

# Oster®



MODELO  
MODEL

**CKSTSK1712**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**SARTÉN ELÉCTRICA**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

---

INSTRUCTION MANUAL  
**ELECTRIC SKILLET**

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

---

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES EN ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE UTILIZAR EL ARTEFACTO, SIEMPRE OBSERVANDO LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD INDICADAS EN ESTE INSTRUCTIVO Y **OBSERVADO** LAS GUÍAS DE USO PARA PREVENIR ACCIDENTES Y O LESIONES.
2. Verifique si la tensión (voltaje) de su producto, que consta en su etiqueta de identificación, es la misma que la del tomacorriente que va a utilizar.
3. Evite accidentes. Después de desembalar el producto, mantener el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
4. Este aparato no está destinado a su utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones referentes a la utilización del producto o estén bajo supervisión de una persona responsable por su seguridad.
5. Se recomienda vigilar y asegurarse que los niños no jueguen con el aparato.
6. Asegurese de siempre colocar su aparato sobre superficies planas, estables, limpias y secas.
7. No utilizar el aparato sobre superficies encharcadas de líquidos, sobre cocinas u otros aparatos, para evitar accidentes.
8. Para protección contra descargas eléctricas y otros accidentes, no sumergir el producto en agua u otro líquido.
9. Nunca dejar el cable de alimentación en un lugar donde una persona pueda tropezar.
10. No conectar el aparato en tomacorrientes múltiples o extensiones sobrecargadas, ya que la sobrecarga puede dañar el producto y causar accidentes.
11. No utilizar aparatos que tengan algún tipo de daño en el cable eléctrico, en la clavija o en otros componentes. En caso de presentarse daño en alguna de estas partes regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo.
12. Si el cable eléctrico está dañado, debe ser substituido en el Centro de Servicio Oster Autorizado.
13. No intentar desmontar o reparar el aparato. Toda sustitución de pieza dañada debe ser hecha exclusivamente a través del Centro de Servicio Oster Autorizado.
14. La factura y el Certificado de Garantía son documentos importantes y deben guardarse para efecto de garantía.

15. Este aparato no está destinado a ser usado por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto.
16. Mantener el rostro apartado durante la fritura.
17. Nunca desconectar el aparato tirando del cable eléctrico. Sujetar firmemente el selector de temperatura y tirar para desconectar.
18. No tocar o acercarse a partes calientes del producto, porque pueden causar quemaduras. Siempre asegurar por las asas para mover el producto.
19. Mantener el producto fuera del alcance de los niños, especialmente cuando esté en uso o cuando aún está caliente, para evitar quemaduras.
20. No utilizar accesorios que no sean originales del aparato. El uso de accesorios que no son originales puede perjudicar el funcionamiento y causar daños al usuario y al producto.
21. Nunca transportar el producto por el cable eléctrico.
22. Nunca dejar el cable eléctrico acercarse a las superficies calientes.
23. No transportar el producto cuando esté con aceite caliente, ya que puede causar quemaduras.
24. Jamás cortar el alimento sobre la cubierta antiadherente.
25. Nunca sumergir el termostato en agua u otros líquidos para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
26. Durante el uso, mantener el aparato lejos de cortinas, ropas, toallas u otros materiales inflamables. Permita que el aire circule libremente encima y alrededor del aparato.
27. NO toque superficies calientes. Use mangos o perillas.
28. No use al aire libre.
29. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar heridas.
30. Use suma precaución al desplazar el electrodoméstico si contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
31. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje que la unidad se enfríe antes de quitar o agregar piezas y antes de limpiarla.
32. Siempre coloque el controlador de temperatura en el electrodoméstico primero, luego enchúfelo al tomacorriente de la pared. Para desconectar, apáguelo, quite el enchufe del tomacorriente de la pared y quite el controlador de temperatura del electrodoméstico.
33. SÓLO use el electrodoméstico con el Controlador de Temperatura Oster®.
34. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

***! Atención! Nunca utilizar objetos puntiagudos o abrasivos en contacto con la superficie antiadherente del aparato porque la pueden dañar.***

***! Atención! Nunca colocar la sartén eléctrica en la heladera.***

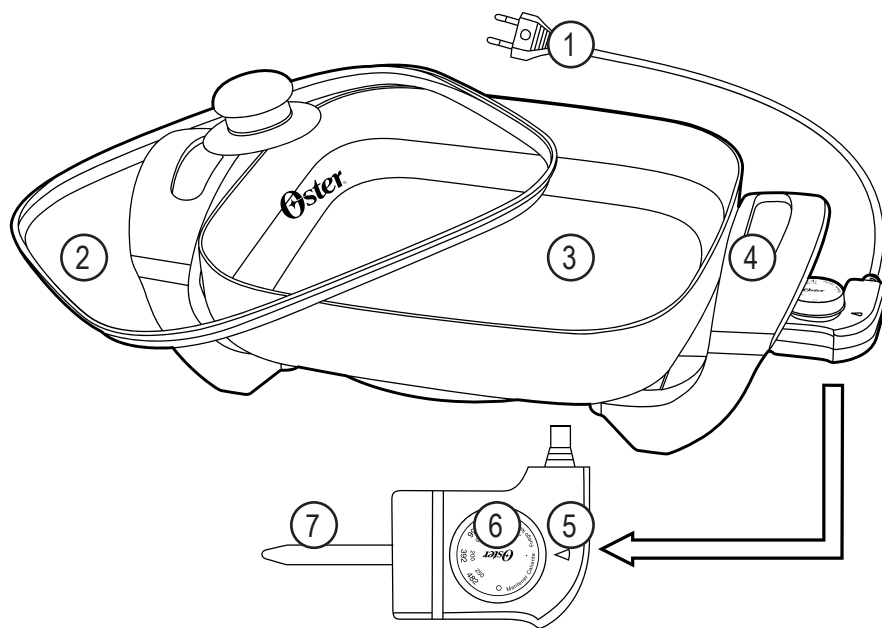
**ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### **INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE**

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir el peligro de que una persona o una mascota se enrede o tropiece con un cable largo.
2. Se puede comprar y utilizar una extensión se si emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma debe ser igual o mayor a la de la unidad. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropezos accidentales.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Cable eléctrico con clavija
2. Tapa de vidrio templado con asa y salida de vapor
3. Sartén con capa antiadherente (interna e externa)
4. Asa
5. Luz indicadora de encendido
6. Termostato con perilla selectora de temperatura
7. Conector

# FUNCIONES DEL PRODUCTO

## Termostato con Selector de Temperatura

El termostato tiene un indicador luminoso de funcionamiento que se apaga automáticamente cuando el sartén alcanza la temperatura seleccionada. De este modo, durante el uso, la luz se enciende y apaga alternativamente, indicando que se mantiene la temperatura seleccionada. El mando selector de temperatura tiene diferentes ajustes de temperatura para diferentes usos:

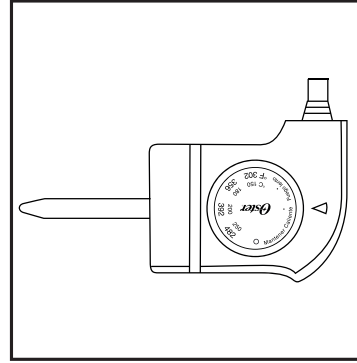


Figura 1

Ajuste	Uso	Temperatura
Mantener Caliente	Mantiene el alimento caliente.	Mínima
Fuego lento	Mantiene el alimento caliente.	Baja
302°F / 150°C	Cocina o hierve lentamente.	Baja
356°F / 180°C	Fríe con poca grasa.	Media
392°F / 200°C	Fríe con nivel medio de aceite.	Media
482°F / 250°C	Tuesta, asa, gratina y hornea.	Alta

## Nota

Las temperaturas de uso son apenas orientativas y pueden necesitar ajustes para los diversos alimentos y gustos personales.

Cuando la perilla esta ajustada en el nivel bajo, es normal que la comida empiece a burbujear, ya que el termostato mantiene la temperatura elegida.

## Tapa de Cristal Templado

La tapa de vidrio funciona como un horno, ideal para ser utilizado cuando los niveles de temperatura y humedad deban ser controlados, tales como cocinar, asar a la parrilla o hacer salsas y sopas. También permite asar trozos grandes de carne, ya que, con la tapa cerrada, el calor y la humedad se mantienen durante la preparación.

## Sartén Antiadherente

Posee superficie antiadherente externa e interna, facilitando la limpieza y permitiendo cocinar sin grasa.

# CUIDADOS ESPECIALES

## **Cuidados con el Termostato**

No mojar el termostato, si ocurre, debe contactar con una asistencia técnica autorizada. No intentar girar el mando del selector de temperatura más allá de los límites comprendidos entre las posiciones "O" (apagado) y 250°C (máximo).

Para desconectar el termostato del producto, colocar en la posición "O" retirar la clavija del tomacorriente y desconectarlo.

## **Cuidado con el perno guía caliente**

Esperar hasta que el aparato se enfríe completamente antes de desconectar el termostato. Si se desconecta con el aparato aún caliente para llevarlo a la mesa, tenga cuidado de no tocar el perno guía, ya que se calienta cuando se utiliza.

Mantener fuera del alcance de los niños, lejos de las superficies encharcadas con agua o con otro líquido y lejos de materiales inflamables.

## **Cuidados con la superficie antiadherente**

Para prolongar la vida útil de la superficie antiadherente recomendamos untarla con margarina, mantequilla o aceite antes de su uso.

Utilizar una espátula suave y resistente al calor para manipular los alimentos durante la preparación.

No utilizar objetos de metal, puntiagudos y abrasivos.

Jamás cortar el alimento sobre la chapa antiadherente. No colocar en el lavavajillas.

# UTILIZACIÓN

## **Antes del Primer Uso**

1. Leer atentamente todas las instrucciones de este manual.
2. Retirar todo el embalaje.
3. Lavar los componentes desmontables para retirar eventuales residuos provenientes del proceso de fabricación.
4. Comprobar que el cable eléctrico está desconectado del tomacorriente.
5. Colocar el aparato en una superficie plana.
6. Limpiar la superficie antiadherente de la sartén con un paño húmedo y secar con un paño seco o papel toalla.
7. Engrasar la superficie antiadherente de la parte interna del sartén con un poco de mantequilla o aceite de cocina.
8. Colocar el botón selector de temperatura en la posición "O".
9. Conectar el termostato ajustando el perno guía en el agujero del centro de la caja de conexión.

10. Comprobar que está bien encajado. De lo contrario puede ocurrir un calentamiento anormal, que puede causar accidentes al usuario y daños al aparato.
11. Seleccionar la temperatura 250°C y esperar hasta que la luz indicadora de funcionamiento se apague.
12. Girar el botón selector de temperatura a la posición “O”. y retirar la clavija del tomacorriente.
13. Esperar a que el aparato se enfríe.
14. Limpiar de nuevo la superficie antiadherente de la sartén, de acuerdo con el capítulo “Limpieza y Conservación”.

### **Utilizando su Sartén Eléctrica**

Su sartén eléctrica es muy fácil de usar. Usted debe apenas seguir las instrucciones siguientes y estar atento a las observaciones.

1. Colocar el botón selector de temperatura en la posición “O”.
2. Conectar el termostato ajustando el perno guía en el agujero del centro de la caja de conexión.
3. Comprobar que está bien encajado. De lo contrario puede ocurrir un calentamiento anormal, que puede causar accidentes al usuario y daños al aparato.
4. Limpiar la superficie antiadherente de la sartén con un paño húmedo y secar con un paño seco o papel toalla.
5. Conectar el aparato en el tomacorriente.
6. Seleccionar la temperatura adecuada para el alimento que va a preparar.
7. Después de unos minutos la temperatura alcanza el nivel seleccionado y la luz indicadora se apaga. Usted puede ajustar el botón selector de temperatura para aumentar o disminuir la temperatura según sea necesario para el plato que está preparando.
8. Durante la preparación la lámpara indicadora se apagará y encenderá indicando que la temperatura está siendo mantenida por las resistencias a través del termostato.

### **Nota**

**El tiempo de cocción varía de acuerdo con el tipo de alimento y el gusto personal. Después de la preparación, la comida se pueda mantener caliente utilizando la posición Fuego lento.**

9. Después de preparado el alimento, girar el botón selector de temperatura a la posición desconectado y retirar la clavija del tomacorriente.
10. Puede llevar su sartén eléctrica a la mesa. Para ello girar el botón selector de temperatura a la posición “O”, retirar la clavija del tomacorriente y desconectar el termostato.
11. No se recomienda usar el Sartén Eléctrico sobre superficies sensibles a la temperatura.

***! Atención! Mucho cuidado de no tocar el conector guía. Está muy caliente durante su utilización.***



# PREPARANDO LOS ALIMENTOS

La preparación de alimentos sigue el mismo modelo descrito en el capítulo “Utilizando su Sartén Eléctrica”. Siga los pasos correctamente, atento a las observaciones y ¡buen provecho!

## **Cocinar Pasta**

Hervir 6 tazas de agua en la posición 250°C del termostato.

Incorporar 250g (1 taza) de pasta y cocinar por 8-10 minutos.

Si el agua hierve muy rápido, reducir la temperatura a una posición más baja.

No olvide que el tiempo varía de acuerdo con el tipo de pasta utilizada.

## **Cocinar Verduras**

Calentar la sartén en la posición 250°C del termostato con un poco de aceite para dar sabor. Para obtener los mejores resultados y una cocción más homogénea, cortar las verduras en trozos pequeños y del mismo tamaño.

Añadir las verduras y condimentos, removiendo continuamente. Alimentos como las zanahorias, que tardan más tiempo en cocinar, deben añadirse primero.

La tapa debe colocarse en los últimos minutos de la cocción.

Cocinar hasta que los vegetales estén ligeramente crujientes.

## **Sellar y Dorar Carne**

Antes de cocinar, es importante sellar y dorar la carne para mantenerla jugosa, conservando sus jugos y sabores, además de evitar que se peguen. Preferentemente, use carne a temperatura ambiente para reducir el tiempo de cocción.

Calentar la sartén en la posición 250°C del termostato, con la tapa cerrada.

Retire la tapa y selle la carne por todos lados.

Cuando la carne esté dorada, reducir la temperatura a 200°C y cerrar la tapa hasta que la carne esté en el punto de cocción que usted quiere.

Los filetes necesitan girarse solo una o dos veces.

## **Asar Carnes y Aves**

Calentar la sartén en la posición 250°C del termostato.

Utilice sólo un poco de aceite cuando use carne baja en grasa.

Sellar y dorar la carne por todos los lados para mantenerla jugosa y conservando sus sabores.

Colocar el termostato en la posición 200°C y cerrar la tapa.

Girar la carne durante la cocción.

## **Freír**

Es ideal freír con nivel medio de aceite. No es conveniente freír con mucha cantidad, porque se pierde calor y es posible que se desborde el aceite.

### **Freír con Poca Aceite**

Es adecuado para huevos, tortillas, bacón, salchichas, filetes y pedazos de pollo. Para que los alimentos queden crujientes, no se debe usar la tapa.

Calentar la sartén con un poco de aceite en la posición 250°C del termostato, la superficie antiadherente sólo requiere un poco de aceite.

### **Freír con Nivel Medio de Aceite**

Es adecuado para alimentos en pedazos, como calabaza, patatas o pedazos pequeños de carne. Calentar la sartén en la posición 250°C del termostato, con aceite suficiente para que los alimentos queden parcialmente sumergidos. Tenga cuidado de no colocar demasiado aceite. Freír sin la tapa.

## LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

Se debe mantener el producto limpio para que funcione correctamente.

El cable eléctrico no se debe torcer, estirar o enrollar alrededor del aparato.

Si el cable eléctrico está torcido, destorcer antes de utilizar el producto.

Cuando no esté en uso, el producto debe ser almacenado en lugar seco y seguro, lejos del alcance de los niños.

Siempre desconectar la clavija del aparato antes de iniciar la limpieza.

La base del aparato debe limpiarse con un paño húmedo. Nunca debe sumergirse en agua.

No usar estropajo metálico, productos abrasivos, jabonosos, alcohol o cualquier tipo de disolvente, ya que pueden dañar el aparato.

### **Sartén**

Asegúrese de que el selector de temperatura está en la posición "O" (desconectado), que el cable de energía está desconectado y que el aparato está frío. Siempre desconectar la clavija del aparato antes de iniciar la limpieza.

Siempre limpiar la sartén después de su uso. Usar papel toalla o un paño limpio y seco o levemente humedecido con agua. Tener mucho cuidado que la humedad no penetre en la base.

Si es necesario utilizar una esponja suave con un poco de jabón y agua, se debe tener cuidado de no mojar la conexión eléctrica. Después secar con un paño suave o papel toalla.

Nunca utilizar utensilios de metal para retirar o mezclar los alimentos, ya que ellos pueden dañar la superficie antiadherente. Utilizar sólo utensilios de plástico o madera.

Para quitar restos de comida que quedaron adheridos, use una esponja de nylon. NUNCA use polvos abrasivos o esponjas de metal, porque dañaran el recubrimiento antiadherente.

### **Tapa de cristal**

Siempre limpiar la tapa después de su uso. Usar papel toalla o un paño limpio y seco o levemente humedecido con agua.

Si es necesario, puede utilizar una esponja suave con un poco de agua y detergente.

Después secar con un paño suave o papel toalla.

No lavar la tapa de cristal en el lavavajillas.

### **Termostato**

Limpiar el termostato utilizando sólo un paño húmedo.

Nunca colocar el termostato en agua o cualquier otro líquido.

***! Atención! Si se moja el termostato, Si se moja el termostato, debe buscar un centro de asistencia técnica autorizado.***

### **Asas**

Las asas se deben limpiar con un paño levemente húmedo.

### **Guardando su artefacto**

Deje enfriar el electrodoméstico antes de guardarlo. Guarde el Sartén Eléctrico en un lugar seco, por ejemplo sobre la mesa de cocinar o en un estante del armario. Enrosque el cable eléctrico en un bobina y sujételo con un gancho.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL BEFORE OPERATING THE PRODUCT, ALWAYS OBSERVING THE SAFETY INSTRUCTIONS AND **FOLLOWING** THE DIRECTIONS TO PREVENT ACCIDENTS AND OR INJURIES.
2. Check if the voltage of the product, on the identification label, is compatible with the plug to use.
3. Avoid accidents. After unpacking the product, keep the packaging material out of the reach of children.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or people with lack of experience and knowledge, unless they have received instructions regarding to the use of the product or are supervised by a person responsible for their safety.
5. It is recommended that children be supervised to ensure that they are not playing with the product.
6. Ensure always place the device only on surfaces flat, firm, clean and dry.
7. Do not use the appliance on surfaces flooded of liquids, on stoves or other apparatus, or next to the oven, to avoid accidents.
8. For protection against electric shock and other accidents, do not immerse the product in water or other liquid.
9. Never leave the power cord in a place where a person can stumble.
10. Do not connect the appliance in multiple plugs or extensions overloaded, the overhead can damage the product and cause accidents.
11. Do not use appliances that have any type of damage on the power cord, plug or another component. In case of damage to any of these parties return the device to the nearest center of services for evaluation, repair or adjustment Authorized Oster.
12. If the power cord is damaged it must be replaced by the authorized service center Oster to avoid risks.
13. Never attempt to disassemble or repair the product. Any replacement of damaged parts should be done only by authorized service Oster®.
14. The invoice and the Warranty Certificate are important documents and should be kept for warranty purpose.
15. The appliance is not intended for use by an external timer or remote control system.
16. Keep your face away during the frying.

17. Never disconnect the appliance by pulling the power cord. Firmly hold the temperature selector and pull to disconnect.
18. Do not touch or get close to hot parts of the product, because they can cause burns. Always hold by the handles to move the product.
19. Keep the product out of reach of children, especially when in use or when it is still hot, to avoid burning.
20. Do not use accessories that are not original of the appliance. The use of non-original accessories may damage the operation and cause damage to the user and the product.
21. Never carry the product by the electric cable.
22. Never leave the power cord get close to hot surfaces.
23. Do not carry the product with hot oil, because it can cause burns.
24. Never cut the food on the non-stick coating.
25. Never immerse the thermostat in water or other liquids to avoid the risk of electric shock.
26. During the use, keep the unit away from curtains, clothes, towels or other flammable materials. Allow air to circulate freely over and around the appliance.
27. Do not touch the hot surfaces. Use handles or gloves.
28. Do not use outdoors.
29. The use of accessories not recommended by the manufacturer of the appliance can cause injury.
30. Caution when moving the appliance if it contains hot oil or other hot liquid.
31. Remove the plug from the outlet when the product is not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before removing or adding parts and before cleaning.
32. Always place the temperature controller in the appliance before connecting it to the wall outlet. To disconnect, turn off the appliance, remove the plug from the wall outlet and remove the temperature controller from the appliance.
33. ONLY use the appliance with the Temperature Controller Oster®.
34. This appliance has been designed for domestic use or similar, such as kitchen areas of shops, offices and other working environments, farms, clients in hotels, motels and other residential environments, as well as in hostelry environments.

***Attention! Never use sharp or abrasive objects in contact with the nonstick surface of the appliance because they can damage it.***

***Attention! Never place the Electric skillet in the refrigerator.***

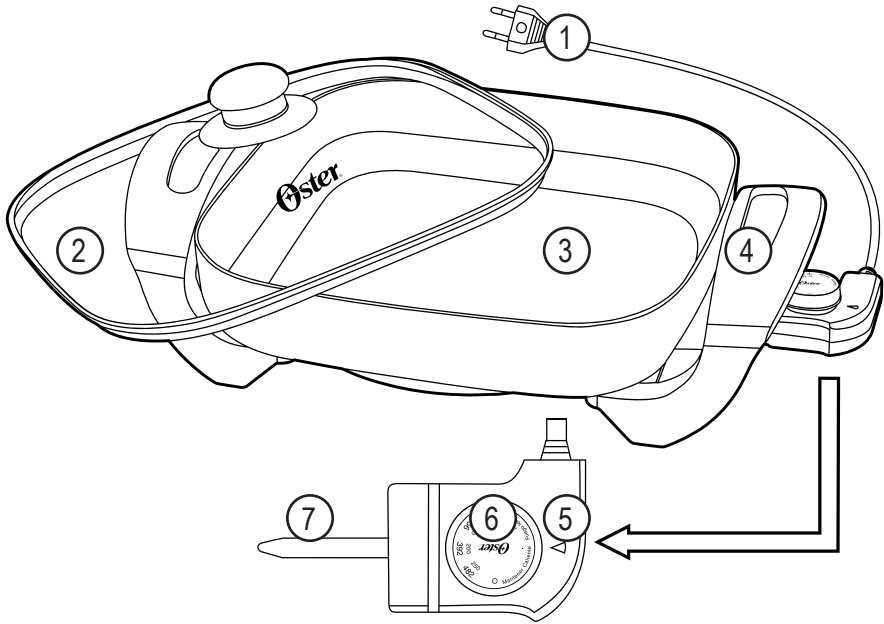
**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

# KEEP THESE INSTRUCTIONS

## SPECIAL INSTRUCTIONS FOR THE POWER CORD

1. A short power cord is provided to reduce the risk of a person or a pet get entangled or stumble over a long cable.
2. It is possible to buy and use an electrical extension, with the due precautions.
3. If an extension is used, the nominal potency of the same must be equal or bigger than that of the appliance. The resultant cable must be placed so that it does not hang by the counter or by the table, where the children might pull him or cause accidental stumbles.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Electric cable with plug
2. Lid of tempered glass with handle and steam output
3. Non-stick coating pan (internal and external)
4. handle
5. Operation indicator led
6. Thermostat with temperature selector button
7. Guide pin

# PRODUCT FEATURES

## Thermostat with Temperature Selector

The thermostat has an operating indicator light turns off automatically when the skillet reaches the selected temperature. Thus, in use, the light turns on and off alternately indicating that the selected temperature is maintained.

The control temperature selector has different temperature settings for different uses.

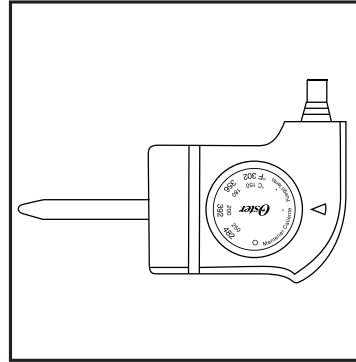


Figura 1

Setting	Use	Temperature
Keep-Warm	Keeps food warm.	Minimum
Simmer	Keeps food warm.	Low
302°F / 150°C	Cooking or boiling slowly.	Low
356°F / 180°C	Low-fat frying.	Medium
392°F / 200°C	Fry with medium level of oil.	Medium
482°F / 250°C	Toasts, roasts, grills and bakes.	High

## Note

Temperatures are for guidance only and may need adjustment for various food and personal tastes.

When the knob is set to the low level, it is normal for the food begins to bubble, as the thermostat maintains the chosen temperature.

## Tempered Glass Lid

The glass lid functions as an oven, ideal for use when the temperature and humidity levels should be controlled, such as cooking, grilling or sauces and soups. It also allows grilling large pieces of meat, because with the lid closed the heat and humidity are maintained during the preparation.

## Nonstick Skillet

Has internal or external non-stick surface, for easy cleaning and fat-free cooking.



# SPECIAL CARE

## **Care with the Thermostat**

Do not wet the thermostat, if it occurs seek an authorized technical assistance. Do not try to turn the temperature selector dial beyond the limits between the “O” (off) and 250°C (maximum) positions.

To disconnect the thermostat of the appliance, place the button to the “O” position and remove the plug from the socket.

## **Careful with the hot pin guide**

Wait until the appliance cool down completely before disconnect the thermostat. If you disconnect with the appliance still hot to bring to the table be careful not to touch the guide pin because it heats up when used.

Keep out of reach of children, away from wet surfaces with water or other liquid and away from flammable materials.

## **Care with the Nonstick coating**

To prolong the life of the nonstick surface, we recommend to spread with margarine, butter or oil before use.

Use a soft, heat-resistant spatula to handle food during preparation.

Do not use metal objects, sharp and abrasive.

Never cut food on the plate with nonstick sheet. Do not place in dishwasher.

# USE

## **Before First Use**

1. It is very important that you read carefully all instructions in this manual.
2. Remove all packing materials.
3. Wash the removable components, to remove any residue from the manufacturing process.
4. Check that the power cord is disconnected from the outlet.
5. Place the appliance on a flat and firm surface.
6. Clean the nonstick surface with a damp cloth and dry with a cloth or paper towel.
7. Grease the nonstick surface of the internal part of the skillet with a little of butter or kitchen oil.
8. Turn the temperature selector button to the position “O”.
9. Connect the thermostat adjusting the guide pin in the hole in the center of the junction box.
10. Check that it is firmly seated. Otherwise, there may be an abnormal warming which can

cause personal injury or damage to the appliance.

11. Select the temperature 250°C and wait until the operation indicator light turns off.

12. Turn the temperature control button to the position “O” and remove the plug from the socket.

13. Wait for the appliance to cool down.

14. Clean again the non-stick surface of the skillet, in accordance with chapter “Cleaning and Conservation”

### **Using your Electric skillet**

Your Electric skillet is easy to use. You should just follow the instructions and attentive to the suggestions.

1. Turn the temperature selector button to the position “O”.

2. Connect the thermostat adjusting the guide pin in the hole in the center of the junction box.

3. Check that it is firmly seated. Otherwise, there may be an abnormal warming which can cause personal injury or damage to the appliance.

4. Clean the nonstick surface with a damp cloth and dry with a cloth or paper towel.

5. Connect the appliance into the socket.

6. Select the adequate temperature for the food to prepare.

7. After a few minutes the temperature reaches the set level and the indicator turns off. You can adjust the temperature control button to increase or decrease the temperature of the plate as needed for the dish in preparation.

8. During the preparation the warning led will turn off and turn on indicating that the temperature is being maintained by the resistances through the thermostat.

### **Note**

**The cooking time varies according to the type of food and your personal taste. After preparation, the food can be kept warm using the position Simmer.**

9. After prepared the food, turn the temperature control button to the position Desl. and remove the plug from the socket.

10. You can bring your Electric skillet to the table. For it turn the temperature selector to the position “O” remove the power plug and disconnect the thermostat.

11. It is not recommended to use the Electrical Pan on temperature-sensitive surfaces.

***Attention! Be careful not to touch the guide pin. It is very hot during the use.***

# PREPARING FOOD

Food preparation follows the same model described in Chapter “Use”. Follow the steps correctly, attentive to the observations and Bon Appetite!

## **Cooking Pasta**

Boil 6 cups of water in the position 250°C of the thermostat.

Add 250g (1 cup) of pasta and cook for 8-10 minutes.

If the water boils very fast, reduce the temperature to a lower position.

The cooking time varies according to the type of paste.

## **Cooking Vegetables**

Heat the skillet in position 250°C of the thermostat with a little oil to give flavor. For best results and a cooking more homogeneous, cut the vegetables in small pieces and with the same size.

Add the vegetables and seasoning, stirring continuously. Food as carrots, which take more time in cooking, must be added first.

The lid must be placed in the last minutes of the cooking.

Cook until the vegetables are lightly crunchy.

## **Fry and Brown Meat**

Before cooking, it is important to fry and brown the meat to keep it juicy, preserving the juices and flavors, in addition to prevent sticking. Preferably, use meat at room temperature to reduce the cooking time.

Heat the skillet in position 250°C of the thermostat with the lid closed.

Remove the lid and fryer the meat on all sides.

When the meat is browned, reduce the temperature to 200°C and close the lid until the meat is at the point of cooking that you want.

The fillet steak need to turn just one or two times.

## **Roast Meat and Poultry**

Heat the skillet in position 250°C of the thermostat. Use only a little of oil when use low fat meal.

Fry and brown the meat on all sides to keep it juicy, preserving the juices and flavors.

Place the thermostat in position 200°C and close the lid.

Turn the meat during cooking.

## **Fry**

It is ideal to fry at medium level of oil. It is not desirable to fry with a lot of oil, because heat is lost and it is possible that the oil overflow.

### **Fry with Low Level of Fat**

It is specially designed for eggs, omelets, bacon, sausages, fillets and pieces of chicken. So that the food remains creaking, do not use the lid.

Heat the skillet in position 250°C of the thermostat with a little oil, because the non-stick surface does not need a lot of oil.

### **Fry with Medium Level of Fat.**

It is specially designed for food in pieces, like pumpkin, potatoes or small pieces of meat.

Heat the skillet in position 250°C of the thermostat with sufficient oil for foods remains partially submerged. Be careful not to place too much oil. Fry without lid.

## CLEANING AND CONSERVATION

Keep the product clean to work correctly.

The power cord must not be twisted, stretched or rolled around the appliance.

If the power cord is twisted, untwist before using the appliance.

When not in use, the product should be stored in dry, secure place and out of the reach of children.

Always disconnect the appliance plug before starting the clean.

The base of the appliance should be cleaned with a damp cloth. Never immerse in water.

Do not use steel wool, abrasive products, soap, alcohol or any type of solvent, as they may damage the appliance.

### **Skillet**

Make sure that the temperature selector is in position “O” (offline) that the power cord is unplugged and the appliance is cold. Always disconnect the appliance plug before starting the clean.

Always clean the skillet after use. Use paper towels or a soft dry cloth or slightly moistened with water. Be careful so that moisture does not enter the base.

If necessary use a soft sponge with a little soap and water, taking care not to wet the box. After drying with a soft cloth or paper towel. Never use metal utensils to remove food or mix, as they can damage the nonstick surface. Use only plastic or wooden utensils.

If necessary use a soft sponge with a little soap and water, be careful not to wet the electrical connection. Then, dry with a soft cloth or paper towel.

Never use metal utensils to remove food or mix, as they can damage the nonstick surface. Use only plastic or wooden utensils.

### **Glass lid**

Always clean the lid after use. Use paper towels or a soft dry cloth or slightly moistened with water.

If necessary, can use a soft sponge with a little soap and water. Then, dry with a soft cloth or paper towel.

Do not wash the glass lid in the dishwasher.

### **Thermostat**

Clean the thermostat with a damp cloth.

Never place the thermostat in water or any other liquid.

**Caution! If the thermostat is wet, you should contact the service center authorized.**

### **Handles**

The handles should be cleaned using a slightly damp cloth.

### **Storing your appliance**

Let the appliance cool before storing. Store the Electrical Pan in a dry place, for example on the table of cooking or in a closet shelf. Wind the electric cable and secure with a hook.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		CKSTSK1712-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	1 500 W
220 V	50 Hz	1 500 W
220 V	50 Hz	1 500 W
220 V	50 Hz	1 500 W

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

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

SARTÉN ELÉCTRICO  
MODELO: CKSTSK1712, CKSTSK1712-013  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO  
**IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.**  
AVE. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA 54050, ESTADO DE MÉXICO  
TEL: 5366-0800  
C.P 54050, R.F.C. SME570928G90,  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V ~ 1 500 W



© 2018 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.  
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2018 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.  
One year limited warranty – please see insert for details

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

OSTERLATINO



Impreso en China  
Printed in China  
P.N. 188552