

Oster®



MODEL/MODÈLE
MODELO

5770

INSTRUCTION MANUAL

ELECTRIC GRIDDLE AND WARMING TRAY

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

PLAQUE ELECTRIQUE ET PLAT CHAUFFANT

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PLANCHA PARA ASAR Y BANDEJA TÉRMICA

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CHAPA ELÉTRICA E BANDEJA TÉRMICA

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR OSTER® ELECTRIC GRIDDLE.

- The temperature of accessible surfaces may be hot when the appliance is operating.
- **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse temperature control probe or cord in water or any other liquid.
- If the plug on your appliance has a ground connection then it must be plugged into a grounded electrical outlet.
- This griddle should only be used with the provided cable and plug. Other types of cables and plugs may damage or affect the griddle or cause personal injuries.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
- This griddle cannot be operated with an external timer or a separate control system.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting or taking off parts, removing temperature control probe and before cleaning the appliance.
- **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Take this appliance only to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
- **DO NOT** use an external timer or separate remote - control system with this griddle.
- **DO NOT** use outdoors.
- **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
- **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot oils or liquids.
- Always attach temperature control probe to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn temperature control knob to off, then remove plug from wall outlet.
- **DO NOT** use appliance for other than intended use. There are no user-serviceable parts inside. Power unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord.

- 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.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

POWER CORD INSTRUCTIONS

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- Do not use an extension cord with this product.
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

ELECTRIC POWER

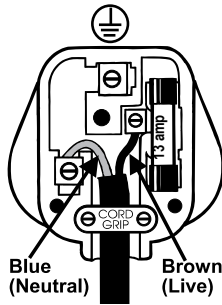
If electric circuit is overloaded with other appliances, Griddle may not operate properly. Griddle must be operated on a separate circuit from other operating appliances.

FOR U.K. AND IRELAND ONLY

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to “Installation of a plug” below.

Installation of a plug Applicable to U.K. and Ireland.

This product is fitted with a 5A plug complying to BS1363. If this plug is unsuitable or needs to be replaced, please note the following:



NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

If a 5A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard.

Replacement 5A fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.

The wires in the mains lead are coloured as such:

BROWN - LIVE

BLUE - NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug.

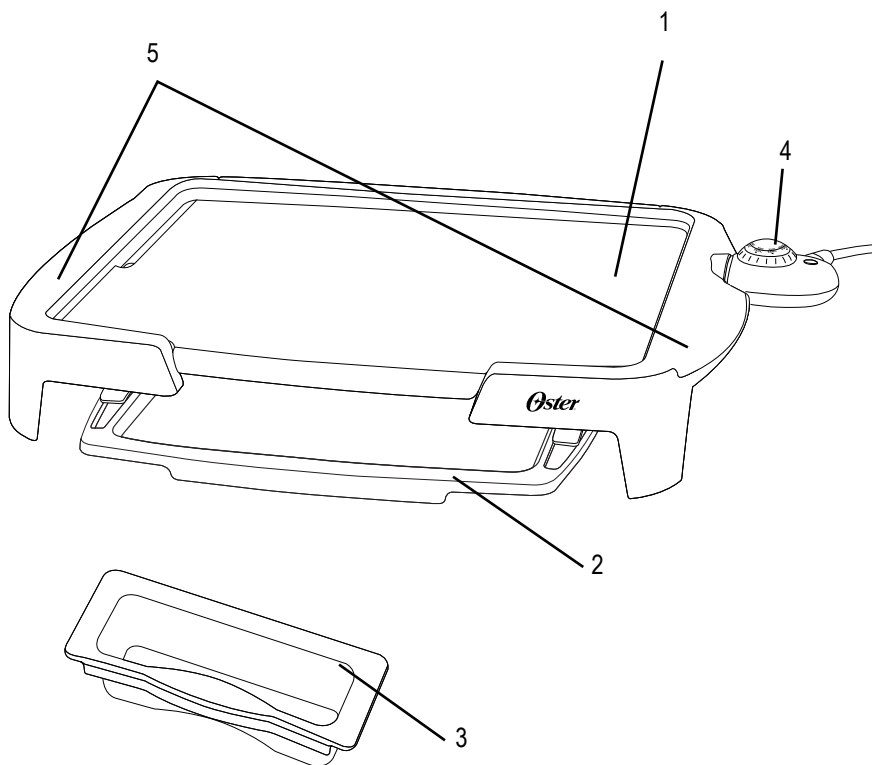
Please proceed as follows:

The **BROWN** coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter “L” or is coloured **RED**.

The **BLUE** coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter “N” or is coloured **BLACK**.

DO NOT CONNECT either of these wires to the earth terminal in the plug. The earth terminal plug is marked with the letter “E”, or with the earth symbol (⊕), or coloured green, or green and yellow.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Non-stick cooking surface – Dishwasher safe for easy cleaning
2. Warming tray – Keeps food warm while preparing additional batches
3. Removable drip tray – Captures fat and grease
4. Temperature control probe – Variable heat settings for optimal cooking performance
5. Cool touch edges and handles – For easy movement

OPERATING INSTRUCTIONS

PREPARING TO USE YOUR ELECTRIC GRIDDLE FOR THE FIRST TIME

Before use, wash the griddle, drip tray and warming tray in warm, soapy water. Dry thoroughly.

CAUTION: Do not immerse temperature control probe in water or other liquids.

USING YOUR ELECTRIC GRIDDLE

Insert warming tray into guides under the front of the griddle. Insert drip tray into guides under the side of the griddle.

Turn temperature probe dial to the off position “O” and attach securely to griddle.

Condition the non-stick cooking surface with vegetable shortening, wiping off any excess with a paper towel. Plug griddle into an electrical outlet.

Preheat the griddle by aligning the selected temperature setting on the temperature control probe knob with the indicator light. Griddle is preheated when the light on the knob goes off. The light will pulse during use, indicating the selected temperature is maintained.

NOTE: Always use wooden or nylon utensils to avoid scratching the non-stick cooking surface. Never cut food on the griddle.

When cooking is complete, turn temperature control probe dial to the off position “O”, unplug and allow unit to cool before cleaning.



CAUTION: Warming tray, drip tray and their contents may be hot.

NOTE: When cooking consecutive batches of bacon or other high fat foods, it may be necessary to empty the drip tray to avoid grease overflowing onto the countertop.

CAUTION: Some countertops are sensitive to heat, use care not to place griddle on surfaces where heat may cause damage.

CAUTION: Griddle surfaces are hot during use. Allow to cool completely before handling or cleaning.

COOKING TIME AND TEMPERATURE

FOOD	TEMP.	TIME	DIRECTIONS
EGGS, fried	150 °C	3 to 5 minutes	Turn often
BACON	180 °C	8 to 14 minutes	Turn often
SAUSAGE	180 °C	20 to 30 minutes	Turn halfway into cooking time
FRENCH TOAST	180 °C	6 to 10 minutes	Turn halfway into cooking time
HAMBURGER	180 °C	3 to 14 minutes	Turn halfway into cooking time
HAM SLICES	180 °C	14 to 18 minutes	Turn halfway into cooking time
SANDWICHES	180 °C	6 to 10 minutes	Butter outside and brown both sides
PORK CHOPS	180 °C	20 to 30 minutes	Brown both sides, reduce temperature to 120°C. Turn halfway into cooking time
POTATOES	180 °C	10 to 12 minutes	Turn halfway into cooking time
STEAKS Rare Medium Well Done	200 °C 200 °C 200 °C	4 to 6 minutes 7 to 12 minutes 13 to 18 minutes	Turn halfway into cooking time
PANCAKES	180 °C	2 to 6 minutes	Pour batter onto griddle. When bubbles appear on top, turn

CLEANING YOUR GRIDDLE

Unplug and allow griddle to cool before cleaning.

Remove temperature control probe. **DO NOT IMMERSE IN WATER.**

Wipe with damp cloth and dry thoroughly.

Remove drip tray and discard contents.


With the temperature control probe removed, the griddle can be immersed completely.

The griddle, drip tray and warming tray are dishwasher safe. Or you may wash them with hot, soapy water and a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.

CAUTION: Temperature control probe and probe guard must always be completely dry before use.

EUROPE GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

- This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.
- During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.
- The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") has the right to change these terms.
- Holmes undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:
 - you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem;. and
 - the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes.
- Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.
- The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.
- Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information. 

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il est important de suivre certaines mesures de sécurité, en particulier:

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE PLAQUE ELECTRIQUE OSTER®.

- La température des surfaces accessibles peut être chaudes quand l'appareil marche.
- **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Utiliser poignées et boutons.
- Pour éviter d'être électrocuté, ne pas plonger la sonde de contrôle de température ou le fil électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si la prise a une fiche de terre, l'appareil doit être branché sur une prise murale électrique avec connexion à la terre.
- Cette plaque électrique ne devrait être utilisée qu'avec le fil d'alimentation et la fiche qui vous ont été fournis. L'utilisation de tout autre type de fils ou fiches pourrait endommager ou affecter la performance de la plaque électrique, ou même entraîner des blessures sur les personnes.
- Il est nécessaire de superviser vos enfants ou toute personne frappée d'incapacité lorsque ceux-ci utilisent l'appareil ou bien quand vous l'utilisez à leur proximité.
- Cette plaque électrique ne peut pas être utilisée avec une minuterie externe ou un système de contrôle séparé.
- Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en usage et avant de le nettoyer. Attendre qu'il se refroidisse avant d'ajouter ou de retirer des accessoires, ou avant de retirer la sonde de contrôle de température et avant de le nettoyer.
- **NE PAS** utiliser l'appareil si le fil ou la prise est endommagée, après un mal fonctionnement, ou si l'appareil lui-même a été endommagé. Ne retourner cet appareil qu'au Centre de Service Agréé le plus proche de chez vous pour tout inspection, réparation ou ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
- **NE PAS** utiliser de timer externe ou de système à télécommande avec la plaque.
- **NE PAS** utiliser à l'extérieur.
- **NE PAS** laisser pendre le fil sur le bord de la table ou de la surface de travail, ne pas le mettre en contact avec une surface chaude.
- **NE PAS** placer l'appareil sur ou près d'une plaque chauffante électrique ou à gaz, ne pas mettre au four.
- Il est recommande d'être extrêmement prudent au moment de bouger tout appareil contenant de l'huile chauffée à haute température ou tout autre liquide.
- Toujours attacher la sonde de contrôle de température à l'appareil en premier, puis brancher le fil sur la prise murale. Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton de contrôle de température sur la position fermée, puis débrancher.

- **NE PAS** utiliser cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu. Cet appareil ne contient aucune partie qui puisse être réparée par le consommateur. La boîte d'alimentation n'a jamais besoin de lubrifiant. Ne pas essayer de réparer vous-même. L'appareil vient avec un court fil d'alimentation pour réduire tout risque d'enchevêtrement ou de chute provoquée par un long fil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.

CET APPAREIL EST PREVU POUR USAGE MENAGER UNIQUEMENT

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

**INSTRUCTIONS SPECIALES QUANT
AU FIL ELECTRIQUE**

Veillez observer ces instructions par mesure de sécurité.

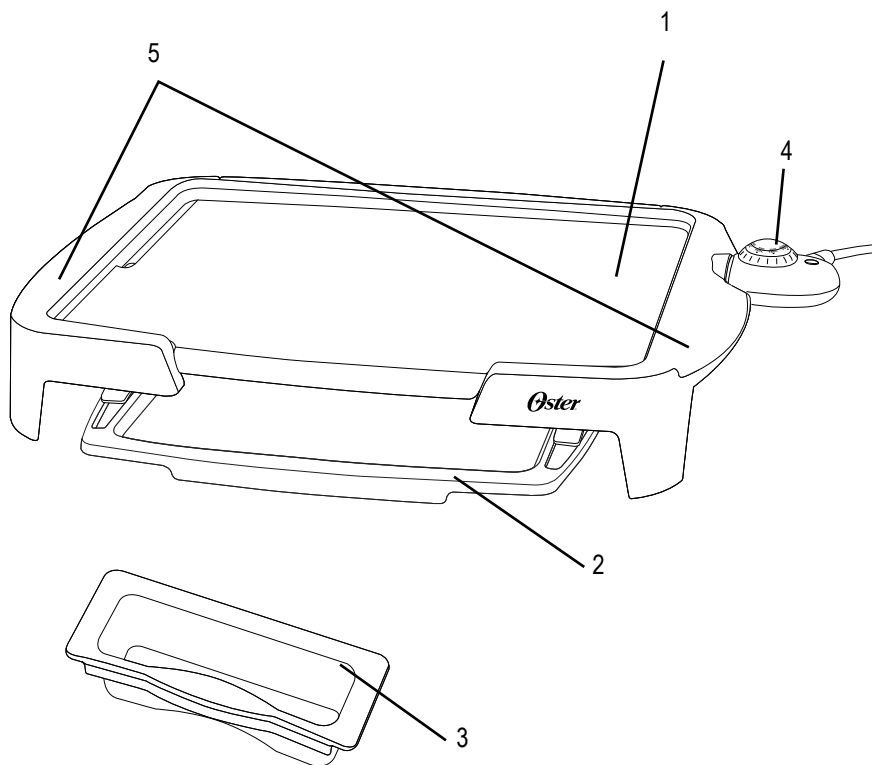
- N'utilisez pas un fil électrique de prolongation avec ce produit.
- Ne tirez pas sur le cordon, ne le tordez pas et ne lui faites pas subir de mauvais traitements.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

COURANT ELECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils fonctionnant en même temps, il est possible que le Plat Chauffant ne fonctionne pas parfaitement. Le Plat Chauffant doit être utilisé sur un circuit différent de celui utilisé par les autres appareils en fonctionnement.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Surface de cuisson anti-adhésive – Peut être lavé en lave-vaisselle
2. Plat chauffant – Maintien les aliments au chaud pendant la préparation du reste des aliments
3. Plat d'égouttement amovible – Retient graisse et matière grasse
4. Sonde de contrôle de température – Différents modes de chaleur pour une cuisson parfaite
5. Bords et poignées à technologie refroidissez le contact – Facile à bouger

MODE D'EMPLOI

COMMENT UTILISER LA PLAQUE ELECTRIQUE POUR LA PREMIERE FOIS

Avant d'utiliser la plaque électrique, le plat d'égouttement et la plaque chauffante, les laver à l'eau tiède savonneuse. Bien sécher.

ATTENTION: Ne pas plonger la sonde de contrôle de température dans de l'eau ou tout autre liquide.

MODE D'EMPLOI DE LA PLAQUE ELECTRIQUE

Insérer la plaque chauffante dans les rails sous le devant de la plaque électrique. Insérer le plat d'égouttement dans les rails sur le côté de la plaque chauffante

Tourner la sonde de température sur la position d'arrêt "O" et l'attacher sur la plaque électrique.

Préparer la surface de cuisson avec une huile végétale et enlever l'excès avec une serviette en papier. Brancher la plaque électrique.

Préchauffer la plaque électrique en alignant la température sélectionnée sur la sonde de contrôle de température avec le voyant lumineux. La plaque est préchauffée lorsque le voyant sur le bouton s'éteint. La lumière s'allumera et s'éteindra pendant le fonctionnement, indiquant que la température sélectionnée est maintenue.

REMARQUE: Toujours utiliser des ustensiles en bois ou en nylon pour éviter de rayer la surface de cuisson. Ne jamais couper les aliments directement sur la plaque électrique.

Une fois la cuisson terminée, tourner la sonde de contrôle de température sur la position d'arrêt "O", débrancher et laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer.



ATTENTION: Il est possible que la plaque électrique, le plateau d'égouttement de la graisse et le contenu de ces deux derniers soient très chauds.

REMARQUE: Lorsque vous cuisiner plusieurs fois en suivant du lard ou autres aliments gras, il est possible que vous ayez besoin de vider le plat d'égouttement afin d'éviter que la graisse ne déborde sur le plan de travail.

ATTENTION: Certains plans de travail sont sensibles à la chaleur, faire attention de ne pas mettre la plaque électrique sur une surface qui pourrait être endommagée par la chaleur.

ATTENTION: Les surfaces de la plaque électrique sont brûlantes pendant le fonctionnement. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler ou de le nettoyer.

TEMPS DE CUISSON ET TEMPERATURE

ALIMENTS	TEMP.	TEMPS	INDICATIONS
OEUFS, frits	150 °C	3 à 5 minutes	Retourner souvent
BACON	180 °C	8 à 14 minutes	Retourner souvent
SAUCISSE	180 °C	20 à 30 minutes	Retourner à mi-cuisson
PAIN PERDU	180 °C	6 à 10 minutes	Retourner à mi-cuisson
VIANDE HACHEE	180 °C	3 à 14 minutes	Retourner à mi-cuisson
TRANCHES DE JAMBON	180 °C	14 à 18 minutes	Retourner à mi-cuisson
SANDWICHES	180 °C	6 à 10 minutes	Beurrer l'extérieur et faire dorer les deux côtés
COTELETTES DE PORC	180 °C	20 à 30 minutes	Faire dorer les deux côtés, réduire la température à 120°C. Retourner à mi-cuisson
POMMES DE TERRE	180 °C	10 à 12 minutes	Retourner à mi-cuisson
STEAKS Rouge Moyen Bien cuit	200 °C 200 °C 200 °C	4 à 6 minutes 7 à 12 minutes 13 à 18 minutes	Retourner à mi-cuisson
CREPES	180 °C	2 à 6 minutes	Verser la pâte sur la plaque, lorsque des bulles apparaissent à la surface, retourner

NETTOYER VOTRE PLAQUE ELECTRIQUE

Débrancher et laisser la plaque refroidir avant de la nettoyer.

Retirer la sonde de contrôle de température. **NE PAS PLONGER DANS L'EAU.**

Essuyer avec un chiffon humide et bien sécher.

Retirer le plat d'égouttement et jeter le contenu.


Une fois la sonde de contrôle de température enlevée, vous pouvez plonger la plaque électrique dans l'eau complètement.

Vous pouvez mettre la plaque électrique, le plat d'égouttement et la plaque chauffante au lave-vaisselle. Ou bien vous pouvez les laver à l'eau chaude savonneuse et avec un grattoir en plastique. Rincer et bien sécher.

ATTENTION: La sonde de contrôle de température et le garde-sonde doivent toujours être totalement secs avant d'être utilisés.

GARANTIE EUROPE

Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

- Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.
- Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.
- Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.
- Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que:
 - vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème; et
 - l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.
- Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.
- Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.
- Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com. pour plus d'informations sur e recyclage et la directive WEEE. 

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Reino Unido

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU PLANCHA PARA ASAR OSTER®.

- La temperatura de las superficies accesibles puede estar caliente cuando el dispositivo está funcionando.
- **NO** toque las superficies calientes. Utilice las asas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el sensor de control de temperatura ni el cable en agua u otros líquidos.
- Si el enchufe de su electrodoméstico tiene conexión a tierra, este debe ser conectado a una toma de corriente que también tenga un contacto a tierra.
- Sólo se debe utilizar el cable o enchufe proporcionado junto con la plancha eléctrica, otros tipos de cables o enchufes podrían tener efectos perjudiciales para la plancha eléctrica o para las personas.
- Esta plancha eléctrica no puede ser operada por medio de un temporizador externo o un sistema de control separado.
- Desconéctelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, quitar el sensor de control de temperatura, y antes de limpiarlo.
- **NO** utilice un electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, o después de que el artefacto haya mostrado fallos, o haya sufrido cualquier otro daño. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar lesiones.
- **NO** utilice un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente con la plancha.
- **NO** lo utilice en exteriores.
- **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
- **NO** lo coloque cerca o sobre un quemador caliente, ya sea a gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
- Debe emplearse extrema precaución al mover cualquier artefacto que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Inserte siempre primero el sensor de control de temperatura en el aparato y luego enchufe el cable en la toma de corriente. Para desconectarlo, gire el control de temperatura a la posición de apagado y luego saque el enchufe de la toma de corriente.

- No utilice este producto para otros fines distintos a los recomendados. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. La unidad eléctrica no requiere lubricación. No intente reparar este producto. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos originados por enredos o tropiezos con cables largos.
- Este dispositivo no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o sin experiencia o conocimiento, a menos que la persona encargada de su seguridad haya supervisado instruido a dichas personas respecto al uso del dispositivo.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Tome en cuenta las siguientes instrucciones para asegurar el uso correcto del cable de alimentación.

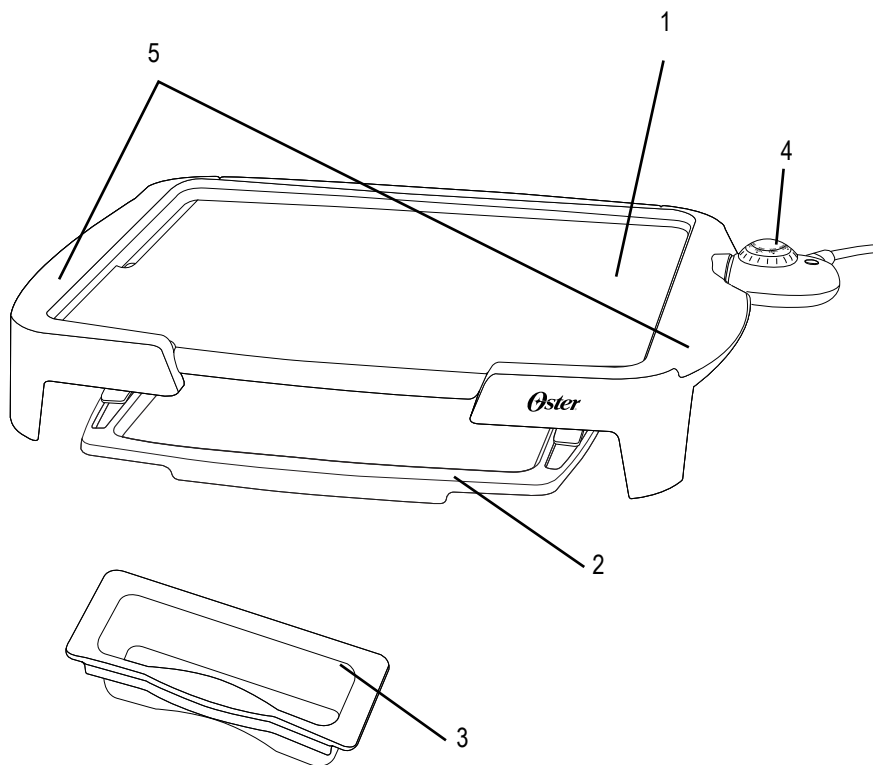
- No utilice un alargador con este producto.
- No tire, retuerza ni abuse del cable eléctrico.

Si el cable resultara dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio u otra persona igualmente capacitada, para evitar riesgos.

ENERGIA ELECTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros dispositivo, es posible que la plancha para asar no funcione correctamente. La plancha debe estar conectada a un circuito separado, distinto al que estén utilizando otros dispositivos en funcionamiento.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO



1. Superficie de cocción antiadherente - Apta para lavavajillas para facilitar su limpieza.
2. Bandeja térmica - Mantiene caliente la comida mientras prepara tandas adicionales.
3. Bandeja colectora extraíble - Recoge la grasa.
4. Sensor de control de temperatura - Ajuste de temperatura variable para un rendimiento óptimo de cocción.
5. Bordes y asas frías al tacto - Para facilitar su traslado.

INSTRUCCIONES DE USO

PREPARATIVOS PARA USAR SU PLANCHA PARA ASAR POR PRIMERA VEZ

Antes de usarla, lave la plancha, la bandeja colectora y la bandeja térmica con agua tibia y jabón. Séquelas completamente.

PRECAUCION: No sumerja el sensor de control de temperatura en agua ni otros líquidos.

USO DE SU PLANCHA PARA ASAR

Coloque la bandeja térmica en las guías situadas en la parte frontal de la plancha. Coloque la bandeja colectora en las guías localizadas al costado de la plancha.

Gire el control de temperatura a la posición de apagado "O" e insértelo firmemente en la plancha.

Recubra la superficie de cocción antiadherente con mantequilla vegetal, eliminando el sobrante con una toalla de papel. Enchufe la plancha en una toma de corriente.

Pre caliente la plancha alineando la temperatura deseada del mando de control de temperatura con la luz indicadora. La plancha está precalentada cuando se apaga la luz indicadora. La luz se encenderá y se apagará durante el uso, indicando que se está manteniendo la temperatura seleccionada.

NOTA: utilice siempre utensilios de madera o nylon para evitar rayar la superficie de cocción antiadherente. Nunca corte comida en la plancha.

Al terminar de cocinar, gire el control de temperatura a la posición de apagado "O", desenchúfela y permita que se enfríe antes de limpiarla.



PRECAUCION: la bandeja térmica, la bandeja colectora de grasa y los contenidos de ambas pueden estar calientes.

NOTA: al cocinar tandas consecutivas de tocino u otros alimentos con mucha grasa, quizás sea necesario vaciar la bandeja colectora para evitar que la grasa se derrame y caiga en la encimera.

PRECAUCION: algunas encimeras son muy sensibles al calor. Tenga cuidado de no colocar la plancha sobre superficies que puedan dañarse con el calor.

PRECAUCION: la superficie de la plancha se calienta durante el uso. Permita que se enfríe completamente antes de manipularla o limpiarla.

TIEMPOS DE COCCIÓN Y TEMPERATURAS

COMIDA	TEMPERATURA	TIEMPO	INSTRUCCIONES
HUEVOS fritos	150 °C	De 3 a 5 min.	Voltear a menudo
TOCINO	180 °C	De 8 a 14 min.	Voltear a menudo
EMBUTIDOS	180 °C	De 20 a 30 min.	Voltéelos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción
TOSTADAS	180 °C	De 6 a 10 min.	Voltéelos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción
HAMBURGUESAS	180 °C	De 3 a 14 min.	Voltéelos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción
LONCHAS DE JAMÓN	180 °C	De 14 a 18 min.	Voltéelos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción
SANDWICHES	180 °C	De 6 a 10 min.	Untar manteca por fuera y dorar por ambos lados
CHULETAS DE CERDO	180 °C	De 20 a 30 min.	Dorar ambos lados y reducir la temperatura a 120 °C. Voltear cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción
PATATAS	180 °C	De 10 a 12 min.	Voltéelas cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción
FILETES Poco hechos En su punto Bien hechos	200 °C 200 °C 200 °C	De 4 a 6 min. De 7 a 12 min. De 13 a 18 min.	Voltéelos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción
TORTITAS	180 °C	De 2 a 6 min.	Verter la mezcla sobre la parrilla. Voltéelos cuando aparezcan burbujas en la superficie

LIMPIEZA DE LA PLANCHA PARA ASAR

Desenchúfela y déjela enfriar antes de limpiarla.

Quite el sensor de control de temperatura. NO LA SUMERJA EN AGUA.

Repásela con un trapo húmedo y séquela completamente.

Extraiga la bandeja colectora de grasa y tire su contenido.

Una vez que haya quitado el sensor de control de temperatura, la plancha puede sumergirse por completo.

La plancha, la bandeja colectora y la bandeja térmica son aptas para lavavajillas. También puede lavarlas con agua caliente con jabón y una esponja blanda. Enjuáguelas y séquelas completamente.

PRECAUCION: el sensor de control de temperatura y el enchufe deben estar opletamente secos antes de utilizarlos.


SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Si requiere asistencia técnica adicional para su producto o si quiere saber más sobre nuestro servicio de asistencia técnica postventa por favor llámenos.

SERVICIO ATENCIÓN AL CLIENTE
902 051 502

GARANTÍA PARA EUROPA

Guarde este recibo, ya que lo necesitará para cualquier reclamación cubierta por la presente garantía.

- Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, como se indica en el presente documento.
- Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el dispositivo deje de funcionar debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de compra y una copia de esta garantía.
- Los derechos previstos en la presente garantía son adicionales a sus derechos legales, que no se verán afectados por la presente garantía. Únicamente Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") podrá modificar las disposiciones relativas a las mismas.
- Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el dispositivo, o cualquier parte del dispositivo que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:
 - informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
 - no se haya modificado el dispositivo de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.
- Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, fuerza mayor, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, entre otros, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.
- Los derechos previstos en la presente garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.
- Los productos eléctricos desechados no se deben tirar con la basura doméstica. Recíclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a enquiriesEurope@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje. 

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
Reino Unido

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar eletrodomésticos é importante tomar precauções básicas de segurança, como as que seguem:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR CHAPA ELÉTRICA OSTER®.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode estar quente enquanto o aparelho estiver funcionando.
- **NÃO** toque as superfícies quentes. Use as alças.
- Para se proteger contra o risco de descargas elétricas, **NÃO** se deve submergir o fio ou a base do motor na água ou em outros líquidos.
- Se o plugue de seu eletrodoméstico tiver uma conexão terra, o mesmo deve ser ligado à uma tomada que tenha conexão de fio terra.
- A chapa elétrica somente deve ser usada com o fio e o plugue que veio com a unidade, outros tipos de fios ou plugues podem ter efeitos prejudiciais à chapa elétrica ou para as pessoas.
- Este aparelho não foi desenvolvido para crianças e pessoas com limitações físicas, sensoriais, mentais, com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sobre a supervisão ou instrução constante de como usar o aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Esta chapa elétrica não pode ser usada com um timer externo ou um sistema de controle separado.
- Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado ou antes de limpá-lo. Deixe que o aparelho esfrie bem antes de tirar peças, antes de tirar o sensor de controle de temperatura e antes de limpá-lo.
- **NÃO** use o aparelho caso o mesmo esteja com o fio danificado, caso tenha apresentado falhas ou caso tenha caído ou sofrido algum outro tipo de golpe. Leve o aparelho ao Centro de Serviço Autorizado mais próximo para inspeção, para que sejam feitos reparos ou ajustes.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante podem causar lesões.
- **NÃO** utilize um timer externo ou um sistema de controle remoto independente da chapa.
- **NÃO** use ao ar livre.
- **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda da mesa ou do balcão ou que entre em contato com superfícies quentes.
- **NÃO** coloque o aparelho próximo à boca quente de um fogão a gás ou elétrico, nem dentro de um forno quente.
- Mantenha todo cuidado ao mover qualquer aparelho que contenha óleo ou outros líquidos quentes.
- Encaixe o sensor de controle de temperatura no aparelho antes de ligar o mesmo na tomada. Para desligá-lo, gire o controle de temperatura colocando-o na posição de desligado e em seguida desligue o aparelho da tomada.

- **NÃO** use este produto para fins que não sejam aqueles aos quais ele foi desenvolvido. Não contém peças que o usuário possa reparar. A unidade elétrica jamais requer lubrificação. Não tente reparar este produto. O fio elétrico é curto para reduzir o risco de tropeços.
- Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico.

ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

As seguintes instruções devem ser tomadas para garantir o uso correto do fio elétrico.

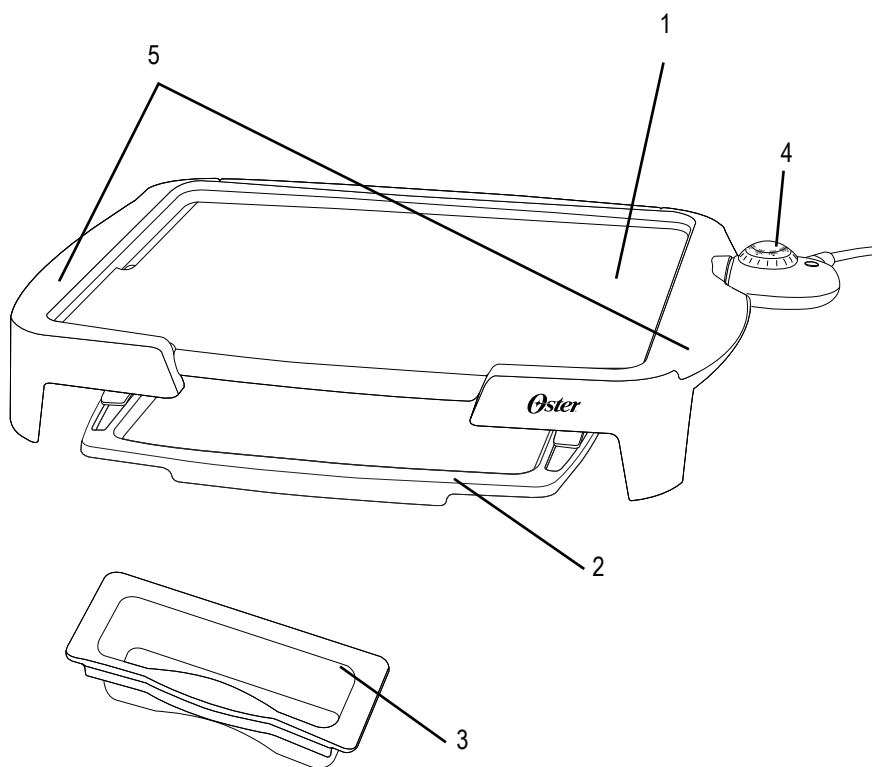
- Não use um fio elétrico de extensão.
- Não puxe, torça nem force o fio elétrico.

Se o fio elétrico for danificado, ele somente deverá ser substituído pelo fabricante, um representante da assistência técnica autorizada ou uma pessoa qualificada para evitar o risco de acidentes.

ENERGIA ELÉTRICA

Caso o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, é possível que a chapa elétrica não funcione de forma adequada. A chapa deve ser ligada em um circuito separado àquele aos quais estiverem ligados os outros aparelhos que estiverem em funcionamento.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



- Superfícies de cozimento anti-aderentes – Podem ser lavadas na lava-louças para facilitar sua limpeza
- Bandeja térmica – Mantém quente a comida enquanto prepara outros alimentos
- Bandeja coletora removível – Coleta a gordura
- Sensor de controle de temperatura – Ajuste de temperatura variável para o melhor rendimento no cozimento
- Bordas e alças frias ao tato – Para mover o aparelho com facilidade

INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO

PREPARANDO PARA USAR SUA CHAPA ELÉTRICA PELA PRIMEIRA VEZ

Antes de usá-la, lave a chapa, a bandeja coletora de gordura e a bandeja térmica com água morna ensaboada. Seque-as bem.

CUIDADO: Não se deve submergir o sensor de controle de temperatura na água ou em outros líquidos.

USANDO SUA CHAPA ELÉTRICA

Coloque a bandeja térmica nas guias que ficam na frente da chapa. Coloque a bandeja coletora de gordura nas guias que ficam nas laterais da chapa.

Gire o controle de temperatura colocando-o na posição de desligado “O” e encaixe-o bem na chapa.

Unte a superfície anti-aderente de cozimento com manteiga vegetal, eliminando o excesso com uma toalha de papel. Ligue a chapa na tomada.

Pré-aqueça a chapa alinhando a temperatura desejada no controle de temperatura com a luz indicadora. A chapa estará pré-aquecida quando a luz indicadora se apagar. A luz se acenderá e apagará durante o uso, indicando que está mantendo a temperatura selecionada.

OBSERVAÇÃO: Use sempre utensílios de madeira ou nylon para evitar riscos na superfície anti-aderente de cozimento. Nunca corte os alimentos na chapa.

Quando terminar de cozinhar, gire o controle de temperatura colocando-o na posição de desligado “O”, desligue da tomada e deixe que o aparelho esfrie antes de limpá-lo.



PRECAUÇÃO: A bandeja térmica, bandeja coletora removível e seus conteúdos podem estar quentes.

OBSERVAÇÃO: Se estiver cozinhando bacon ou outros alimentos com muita gordura seguidamente será necessário esvaziar a bandeja coletora de gorduras para evitar vazamentos na mesa.

PRECAUÇÃO: Algumas mesas são muito sensíveis ao calor. Tome cuidado para não colocar a chapa elétrica sobre superfícies que possam ser danificadas pelo calor.

PRECAUÇÃO: A superfície da chapa esquenta durante o uso. Deixe-a esfriar bem antes de movê-la ou limpá-la.

TEMPO DE COZIMENTO E TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO	INSTRUÇÕES
OVOS fritos	150 °C	De 3 a 5 min.	Virar freqüentemente
BACON	180 °C	De 8 a 14 min.	Virar freqüentemente
LINGÜIÇAS	180 °C	De 20 a 30 min.	Vire quando tiver passado a metade do tempo de cozimento
RABANADAS	180 °C	De 6 a 10 min.	Vire quando tiver passado a metade do tempo de cozimento
HAMBÚRGUERES	180 °C	De 3 a 14 min.	Vire quando tiver passado a metade do tempo de cozimento
FATIAS DE PRESUNTO	180 °C	De 14 a 18 min.	Vire quando tiver passado a metade do tempo de cozimento
SANDUÍCHES	180 °C	De 6 a 10 min.	Untar com manteiga por fora e dourar em ambos lados
BISTECAS DE PORCO	180 °C	De 20 a 30 min.	Dourar ambos lados e reduzir a temperatura para 120°C. Vire quando tiver passado a metade do tempo de cozimento
BATATAS	180 °C	De 10 a 12 min.	Vire quando tiver passado a metade do tempo de cozimento
FILÉS Mal Passado Ao Ponto Bem Passado	200 °C 200 °C 200 °C	De 4 a 6 min. De 7 a 12 min. De 13 a 18 min.	Vire quando tiver passado a metade do tempo de cozimento
PANQUECAS	180 °C	De 2 a 6 min.	Despeje a mistura sobre a chapa. Virar quando começar a fazer pequenas bolhas na massa

LIMPEZA DE SUA CHAPA

Desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar bem antes de limpá-lo

Tire o sensor de controle de temperatura. **NÃO SUBMERGIR NA ÁGUA.**

Passar um pano úmido e seque bem.

Retire a bandeja coletora de gordura e jogue seu conteúdo fora.


Quando já tiver tirado o sensor de controle de temperatura, a chapa pode ser submergida na água.

A chapa, a bandeja coletora de gordura e a bandeja térmica podem ser lavadas na lava-louças. Também podem ser lavadas com água quente ensaboada e uma esponja macia. Enxágüe e seque bem todas as peças.

PRECAUÇÃO: O sensor de controle de temperatura e o plugue devem estar sempre bem secos antes de serem usados.

GARANTIA PARA EUROPA

Guarde o seu recibo, já que ele será necessário para quaisquer reclamações ao abrigo desta garantia.

- Este produto tem uma garantia de 2 anos após a compra, conforme o descrito neste documento.
- Durante este período de garantia, no caso improvável de o aparelho deixar de funcionar devido a um defeito de concepção ou fabrição, devolva-o ao local da compra, acompanhado do recibo e de uma cópia desta garantia.
- Os direitos e benefícios adquiridos ao abrigo desta garantia complementam e não afectam os seus direitos legais. Apenas a Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") tem o direito de alterar estes termos.
- A Holmes compromete-se, durante o período da garantia, a reparar ou substituir o aparelho ou qualquer peça do mesmo que não funcione devidamente, sem encargos, desde que:
 - Comunique prontamente ao local de compra ou à Holmes o problema; e
 - o aparelho não tenha sofrido qualquer alteração, nem tenha sido sujeito a danos, uso indevido, abuso, reparação ou alteração por alguém não autorizado pela Holmes.
- Esta garantia não cobre as avarias resultantes de uso indevido, danos, abuso, uso de voltagem incorrecta, actos da natureza, eventos fora do controle da Holmes, reparações ou alterações por alguém não autorizado pela Holmes ou o não cumprimento das instruções de utilização. A garantia não cobre igualmente o desgaste normal, incluindo, entre outros, ligeira descoloração e riscos.
- Os direitos adquiridos ao abrigo desta garantia aplicam-se apenas ao comprador original e não são extensíveis a uma utilização comercial ou colectiva.
- Os resíduos de equipamentos eléctricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Recorra a instalações de reciclagem, caso existam. Contacte-nos por correio electrónico para enquiriesEurope@jardencs.com para obter mais informações sobre reciclagem e REEE. 

Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London
SW19 4DT
UK



© 2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
Distributed by Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London SW19 4DT, United Kingdom.

© 2010 Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions. Tous
droits réservés. Distribué par Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London
SW19 4DT, United Kingdom

© 2010 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos
los derechos reservados. Distribuido por Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London
SW19 4DT, United Kingdom

© 2010 Sunbeam Products, Inc. operando sob o nome de Jarden Consumer Solutions. Todos os
direitos reservados. Distribuido pela Holmes Products (Europe) Ltd., 1 Francis Grove, London
SW19 4DT, United Kingdom

www.oster.com

Printed in PRC

Imprimé en République de Chine

Impreso en China

Impresso na RPC

P.N. 132899
CBA -031610