

# Oster®



MODELOS/  
MODELS

**CKSTGR4219 &  
CKSTGR5219**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**PLANCHA MULTIUSO OSTER®**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO


INSTRUCTION MANUAL  
**OSTER® MULTI-USE GRIDDLE**

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen artefactos eléctricos deben seguirse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR. ASEGÚRESE DE RETIRAR TODAS LAS ETIQUETAS Y ADVERTENCIAS DEL PRODUCTO ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.**

1. **NO** toque las superficies calientes “”. Las superficies son susceptibles a calentarse durante durante el uso. Utilice siempre guantes para hornos cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. Deje que la unidad se enfríe por completo antes de colocar o quitar piezas. Use la asa para moverla de un lugar a otro.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** coloque el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
3. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que la unidad se enfríe antes de limpiarla.
4. **NO** utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, o después de que el artefacto haya presentado fallas, o haya sufrido cualquier otro desperfecto.
5. Lleve el artefacto a un Centro de Servicio Oster® Autorizado para su inspección, reparación o ajuste.
6. El uso de aditamentos no recomendados por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
7. **NO** utilice en exteriores.
8. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la mesada ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. **NO** coloque cerca o sobre un quemador caliente, ya sea de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente o de microondas.
10. **NO** utilice este electrodoméstico para otros fines distintos a los recomendados.
11. Al utilizar este electrodoméstico, cerciórese de que haya un espacio libre adecuado en todos los costados para que el aire pueda circular. Se recomienda usar una almohadilla aislante en superficies en las que el calor pueda producir alteraciones.
12. **NO** descuide la unidad mientras esté en uso.
13. Desenchufe la unidad del tomacorriente si no está en uso y antes de limpiarla.
14. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerja el artefacto en agua ni en otros líquidos.
15. **NO** introduzca materiales inflamables en la unidad, tales como papel, cartón, plástico, o cualquier otro material que pueda incendiarse o derretirse.
16. 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.

17. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
18. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
19. Este artefacto eléctrico ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares tales como: uso de los empleados en las áreas de la cocina en comercios, oficinas o otros ambientes laborales; casas de campo; por huéspedes en hoteles, moteles, hosterías y otro tipo de ambiente tipo hotelero.

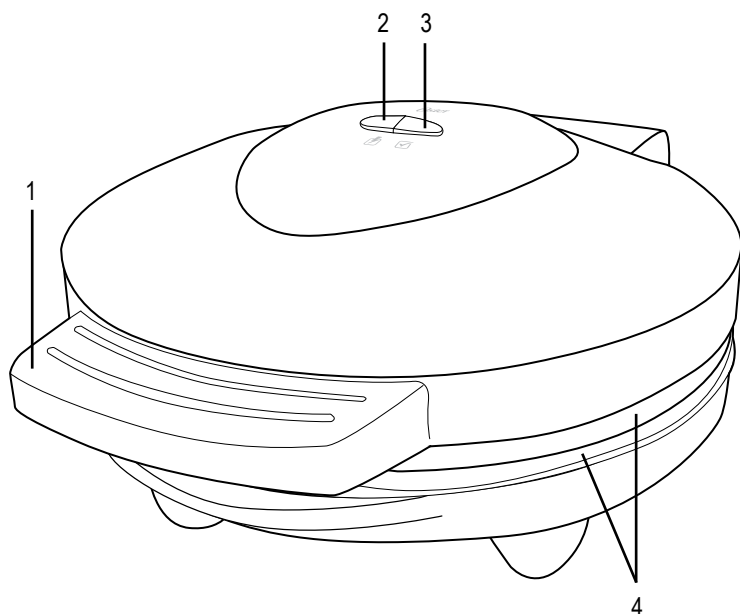
**ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.**

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## **Instrucciones especiales para el cable de alimentación**

El largo del cable de este electrodoméstico se ha elegido con la finalidad disminuir el peligro de que alguien se enrede o tropiece con un cable largo. Si se necesita un cable más largo, puede utilizarse una extensión adecuada. La potencia nominal indicada de la extensión debe ser igual o mayor a la del artefacto. Se debe tener cuidado de colocar la extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropiezos accidentales.

# DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



1. Asa
2. Luz piloto de encendido (roja)
3. Luz indicadora de listo (verde)

4. Placas de cocción con recubrimiento antiadherentes (modelo CKSTGR4219)/ Placas de cocción de Bioceramic™ natural antiadherentes (modelo CKSTGR5219)

# ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO

Antes de utilizar su Plancha Multiuso Instant Gourmet Oster® por primera vez, limpie y cure las superficies de cocción:

- Teniendo desenchufado el electrodoméstico, limpie las superficies de cocción con un paño o esponja humedecida en agua tibia jabonosa. **NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.** Enjuague las superficies de cocción utilizando un paño o una esponja húmeda y frótelas para secarlas.
- Para curar las superficies de cocción, enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente. La luz roja de Encendido "☑" se iluminará. Deje que la unidad se precaliente hasta que se encienda la luz verde indicando que la unidad está Lista "☑" Aplique una pequeña cantidad de mantequilla o margarina sobre las superficies de cocción; frótelas ligeramente y elimine cualquier excedente.

**Nota:** al utilizar la unidad por primera vez quizás observe una fina bruma de humo proveniente del artefacto. Esto es normal. Se debe al calentamiento inicial de los componentes internos.

## INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

1. Conecte el aparato a la toma de corriente. La luz indicadora de encendido (roja) "☑" se iluminará y permanecerá encendida mientras el aparato esté conectado.
2. Cierre la tapa y deje que el aparato se precaliente hasta que la luz indicadora de listo (verde) "☑" se encienda.
3. Abra la tapa y colóquelo el alimento que desea preparar sobre la superficie de cocción. **TENGA CUIDADO DE NO RELLENAR EXCESIVAMENTE.**
4. Baje la tapa hasta cerrar la unidad. **NO FUERCE EL CIERRE DE LA TAPA.**

### NOTA:

- Asegúrese que el cable eléctrico se mantenga alejado de las superficies de cocción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Es posible que la luz indicadora de listo (verde) se encienda y apague mientras esté cocinando. Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción correcta para asegurar una perfecta preparación de sus alimentos.
- Cuando los alimentos estén cocinados a su gusto, sáquelos con una espátula plástica.
- Las superficies de cocción tienen un recubrimiento antiadherente (modelo CKSTGR4219)/recubrimiento de Bioceramic™ natural (modelo CKSTGR5219). Aún así, algunos ingredientes, como por ejemplo el queso, pueden derretirse y pegarse en dichas superficies. Para despegar los residuos de alimentos, use una espátula de plástico o una cuchara de madera. Nunca utilice un objeto metálico afilado, como un cuchillo, que pueda dañar el recubrimiento antiadherente.

**CUANDO TERMINE DE USAR LA UNIDAD, DESENCHUFE EL CABLE DEL TOMACORRIENTE.**

# CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Antes de limpiar la unidad desenchúfela y deje que se enfríe.
2. Limpie las placas de la unidad con un paño humedecido en agua caliente jabonosa. **NO SUMERJA EL ELECTRODOMÉSTICO EN AGUA.** Enjuague con un paño húmedo y a continuación, seque la unidad.
3. Para eliminar los residuos de comida que queden en las placas de cocción o la carcasa, utilice una almohadilla de nailon y un limpiador no abrasivo. Si utiliza un estropajo de metal o limpiadores abrasivos podría dañar el recubrimiento anti-adherente.
4. Cierre la unidad y guárdela.
5. Si la unidad requiere mantenimiento adicional, llévela a un Centro de Servicio Autorizado Oster®.

# RECETAS

## CHETAS DE CAMARÓN Y POLLO

- |  |  |
|--|--|
| 1 pechuga de pollo cortada en cuadros      | ¼ taza de salsa de soya                  |
| 12 camarones medianos crudos y con la cola | 1 taza de leche                          |
| 1 huevo ligeramente batido                 | ¼ cucharadita de pimienta negra          |
| 1 ¼ taza de ajonjolí                       | ¼ cucharadita de jengibre en polvo       |
| 2 cucharadas de aceite                     | ¾ cucharada de consomé de pollo en polvo |
| 2 limones (el jugo)                        | 1 taza de endibias                       |
| 3 cucharadas de cebolla finamente picada   | 1 pimiento morrón (cortado en cuadros)   |

### Preparación

Se licua en la Licuadora Oster® la leche con el jengibre, la pimienta y el consomé y se vacía en un recipiente donde se puedan colocar el pollo y los camarones para que se marinen por 1 hora. Se retiran y se escurren, enseguida se pasan por el huevo y se empanizan con el ajonjolí. Se inserta en cada palillo de mini brocheta un cuadro de carne de pollo, una endibia, un camarón y un cuadro de pimiento morrón, se repite la operación hasta llenar el palillo. Hacer el mismo procedimiento con el resto de los ingredientes.

Se pone a calentar el Instant Gourmet Oster® y se le coloca con una brocha un poco de aceite a los platos de cocción, se introducen 3 brochetas y se cierra el Instant Gourmet Oster®. Se voltean las brochetas de vez en vez para que se doren parejas.

### Salsa

En el vaso de la licuadora Osterizer se alterna el jugo de limón con la soya y el cebollín y con esto se bañan las brochetas.

## MINI PIZZA OSTER

- |   |   |
|---|---|
| 6 piezas de pan árabe                       | 18 rebanadas de salami cortadas en cuatro                       |
| 1 lata de puré de tomate de 200 gramos      | 2 salchichas rebanadas  |
| 1 cucharadita de mantequilla                | ½ taza de tiras de zanahoria en vinagre bien escurridas         |
| 1 pizza de orégano                          | 3 tazas de queso rallado chihuahua (350 gramos aproximadamente) |
| 1 pizza de sal de cebolla                   |   |
| ¼ cucharadita de consomé granulado de pollo |   |
| ¼ cucharadita de hierbas finas              |   |

### Preparación

En una cacerola se coloca la mantequilla y se vacía el puré de tomate con los condimentos, luego se deja sazonar por 10 minutos a fuego moderado.

Se pone a calentar el Instant Gourmet Oster®.

En un plato se coloca un pan árabe y se unta con una parte de la salsa de tomate que se preparó, enseguida se le colocan los cuadritos de salami, rebanaditas de salchichas y un poco de tiras de zanahoria, luego se cubre con media taza de queso rallado, se mete al Instant Gourmet Oster® por dos minutos y se repite la operación con el resto de los ingredientes.

## BROCHETAS DE SALCHICHA

250 gramos de salchichas cóctel	1 ramo de hierbas aromáticas
250 gramos de tocino en rebanadas	1 huevo
200 gramos de champiñones	- sal al gusto
200 mililitros de aceite	- palillos chicos para brochetas

### Preparación

Se lavan y secan muy bien los champiñones y se cortan a lo largo por la mitad. Las hierbas aromáticas se pican muy menuditas.

En un recipiente se coloca el aceite con la sal y las hierbas aromáticas, luego se introducen los champiñones y las salchichas dejándolas macerar por unas horas. Se escurren y con el aceite de la maceración y el huevo se prepara una mayonesa.

Con las tiras de tocino se envuelve cada salchicha, se ensartan en los palillos alternando con los champiñones. Se colocan 4 brochetas en el Instant Gourmet Oster® previamente caliente, volteando de vez en vez hasta que se asen por todos lados.

Se sirven con la mayonesa que se preparó.

## TRIANGULOS DE JAMON ENDIABLADO

½ cebolla picada	1 chile jalapeño en vinagre
2 cucharadas de perejil picado	finamente picado
½ cucharadita de orégano molido	1 huevo
150 gramos de jamón finamente picado	12 rebanadas de pan de caja
	¼ taza de mantequilla derretida
	½ taza de queso Chihuahua rallado

### Preparación

Se mezcla la cebolla, el perejil, el orégano, el jamón, el chile jalapeño y el huevo. Se aplanan con un rodillo las rebanadas de pan y se untan con la mantequilla, se les distribuye la mezcla de jamón, se cubren con el queso y se van colocando en Instant Gourmet Oster® previamente caliente. Se untan los platos de cocción con un poquito de mantequilla, se cierra el Instant Gourmet Oster® y se deja 1 ó 2 minutos para que gratine el queso, repitiendo la operación hasta terminar con los ingredientes. Se sacan y se cortan en 4 triángulos. Se adornan con un cuadrito de chile jalapeño.

## NOPALES RELLENOS

12 nopalitos tiernos	6 rebanadas de setas
6 hojas de epazote	6 rebanadas de queso manchego
6 rebanadas de cebolla	- pimienta y sal al gusto

### Preparación

Se pone a calentar el Instant Gourmet Oster®.

Se engrasan con un poco de aceite 6 nopales y se les coloca una rebanada de queso, la cebolla, una hoja de epazote y la rebanada de seta, se cubre con el otro nopal y se le coloca sal al gusto. Enseguida se colocan 2 nopales ya preparados en el Instant Gourmet Oster® y se dejan cocinar por 3 minutos, se repite la misma operación con el resto.



## HOT CAKES CON PLATANO

1 taza de harina preparada para hot cakes  
3 plátanos Tabasco en rebanadas  
3 cucharadas de azúcar

½ taza de miel de maple  
1 copita de ron oscuro  
3 cucharaditas de mantequilla

### Preparación

Se deja calentar el Instant Gourmet Oster®.

Se prepara la masa para hot cakes como lo indica la caja.

Se mezclan los plátanos con el azúcar.

Con un poco de mantequilla se engrasan los platos de cocción del Instant Gourmet Oster® enseguida se colocan rebanadas de plátano en el plato inferior y la pasta de hot cakes, se cierra y se deja cocinar por 2 minutos, se repite con el resto de plátanos y mezcla de hot cakes.

Se mezcla la miel de maple con el ron.

Se sirven los hot cakes con mantequilla y miel con ron.

Por cada taza de harina para hot cakes agregar un huevo completo, ¾ taza de leche y una cucharadita de mantequilla.

## SALMÓN ASADO

4 filetes de salmón  
1 cucharada de aceite de oliva  
¼ taza de jugo de limón  
½ cucharadita de comino molido  
½ cucharadita de chile en polvo

1 lechuga francesa deshojada lavada y desinfectada  
- vinagre de vino tinto al gusto  
- sal al gusto

### Preparación

En el tazón de la batidora de inmersión Oster® se coloca el aceite, jugo de limón, comino, sal y chile en polvo y se incorporan a velocidad baja por diez segundos, enseguida se introducen los filetes de salmón y se dejan marinar por dos horas.

Se pone a calentar el Instant Gourmet Oster® y se limpian los platos de cocción con un poquito de mantequilla. Cuando la luz indicadora del Instant Gourmet Oster® se apague, se coloca un filete de salmón y se cierra el Instant Gourmet por dos minutos o hasta que el filete esté cocido al gusto, durante su cocción se le puede colocar más salsa en la que se marinó.

## TORTA DE HUEVO CON QUESO Y RAJAS

¼ cucharadita de mantequilla	1 cucharadas de queso fresco cortado en cubitos
1 cucharadita de cebolla picada	2 huevos
1 chile poblano asado, pelado y sin semillas	- sal y pimienta al gusto

Se calienta previamente el Instant Gourmet de Oster®.

En el Instant Gourmet Oster® se coloca la mantequilla con la cebolla y las rajas poniéndoles un poco de sal y pimienta, se cierra y se dejan cocinar por 30 segundos. Enseguida se pasan a un recipiente.

En un recipiente aparte se colocan los huevos con un poco de sal y pimienta. Se revuelven ligeramente con un tenedor y se vacían en el Instant Gourmet Oster, el cual se limpió previamente, encima se le acomodan las rajas con la cebolla y los cubitos de queso. Se cierra el Instant Gourmet Oster® y se dejan cocinar por 2 minutos.

Se sirve con una cucharada de crema si se desea.

También se puede servir sobre salsa verde.

## HOT CAKES DE QUESO

1 ½ taza de harina	1 cucharadita de extracto de vainilla
1 pizca de sal	1 cucharada de azúcar blanca
1 cucharadita de polvo de hornear	2 cucharadas de margarina sin sal
3 yemas de huevo	1 ½ tazas de leche
190 gramos de queso crema	

### Preparación

Se colocan todos los ingredientes en el vaso de la Licuadora Osterizer, se dejan mezclar a velocidad alta hasta que todo esté bien incorporado, se deja reposar por 30 minutos.

En el Instant Gourmet Oster® previamente calentado se engrasan los platos de cocción con un poco de mantequilla, se vacía ½ taza de la mezcla y se cierra la tapa del Instant Gourmet Oster®. Se deja cocer por 2 minutos el hot cake.

Se repite la operación hasta terminar con la mezcla.

Se sirven con mermelada o miel de abeja.

## PECHUGAS A LA MANTEQUILLA

4 filetes de pechuga de pollo	- sal y pimienta al gusto
20 gramos de mantequilla muy suave	1 manojito de perejil
2 ajos	

### Preparación

En el Picatodo del Equipo Procesador Oster® se pica el perejil y se reserva.

Nuevamente utilizando el Picatodo se alterna la mantequilla con los ajos.

Con esta preparación se untan las pechugas y se dejan por 10 minutos.

En el Instant Gourmet Oster® previamente caliente se asan las pechugas por 3 minutos de dos en dos.

Se sirven espolvoreándolas con perejil picado.

## PANECILLOS CON SURIMI

8 rebanadas de pan de caja	¼ de cucharadita de pimienta
1 taza de pan rallado	- sal al gusto
1 cucharada de jugo de limón	2 cucharaditas de aceite
1 cucharada de salsa inglesa	250 gramos de surimi
2/3 de taza de crema	

### Preparación

Con una tapa de frasco o con un plato chico cortar un círculo de cada pan y dorarlos en el Instant Gourmet Oster® para que queden como galletas.

En un tazón se combina el pan rallado, el aceite, el jugo de limón, la salsa inglesa y la crema añadiendo el surimi con pimienta y sal al gusto, todo se revuelve muy bien.

Se coloca la mitad de la preparación en el Instant Gourmet Oster, se cierra y se deja cocinar por 3 minutos. Luego se repite la operación con el resto.

Se acomodan los panecillos en una charola y se pone un poco de relleno sobre ellos.

## CAMARONES GOURMET

6 camarones grandes crudos y limpios	3 dientes de ajo limpios
½ cucharadita de aceite de oliva	½ cucharadita de consomé en polvo

### Preparación

Con anticipación se deja calentar el Instant Gourmet Oster® y enseguida se coloca el aceite con los ajos, dejándolos cocinar hasta que doren ligeramente con el Instant Gourmet cerrado.

Se espolvorean los camarones con el consomé de pollo en polvo. Se retiran los ajos y se colocan los camarones. Luego se cierra el Instant Gourmet Oster® y se dejan cocinar por 2 minutos. Si es necesario se voltean para que doren por el otro lado.

Se usan como botana o como plato fuerte, se puede servir con arroz blanco.

## OMELETE DE PAPA

2 huevos	½ cucharadita de mantequilla
½ taza de papa cruda rallada	- sal y pimienta al gusto
1 cucharada de queso manchego rallado	

### Preparación

Se pone a precalentar el Instant Gourmet Oster®.

Con una servilleta desechable se unta la mantequilla en los platos de cocción.

En un recipiente se colocan los huevos y se batien ligeramente con un tenedor, se vacían en el Instant Gourmet y se cierra por 1 minuto, se abre nuevamente y se coloca la papa junto con el queso, la pimienta y la sal al gusto, se dobla por la mitad la tortilla de huevo para cubrir la papa y el queso, se tapa nuevamente y se deja por 2 minutos.

Se sirve con ensalada de ejotes cocidos al vapor.

## SINCRONIZADAS

4 tortillas de harina	½ cucharadita de mantequilla
2 rebanadas de queso tipo americano	½ taza de guacamole
2 rebanadas de jamón de pierna	40 gramos de queso fresco rallado

### Preparación

De antemano se pone a calentar el Instant Gourmet Oster®.

Con la mantequilla se untan los platos de cocción del Instant Gourmet.

En dos tortillas se coloca una rebanada de jamón y una de queso cubriendo con la otra tortilla cada preparación.

Se coloca cada una en el Instant Gourmet por 2 minutos.

Se sirven con suficiente guacamole y queso fresco espolvoreado.

## FAJITAS DE POLLO EN SALSA INGLESA

500 gramos de fajitas de pollo	¼ taza de salsa inglesa
1 cucharadita de consomé de pollo granulado	1 cucharada de sazónador (jugo maggi)
	1 cucharada de aceite de oliva

### Preparación

En un recipiente se colocan las fajitas de pollo y se bañan con el resto de los ingredientes revolviendo todo muy bien, se deja marinar por una hora.

Se pone a calentar el Instant Gourmet Oster® y cuando se apague la luz indicadora se coloca la tercera parte de las fajitas, luego se dejan cocinar con el Instant Gourmet cerrado por 4 minutos.

Se repite la operación con el resto de las fajitas.

Se colocan en un recipiente para botana y se toman con palillos.

## TORTA DE NOPALES

½ taza de nopales cortados en cuadritos cocidos con sal, bien escurridos	2 chiles verdes de árbol picados
1 cucharada de hojas de epazote limpio y picado	1 huevo
	1 clara de huevo
	- pimienta y sal al gusto

### Preparación

Se calienta previamente el Instant Gourmet Oster®.

En un recipiente se coloca el huevo, la clara y los ingredientes picados, se revuelve todo bien con sal y pimienta.

A los platos de cocción del Instant Gourmet Oster® se les unta un poco de mantequilla, se vacía la mezcla de huevo que se preparó y se distribuyen los nopales, se cierra el Instant Gourmet y se deja cocinar la torta por 2 minutos.

## CAMARONES GRATINADOS

200 gramos de camarones frescos y limpios  
100 gramos de queso manchego rallado

1 pizca de orégano  
1 pizca de pimienta  
- sal al gusto

### Preparación

Se pone a calentar previamente el Instant Gourmet Oster, una vez caliente se engrasan los platos de cocción y se colocan los camarones. Luego se cierra el Instant Gourmet y se dejan cocinar por 1 minuto, se voltean y se cubren con el queso, se espolvorean con orégano, pimienta y sal, nuevamente se cierra el Instant Gourmet y se dejan cocinar por 3 minutos más.

## CREPAS DE FRESA

1 taza de leche  
½ taza de harina de trigo  
1 huevo  
¼ cucharadita de polvo para hornear  
1 pizca de sal

1 cucharadita de extracto de vainilla  
20 gramos de mantequilla derretida  
1 frasco mediano de mermelada de fresa  
- crema batida y cerezas para decorar (opcional)

### Preparación

Se colocan todos los ingredientes en el vaso de la Licuadora Osterizer menos la mermelada, crema batida y cerezas. Se deja trabajar la Licuadora Osterizer en alta velocidad hasta que los ingredientes tengan consistencia de un atole muy ligero.

Se calienta el Instant Gourmet Oster® y se va vertiendo con un cucharón un poco de mezcla ladeando el Instant Gourmet para que se extienda la pasta en forma homogénea, se cierra y se dejan cocinar por 1 minuto, si es necesario darle la vuelta para que se cueza por el otro lado. Se retira la crepa y se dobla en 4 partes, luego se rellena y se cubre con la mermelada decorando con la crema y cerezas.

Se repite el procedimiento con el resto de la pasta.

### CONSEJO

Se pueden preparar con salsa de chabacano en vez de mermelada de fresa.

1 taza mermelada de chabacano  
2 cucharadas de jugo de naranja

1 copita de controy

Todo se incorpora en la licuadora Oster® y con esto se bañan las crepas.

**NOTA:** Estas crepas se pueden rellenar al gusto, con platillos salados o dulces.

## REPAS DE CAJETA

4 huevos  
¼ cucharadita de sal  
1 tazas de harina  
2 ½ tazas de leche

¼ taza de mantequilla derretida  
1 taza de cajeta  
½ taza de nuez picada

### Preparación

Precalentar el Instant Gourmet Oster®.

En la licuadora Oster® mezclar en velocidad alta los ingredientes menos la cajeta y la nuez, dejar que se mezclen hasta que tengan la consistencia de un atole ligero.

Engrasar con mantequilla los platos de cocción del Instant Gourmet y colocar con una cuchara la mezcla, sólo para cubrir ligeramente el plato. Se cierra el Instant Gourmet por 15 segundos o hasta que se pueda voltear la crepa, una vez volteada se deja cocinar por 10 segundos más.

Se doblan en cuatro, se bañan con cajeta y se espolvorean con nuez.

## TORTA DE HUAZONTLE

½ Taza de florecitas de huazontles  
1 cucharada de cebolla finamente picada  
1 huevo + la clara de otro

¼ cucharadita de consomé en polvo  
¼ taza de mole poblano preparado  
½ cucharadita de ajonjolí

### Preparación

Se precalienta el Instant Gourmet Oster® y se untan los platos de cocción con unas gotas de aceite.

En un recipiente se coloca el huevo con la clara y el consomé en polvo revolviendo todo con un tenedor, se colocan las florecitas de huazontle y la cebolla picada hasta integrarlo todo. Se vierte la preparación en el plato inferior del Instant Gourmet Oster, se cierra y se deja cocinar la torta por 2 minutos.

En un plato extendido se coloca el mole caliente y encima la torta de huazontle, luego se espolvorea con el ajonjolí.

## TORTA DE CALABAZA

1 calabacita cortada en rebanadas  
1 cucharada de cebollita cambray finamente picada con todo y rabo

1 cucharadita de cilantro finamente picado  
2 huevos  
- sal y pimienta al gusto  
¼ cucharadita de mantequilla

### PREPARACION

Precalentar el Instant Gourmet Oster® y untar con mantequilla los platos de cocción utilizando una brocha o una servilleta desechable.

En un recipiente se colocan los huevos y se les pone pimienta y sal al gusto, se le añaden el resto de los ingredientes, se revuelven con el huevo y se vierten en el plato inferior del Instant Gourmet, se cierra y se deja cocinar por 2 minutos. Se sirve con gajos de jitomate.

## MINI PIZZA DE VERDURAS

- |   |   |
|---|---|
| 1 pieza de pan árabe  | ¼ taza de pimienta morrón verde cortado en cuadritos    |
| 1 zanahoria pequeña limpia pelada en rebanadas delgadas y partidas a la mitad | 1 calabacita cortada en rebanadas y partidas a la mitad |
| ¼ taza de florecitas de coliflor limpias                                      | 2 cucharadas de salsa ragú                              |
| ¼ taza de florecitas de brócoli   | 1/3 taza de queso manchego rallado                      |

### Preparación

Se pone a calentar el Instant Gourmet Oster® y se untan los platos de cocción con un poco de mantequilla.

Se coloca el pan árabe en el Instant Gourmet Oster, se le unta un poco de salsa ragú y se le acomodan todas las verduras colocándole pimienta y sal al gusto, se cierra y se deja cocinar por 2 minutos, se abre y se coloca el queso rallado cubriendo las verduras, luego se vuelve a cerrar hasta que esté bien gratinado el queso.

## TORTA DE CHAMPIÑONES

- |  |   |
|--|---|
| 1 taza de champiñones frescos, limpios y rebanados | ¼ cucharadita de mantequilla            |
| 1 cucharadita de chiles verdes picados (opcional)  | 4 cucharadas de queso chihuahua rallado |
| 1 cucharada de cilantro limpio picado              | - sal al gusto                          |

### Preparación

Se calienta previamente el Instant Gourmet Oster® y cuando se apague la luz indicadora se untan ambos platos con mantequilla. En un recipiente se colocan el resto de los ingredientes y se revuelven con un tenedor. Enseguida se vacían al Instant Gourmet y se baja la tapa dejando cocinar por dos minutos.

## TACOS DE POLLO DORADOS

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 4 tortillas de maíz, (sí las tortillas están frías entibiarlas por 30 segundos en el Instant Gourmet Oster® para que se puedan doblar) | ½ taza de guacamole                  |
| 1 taza de pollo cocido desmenuzado   | 4 cucharadas de crema                |
| 2 cucharada de aceite  | 4 cucharadas de queso panela rallado |
|  | 4 rodajas de cebolla (opcional)      |
|  | 4 palillos                           |

### Preparación

Se pone a calentar el Instant Gourmet Oster®.

Con una brocha se untan de aceite las tortillas por ambos lados y se les coloca una porción de pollo, se envuelven y se aseguran con un palillo. Luego se ponen dentro del Instant Gourmet Oster, se cierra la tapa, se dejan por 5 minutos y se les va dando la vuelta hasta que se doren parejas. Se sacan a un plato y se les coloca guacamole y la crema, se espolvorean con el queso.

## TORTA DE CHAMPIÑONES

- ½ taza de champiñones frescos rebanados
- 2 cucharadas de queso manchego rallado
- 1 huevo con sal ligeramente batido
- 1 cucharadita de chile serrano picado (opcional)
- 1 cucharadita de cebolla picada
- ½ cucharadita de aceite de olivo

### Preparación

Primeramente se calienta el Instant Gourmet Oster®.

En un recipiente se revuelven todos los ingredientes menos el aceite de oliva.

Se les coloca a los platos de cocción aceite y se distribuye bien, luego se colocan los ingredientes que se mezclaron.

Se cierra el Instant Gourmet y se deja cocinar por 2 minutos.

## OMELET DE RAJAS Y QUESO MANCHEGO

- 1 huevo grande
- 2 cucharadas de rajas de poblano
- 1 cucharada de cebolla fileteada
- 2 cucharadas de queso manchego rallado
- lado
- sal al gusto
- 1 cucharadita de aceite

### Preparación

Se precalienta el Instant Gourmet Oster®.

Se coloca el aceite y con una servilleta desechable se engrasa el plato superior, se agregan las rajas con la cebolla y sal al gusto.

Luego se cierra el Instant Gourmet por un minuto, se sacan las rajas en un recipiente y se limpia el Instant Gourmet.

Se untan los platos con un poco de aceite y se coloca el huevo ligeramente batido con un poco de sal, se cierra el Instant Gourmet por 15 segundos, se abre y se colocan las rajas con el queso, se dobla la tortilla de huevo y cerrando el Instant Gourmet Oster® se deja cocinar hasta que el queso se gratine.




## Consejos Para Sacarle Mayor Provecho A Su Sartén Instant Gourmet Oster®

1. Para que el antiadherente se mantenga impecable: al inicio de cada uso se colocan unas gotas de aceite o mantequilla, distribuyéndolas por los platos de cocción con una servilleta desechable.
2. Una vez desconectado el Instant Gourmet se limpian los platos de cocción con una esponja suave y el exterior con un paño húmedo.
3. Para retirar el exceso de grasa a las carnitas se ponen a calentar desde el inicio del calentamiento del Instant Gourmet con servilletas desechables encima de la carne.
4. Para calentar barbacoa en trozos chicos y evitar que se reseque, se envuelve en papel aluminio rociándola con un poco de consomé de barbacoa o con un poquito de agua (1 cucharada por 250 g de carne).
5. Para quitarle el jugo (baba) a los nopales se asan en el Instant Gourmet.
6. Para preparar huevos (estrellados) con apariencia de fritos se usa ½ cucharadita de aceite, colocando la mitad en el plato de cocción y la otra mitad sobre los huevos.
7. Se pueden preparar postres calientes al instante con diferentes frutas, como manzana, pera, piña, plátano, fresas y guayaba.  
Ejemplo: 1 taza de manzana rebanada, 1 cucharadita de mantequilla, 1 cucharada de pasitas, 1 cucharadita de azúcar. Se colocan todos los ingredientes en el Instant Gourmet ya caliente, se cierra y se deja cocinar por 3 minutos, luego se saca, se coloca en un plato y se espolvorea con canela en polvo.
8. Se pueden preparar botanas calientes al instante.  
Ejemplo: Salchichas cóctel asadas (5 minutos para 15 salchichas) voltearlas de vez en vez para que doren parejo.  
Nueces envueltas con tocino (10 piezas), se les retira el exceso de grasa con servilletas desechables.  
Cuadritos de mortadela asados (20 cuadritos de 1 pulgada 5 minutos), hay que voltearlos para que doren parejo.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE. MAKE SURE TO REMOVE PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE APPLIANCE.**

1. **DO NOT** touch hot surfaces “”. Surfaces are liable to get hot during use. Always use mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the handles when moving the unit.
2. To protect against risk of electrical shock, **DO NOT** immerse the appliance in water or any other liquids.
3. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before cleaning the appliance.
4. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner.
5. Take the unit to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
7. **DO NOT** use outdoors.
8. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven or in a microwave oven.
10. **DO NOT** use the appliance for other than it's intended use.
11. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated hot pad is recommended.
12. **DO NOT** leave unit unattended during use.
13. When the unit is not in use and before cleaning, unplug it from the wall outlet.
14. To protect against risk of electrical shock, **DO NOT** immerse the appliance in water or any other liquids.
15. **DO NOT** place any flammable materials in unit, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
16. 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.
17. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

18. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
19. 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.

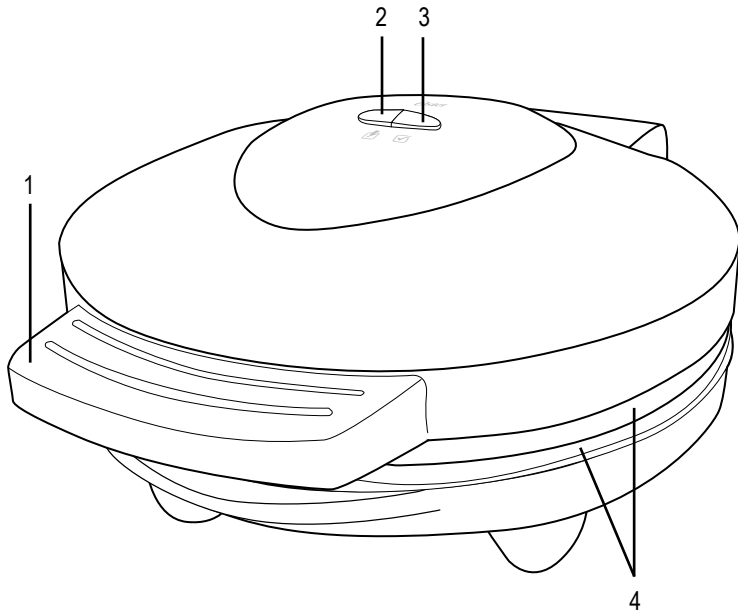
**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Special Cord Instructions

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. If a longer cord is necessary an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE





- 1. Handle
- 2. Power Indicator Light (Red)
- 3. Ready Light Indicator (Green)

- 4. Non-Stick Coated Cooking Plates (model CKSTGR4219)/  
Natural Non-Stick Bioceramic™ Coated  
Plates (model CKSTGR5219)



# BEFORE USING YOUR APPLIANCE

Before using your Oster® Instant Gourmet Multi-Use Griddle for the first time, clean and season the cooking surfaces:

- With the appliance unplugged, clean the cooking surfaces with a cloth or sponge dampened with warm, soapy water. **DO NOT IMMERSER UNIT IN WATER.** Rinse with a dampened cloth or sponge and wipe dry.
- To season the cooking surfaces, plug the appliance into an electrical outlet. The red Power On “” Indicator Light will illuminate. Allow the unit to pre-heat until the green Ready Indicator “” Light turns on. Wipe a small amount of butter or margarine onto the cooking surfaces, rub lightly and wipe away any excess.

**Note:** When using your unit for the first time you may notice a fine smoke haze being emitted from the unit. This is normal. It is due to the initial heating of internal components.

# OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug the power cord into an electrical outlet; the red power on “” indicator light will illuminate and remain lit while the appliance is plugged in.
2. Close lid and pre-heat the unit until the green ready “” indicator light turns on.
3. Open the lid and place the food to be cooked on the bottom-cooking surface. **DO NOT OVERFILL.**
4. Lower the top-cooking surface until it closes. **DO NOT FORCE THE LID TO CLOSE.**

## NOTE:

- Ensure that the cord is kept well away from the cooking surfaces when in use.
- The green “Ready” Indicator Light may turn on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature to prepare the food to perfection.
- When the food is cooked to taste, remove with a plastic spatula.
- The cooking surfaces are coated with a non-stick coating (model CKSTGR4219) or a natural Bioceramic™ non-stick coating (model CKSTGR5219). Some foods such as cheese may melt stick to the cooking surfaces. To free the food, use a plastic spatula or wooden spoon. Never use a sharp or metal object, as this will damage the non-stick surface.

**AFTER YOU HAVE COMPLETED USING YOUR UNIT, UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE ELECTRICAL OUTLET.**

# CARE AND CLEANING

1. Before cleaning, unplug the unit and allow it to cool.
2. Clean the cooking plates of the unit with a cloth dampened in hot and soapy water. DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER. Rinse with a dampened cloth and then dry.
3. To remove food residues from the cooking plates or the housing, use a nylon pad and a non-abrasive cleaner. If you use a steel wool pad or abrasive cleaners, you can damage the non-stick coating.
4. Close the unit and store.
5. If the unit needs further maintenance, take it to an Authorized Oster® Service Center.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		CKSTGR4219-XXX & CKSTGR5219-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	800 W
220 V	50/60 Hz	800 W
220 V	50 Hz	800 W
220 V	60 Hz	800 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.

PLANCHA MULTIUSO OSTER®  
MODELOS: CKSTGR4219, CKSTGR4219-013,  
CKSTGR5219, CKSTGR5219-013  
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.

CONTENIDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS  
60 Hz 127 V<sub>~</sub> 800 W

**NOM** - 

© 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.

Para preguntas relacionadas con el reciclaje y la correcta eliminación de este producto, por favor póngase en contacto con su centro de gestión de residuos local.

© 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.

For inquiries regarding recycling and proper disposal of this product, please contact your local waste management facility.

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