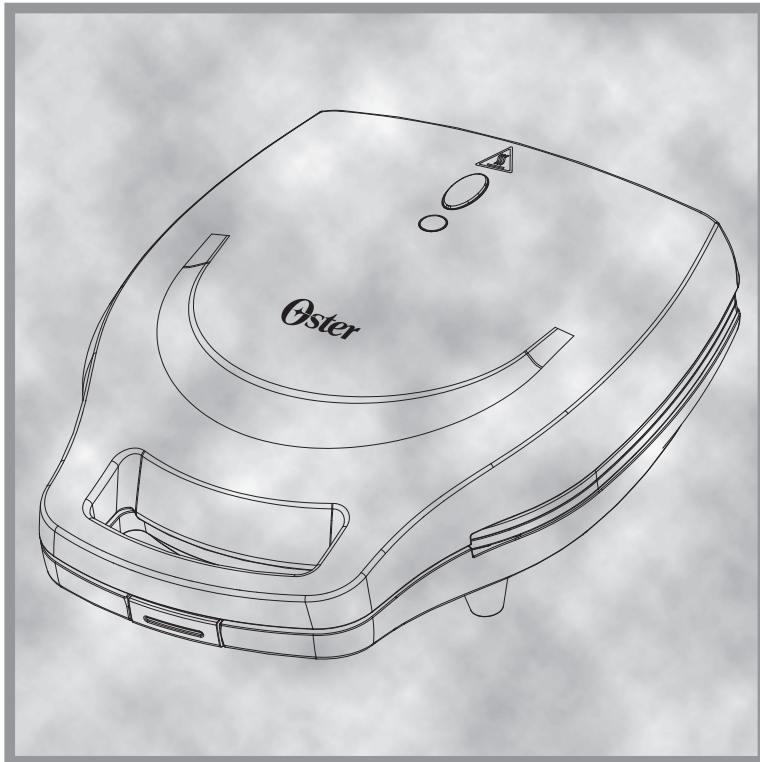


Oster®



MODELO
MODEL

CKSTAM0513-013
CKSTAM0513-052
CKSTAM0513-053


MANUAL DE INSTRUCCIONES
MAQUINA PARA AREPAS (TOSTY AREPA, AREPA MAKER)
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
TOSTY AREPA MAKER
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL ARTEFACTO.**
2. Antes de conectar el artefacto, asegúrese de que el voltaje en su tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación de la unidad.
3. **⚠ NO** toque las superficies calientes. Siempre use guantes para horno cuando manipule materiales calientes y deje que las partes metálicas se enfríen antes de limpiarlas. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de colocarle o retirarle partes. Utilice siempre los guantes cuando mueva la unidad.
4. Cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla, desenchufe el artefacto del tomacorriente de la pared. **NOTA:** Asegúrese de que la unidad esté apagada antes de desenchufarla.
5. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el artefacto en agua ni en ningún otro líquido.
6. Cuando utilice el artefacto, mantenga la unidad a una distancia mínima de 15 cm (6 pulgadas) de las paredes en todos los lados. Retire los cables de otros productos de detrás del artefacto.
7. **NO** opere este o cualquier otro artefacto con un cable o enchufe desgastado o dañado o después de que el artefacto no funcione correctamente, se haya caído o dañado de alguna manera. Lleve este artefacto solo al Centro de Servicio Autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. **NO** utilice accesorios no recomendados por el fabricante; ya que esto podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
9. **NO** lo utilice al aire libre o con fines comerciales.
10. **NO** use este artefacto para otro uso que no sea el indicado.
11. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
12. **NO** coloque el artefacto cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
13. Se puede producir un incendio si el artefacto está cubierto o toca materiales inflamables, como cortinas, tapicerías, paredes, etc., cuando está en funcionamiento. No guarde ningún artículo sobre el artefacto cuando esté en funcionamiento.
14. La superficie exterior puede calentarse cuando se utiliza el artefacto.
15. **NO** deje el artefacto desatendido durante su uso.
16. **NO** lo opera en la posición de abierto.
17. Úselo solo sobre una superficie plana resistente al calor.

- 
18. Este artefacto NO está destinado a ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto por parte de una persona responsable de su uso por seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
 19. Este artefacto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del artefacto de manera segura y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el artefacto. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
 20. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier artefacto por o cerca de niños, o personas incapacitadas.
 21. Las instrucciones deben indicar que los artefactos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
 22. Este electrodoméstico está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial y hosterías.

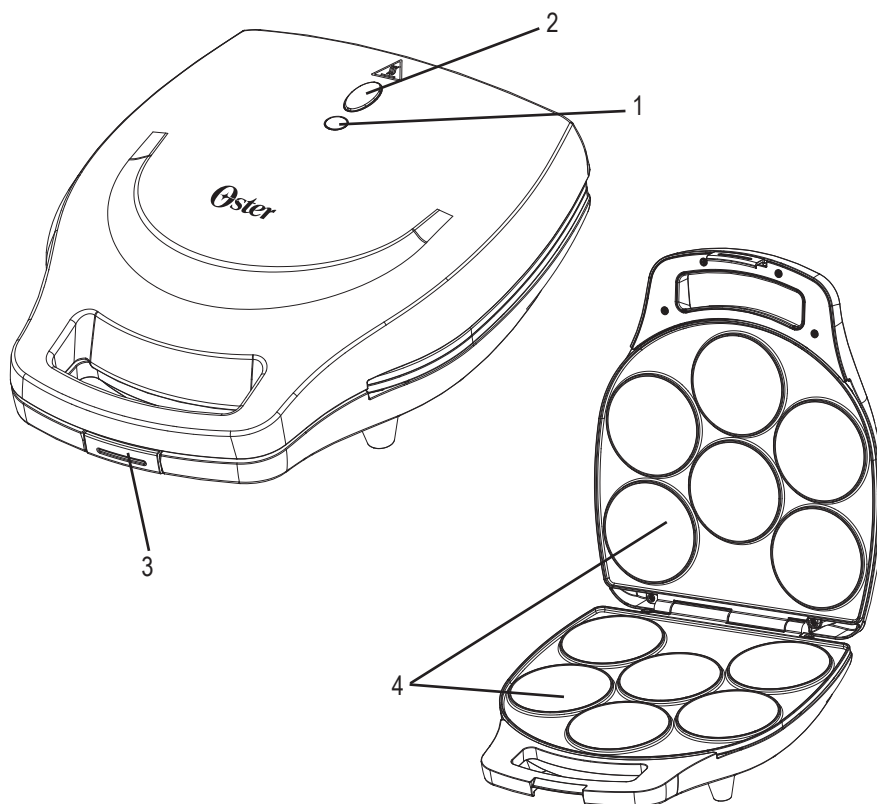
ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Luz Indicadora de Encendido
2. Luz Indicadora de Cocción Lista
3. Tapa con Cierre de Seguridad

La Tapa con Cierre de Seguridad mantiene la unidad cerrada. Esto permite que la unidad mantenga la temperatura adecuada y garantiza la uniformidad de cocción.

4. Superficies de Cocción Antiadherentes


Las superficies de cocción antiadherentes permiten una fácil liberación de las arepas y facilita la limpieza.

PREPARACIÓN PARA EL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Limpie las superficies de cocción con un paño suave y húmedo y luego deje secar.
3. Engrase ligeramente las superficies de cocción con un poco de aceite de cocina.
4. Caliente, sin cubrir, hasta que alcance el máximo calor.
5. Apague y enfríe por completo.
6. Limpie el aceite en exceso con agua caliente sin frotar. Tenga cuidado para evitar que el agua entre en el aparato.
7. Seque la superficie con un paño seco. Ahora el aparato está listo para ser usado.

NUNCA SUMERJA LA UNIDAD EN EL AGUA.

UTILIZANDO SU ARTEFACTO

1. Inserte el enchufe en un tomacorriente adecuado hasta que se encienda la Luz Indicadora de Encendido .
2. Permita que la unidad se precaliente durante aproximadamente 5 minutos antes de comenzar a utilizarla.
3. Cuando su Tosty Arepa Oster se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor, esto es normal con los artefactos de calefacción. Esto no afecta la seguridad de su artefacto.
4. Para obtener mejores resultados, rocíe ligeramente las placas de cocción con aceite en aerosol antes de usarlas. Esto ayudará a retirar fácilmente las arepas después de la cocción.
5. Tenga la masa lista y divídala en porciones iguales. Con la palma de las manos, haga las porciones de masa en forma de bolitas del tamaño adecuado y colóquelas en cada cavidad antiadherente. Cierre la tapa y el cierre de seguridad del artefacto.

NOTA: No use bolsas de plástico desechables, ya que pueden derretirse si entran en contacto con las placas calientes. Las superficies están CALIENTES.

6. Al conocer mejor su Tosty Arepa Oster, se familiarizará con la cantidad ideal de masa necesaria para preparar las arepas adecuadas y el tiempo de cocción ideal requerido.
7. En aproximadamente 7 minutos, podrá disfrutar de deliciosas arepas. Retire las arepas con una espátula de madera o plástico.
8. El tiempo de cocción estimado para preparar arepas es de aproximadamente 7 minutos. Si prefiere arepas más doradas y oscuras, se recomienda que prolongue el tiempo de cocción durante unos minutos.
9. Una vez que haya terminado de usar el artefacto, desenchufe la unidad del tomacorriente.
10. Las superficies están CALIENTES.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Este artefacto debe limpiarse después de cada uso.

1. Desenchufe siempre la unidad del tomacorriente cuando no la esté utilizando o antes de limpiarla. Permita que se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. Las placas de cocción están recubiertas con una superficie de cocción antiadherente, por lo tanto requiere poca limpieza. Simplemente limpie las placas con un paño húmedo.
3. No sumerja el artefacto en agua ni en ningún otro líquido. No utilice estropajos, polvos o limpiadores abrasivos. Antes del siguiente uso, engrase ligeramente las placas de cocción para retirar fácilmente las arepas cocidas.
4. **NO LAVAR EN EL LAVAPLATOS AUTOMÁTICO.**

GUARDANDO SU ARTEFACTO

Para minimizar el espacio de almacenamiento en su cocina, su Tosty Arepa Oster puede almacenarse de manera vertical. Permita que el Tosty Arepa Oster se enfríe antes de enrollar el cable alrededor de la base del artefacto y almacenarlo verticalmente.

RECETAS

“Arepas Criollas” (Masa)

2 ½ tazas de agua

2 tazas de harina de maíz blanca pre-cocida

2 cucharaditas de sal

Instrucciones de Preparación:

Coloque el agua en un recipiente y agregue sal. Agregue la harina poco a poco y mezcle bien.

Amase la masa y espere 2-3 minutos. Amase la masa de nuevo. Divida la masa en porciones iguales. Con las palmas de las manos, haga las porciones de masa en forma de bolitas y coloque una bola de masa en cada cavidad antiadherente de su Tosty Arepa Oster durante aproximadamente 7 minutos. Para un mejor sabor, también puede agregar chicharrón de puerco o queso rallado a la mezcla de la masa.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda encarecidamente utilizar este artefacto con la receta anterior.

“Reina Pepiada” (Relleno de Pollo)

Ingredientes: (Rinde para 10 Arepas)

4 papas

2 pechugas de pollo (al horno o al vapor)

1 lata pequeña de guisantes

3 zanahorias

¼ de cucharadita de azúcar

1 ½ taza de mayonesa

¼ de cucharadita de jugo de limón

¼ de cucharadita de mostaza

1 aguacate

Instrucciones de Preparación:

Corte las papas y las zanahorias en cuadritos pequeños. Hierva las zanahorias y las papas en agua con sal, hasta que estén suaves. Pique el pollo en trozos pequeños. Mezcle la mayonesa, el azúcar, la mostaza y el jugo de limón. Mezcle con las papas, las zanahorias y el pollo y agregue los guisantes. Pique el aguacate en rebanadas y rellene las arepas con 2 cucharadas de relleno, luego cúbrala con una rebanada de aguacate.

RECETAS

“Carne Mechada” (Relleno de Carne)

Ingredientes:

1 kg de carne de flanco, cortado en trozos medianos

1 pimentón rojo entero

1 taza de cebolla, finamente picada

¼ de cucharada de aceite

1 cucharadita de salsa Worcester

1 cebolla entera

2 tazas de tomates, finamente picados

1 taza de pimiento rojo, finamente picado

3 dientes de ajo

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta

½ cucharadita de comino

Instrucciones de Preparación:

Cocine la carne en agua con sal con una cebolla entera y un pimiento rojo entero. Cocine hasta que esté blanda. Deje enfriar y separe una taza del caldo. Desmeche la carne finamente. Fría ligeramente los tomates, la cebolla, el pimiento rojo, los pimientos dulces y el ajo en aceite y agregue la carne desmechada. Añada los condimentos restantes. Añada una taza de caldo y deje cocinar durante 10 minutos. Rellene las arepas y sirva.

“Carne Molida” (Relleno de Carne)

Ingredientes:

1 kg de carne molida

1 cebolla grande, picada

2 pimientos dulces, finamente picados

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de comino

3 Tomates, finamente picados

1 pimentón rojo, finamente picado

3 dientes de ajo

1 cucharadita de salsa Worcester

Instrucciones de Preparación:

En la licuadora, mezcle los tomates, la cebolla, el pimentón rojo, el pimiento dulce y el ajo junto con dos cucharadas de agua. Mezcle con la masa molida. Añada la sal, la salsa Worcester y el comino. Cocine y deje que se merme por unos minutos. Rellene las arepas y sirva.

RECETAS

Relleno De Atún

Ingredientes:

1 lata de atún	½ taza de cebolla mixta, pimiento rojo
1 cucharadita de sal	y tomate, finamente picado
½ cucharadita de comino	½ cucharadita de salsa Worcester
	2 cucharaditas de aceite

Instrucciones de Preparación:

Fría ligeramente todas las verduras, condimente con sal, salsa Worcester y comino. Combine el atún y mezcle con las verduras. Cocine a fuego lento durante 3 minutos. Rellene las arepas y sirva.

“Perico” (Relleno de Huevo)

Ingredientes:

4 huevos	3 tomates, finamente picados
1 cebolla, finamente picada	3 cucharadas de aceite
3 cucharadas de leche	1 cucharadita de sal

Instrucciones de cocina:


Fría ligeramente las cebollas, agregue el tomate y la sal. Cocine por 2 o 3 minutos. Separe las claras de huevo y bátalas. Mezcle las claras de huevo con la yema de huevo y combine con las cebollas y los tomates. Añada la leche y cocine. El huevo debe estar líquido. Rellene las arepas y sirva.

NOTA

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. Before connecting the appliance, make certain the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
3. **⚠ DO NOT** touch hot surfaces. Always use oven 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.
4. When the unit is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet. **NOTE:** Make sure the unit is turned off before unplugging.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
6. When using the appliance, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind the appliance.
7. **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. Take this appliance only to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
8. **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
9. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
10. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
11. **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
12. **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation..
14. The outer surface may get hot when appliance is used.
15. **DO NOT** leave the appliance unattended during use.
16. **DO NOT** operate in the open position.
17. Use on a heat resistant, flat level surface only.

- 
18. 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.
 19. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 20. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
 21. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
 22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

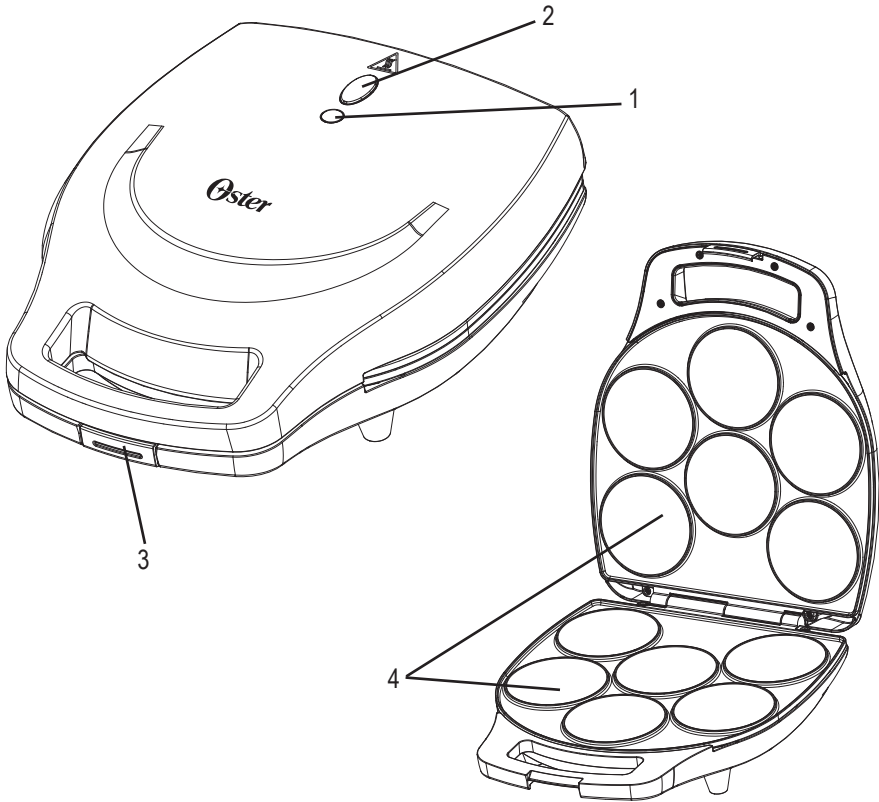
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.




SAVE THESE INSTRUCTIONS



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Power Light 

2. Bake Ready Light 

3. Locking Lid

The Locking Lid keeps the unit closed. This will allow the unit to maintain the appropriate temperature and ensure cooking uniformity.

4. Non-Stick Cooking Surfaces


The Non-Stick Cooking Surfaces allow for easy release of the arepas and facilitates clean-up.

PREPARING FOR FIRST TIME USE

1. Remove all packaging.
2. Clean the cooking surfaces with a soft damp cloth and then allow to dry.
3. Slightly grease the cooking surfaces with a little cooking oil.
4. Warm uncovered until the appliance reaches maximum heat.
5. Turn off and cool completely.
6. Clean off excess oil with warm water without rubbing. Take care to prevent water from running into the appliance.
7. Dry the surface with a dry cloth. Now the appliance is ready to be used.

NEVER SUBMERGE UNIT IN WATER.

USING YOUR APPLIANCE

1. Insert the plug into the appropriate power outlet until the Power Light  indicator turns on.
2. Allow the unit to pre-heat for about 5 minutes before beginning use.
3. When your Oster Tosty Arepa is heated for the first time it may emit slight smoke or odor, this is normal with heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.
4. For best results, lightly spray the cooking plates with a cooking oil spray before using. This will assist in the removal of the arepas after cooking.
5. Have the dough ready and divide it into equal portions. Using the palm of your hands, roll appropriately sized portions of dough and place in each non-stick cavity. Close the lid and latch the appliance closed.
NOTE: Do not use disposable plastic piping bags as these may melt if they come into contact with hot plates. Surfaces are HOT.
6. As you become acquainted with your Oster Tosty Arepa, you will become familiar with the ideal quantity of dough needed to prepare proper arepas and the ideal cooking time required.
7. In approximately 7 minutes, you will be able to enjoy delicious arepas. Remove the arepas with wood or plastic spatula.
8. The estimated cooking time to prepare arepas is approximately 7 minutes. If you prefer darker, golden brown arepas, it is recommended that you extend the cooking time for a few minutes.
9. After you have completed using the appliance, unplug the unit from the electrical outlet.
10. Surfaces are HOT.

CARE AND CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

1. Always unplug the appliance from outlet when not in use or before cleaning. Allow to completely cool before cleaning.
2. The cooking plates are coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plates over with a damp cloth.
3. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners. Before next use; lightly grease the cooking plates for easy removal of cooked arepas.
4. **DO NOT WASH IN DISHWASHER.**

STORING YOUR APPLIANCE

To minimize storage space in your kitchen, the Oster Tosty Arepa can be stored vertically. Allow the Oster Tosty Arepa to cool before wrapping the cord around the base of the appliance and storing vertically.

RECIPE

“Arepas Criollas” (Dough)

2 1/2 Cups of Water

2 Cups of Precooked White Corn Flour

2 Teaspoons of Salt

Cooking Instructions:

Place the water in a bowl and add salt. Slowly add the flour and mix thoroughly. Knead the dough and wait 2-3 minutes. Knead the dough again. Divide the dough into equal portions. Using the palms of your hands, roll portions of dough and place one dough-ball in each non-stick cavity of your Oster Tosty Arepa Maker for approximately 7 minutes. For greater flavor you can also add ground pork rinds or grated cheese to the dough mix.

For best results, it is strongly recommended to use this appliance with the above recipe.

“Reina Pepiada” (Chicken Filling)

Ingredients: (Yield 10 Arepas)

4 Potatoes

1 1/2 Cup of Mayonnaise

1 Small Can of Peas

1/4 Teaspoon of Mustard

1/4 Teaspoon of Sugar

1 Avocado

1/4 Teaspoon of Lemon Juice

2 Chicken Breasts (baked or steamed)

3 Carrots

Cooking Instructions:

Cut potatoes and carrots into small squares. Boil carrots and potatoes in salted water, until fork-tender. Chop the chicken into small pieces. Mix mayonnaise, sugar, mustard, and lemon juice. Mix with potatoes, carrots, and chicken and add peas. Slice the avocado and fill the arepas with 2 tablespoons of filling and top with a slice of avocado.

RECIPES

“Carne Mechada” (Meat Filling)

Ingredients:

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 KG of Flank Meat, cut into medium sized pieces | 1 Cup of Red Pepper, finely minced |
| 1 Whole Red Pepper | 3 Cloves Garlic |
| 1 Cup of Onion, finely minced | 1 Teaspoon of Salt |
| 1/4 Tablespoon of Oil | 1/2 Teaspoon of Pepper |
| 1 Teaspoon of Worcester Sauce | 1/2 Teaspoon of Cumin |
| 1 Whole Onion | |
| 2 Cups of Tomatoes, finely minced | |

Cooking Instructions:

Cook the meat in salted water with a whole onion and whole red pepper. Cook until fork-tender. Allow to cool down and separate one cup of broth. Shred meat finely. Lightly fry the tomatoes, onion, red pepper, sweet peppers and garlic in oil and add shredded meat. Add the remaining condiments. Add one cup of broth and let it cook for 10 minutes. Fill the arepas and serve.

“Carne Molida” (Meat Filling)

Ingredients:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 KG of Ground Beef | 3 Tomatoes, finely diced |
| 1 Large Onion, Chopped | 1 Red Pepper, finely minced |
| 2 Sweet Peppers, finely minced | 3 Cloves of Garlic |
| 1 Teaspoon of Salt | 1 Teaspoon Worcester Sauce |
| 1/2 Teaspoon of Cumin | |

Cooking Instructions:

In blender, blend tomatoes, onion, red pepper, sweet pepper, and garlic together with two spoons of water. Mix with the ground meet. Add salt, Worcester sauce, and cumin. Cook and let dry for a few minutes. Fill the arepas and serve.

RECIPES

Tuna Fish Filling

Ingredients:

- | | |
|-----------------------|--|
| 1 Can of Tuna | 1/2 Cup of Mixed Onion, Red Pepper and Tomato, finely minced |
| 1 Teaspoon of Salt | 1/2 Teaspoon of Worcester Sauce |
| 1/2 Teaspoon of Cumin | 2 Teaspoons of Oil |

Cooking Instructions:

Lightly fry all vegetables, seasoning with salt, Worcester sauce and cumin. Combine the tuna and mix with the vegetables. Simmer for 3 minutes. Fill the arepas and serve.

“Perico” (Egg Filling)

Ingredients:

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 4 Eggs | 3 Tomatoes, finely diced |
| 1 Onion, finely minced | 3 Tablespoons of Oil |
| 3 Tablespoons of Milk | 1 Teaspoon of Salt |

Cooking Instructions:

Lightly fry the onions, add tomato and salt. Cook for 2 or 3 minutes. Separate the egg whites and beat. Mix the egg whites with the egg yolk and combine with onions and tomatoes. Add milk and cook. The egg should be runny. Fill the arepas and serve.

NOTE



Características eléctricas de los modelos de la serie: CKSTAM0513-XXX
Electric characteristics of series models:

Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	1 200 W
220 V	50/60 Hz	1 200 W

© 2019 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.

© 2019 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

P.N. 198426 Rev B
GCDS-OST-SL