outside of the **Heating Base** may be cleaned with a soft, moist cloth. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.

CAUTION: This appliance is not user-serviceable. Service should only be performed by an authorized service center. Never immerse the **Heating Base** in

water or other liquids.

	Dishwasher Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Stovetop Safe
 Glass Lid	yes	no	no	no
 Stoneware	yes	yes (But not with the broiler)	yes	no

STORING YOUR APPLIANCE

HOW DO I STACK MY SYSTEM?

1. Turn the **Glass Lid(s)** of each unit in your system upside down and nest it inside the **Stoneware** (See Figure A).
2. Stack each unit on top of one another by placing the base of Unit A on top of the base of Unit B (See Figure B). It is recommended to stack no more than 3 units high.

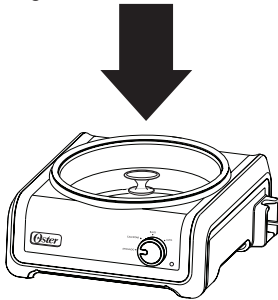


Figure A

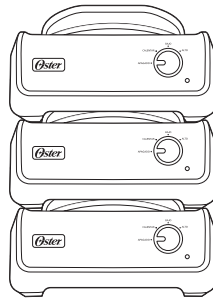


Figure B

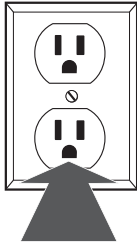
STORING THE CORD

To store the cord, start close to the cord pocket. Using your thumb and forefinger, follow the pattern of the cord to guide it back in. If you seem to get stuck, pull the cord completely out and try again.

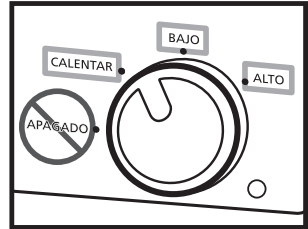
TROUBLESHOOTING

- Make sure unit is plugged into power outlet.
- Make sure **Control Knob** is turned to any position other than Off.
- If both items above are met, press the **Reset Button** and turn the unit on.

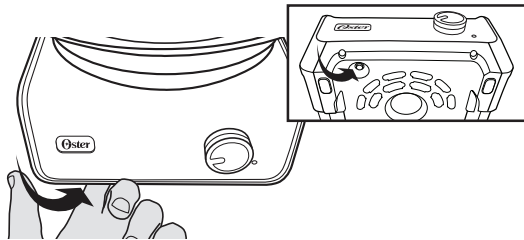
Check 1



Check 2

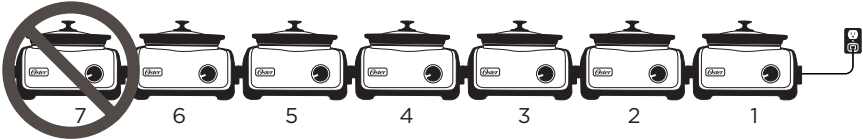


Reset

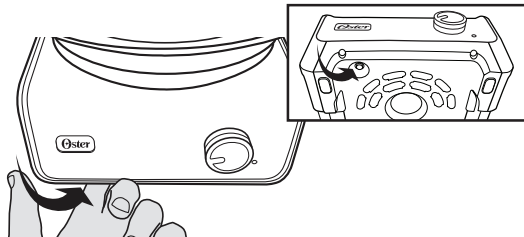


WHEN CONNECTING MULTIPLE UNITS, THE ENTIRE SYSTEM SHUT OFF AND STOPPED WORKING.

There are too many units connected together in one outlet. Make sure you haven't exceeded the recommended maximum number of connected units to use in one outlet (6). Remove one or more units from the system as necessary. Once the unit(s) have been removed, reset the first unit that is plugged directly into the wall by pushing the **Resettable Circuit Breaker** button shown below. You may also need to reset each unit that is connected to the first unit if the indicator light does not illuminate.



Reset





Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		CKSTSC3D-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
120 V	60 Hz	180 W

XXX en donde X es cualquier numero 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.

© 2015 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.

© 2015 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

OSTERLATINO



P.N. 183892
CBA -070715