

Oster®



MODEL/MODELO: **CKSTSK3009**

INSTRUCTION MANUAL

REMOVABLE ELECTRIC SKILLET

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

POÊLE À FRIRE ÉLECTRIQUE AVEC POÊLE AMOVIBLE

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

SARTÉN ELÉCTRICO DESMONTABLE

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANELA ELÉTRICA REMOVÍVEL

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your electric skillet, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
2. Be sure that handles are assembled and fastened properly.
3. **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electric shock, do not immerse the temperature controller, cord or plug in water or other liquids.
5. Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool before putting on or taking off parts and before cleaning appliance.
6. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return to an Authorized Service Station for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. **DO NOT** use outdoors.
9. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot oil or any other hot liquid.
12. To disconnect, switch off, remove plug from the wall outlet.
13. **DO NOT** use appliance for anything other than its intended use.
14. 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.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
16. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
17. 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.

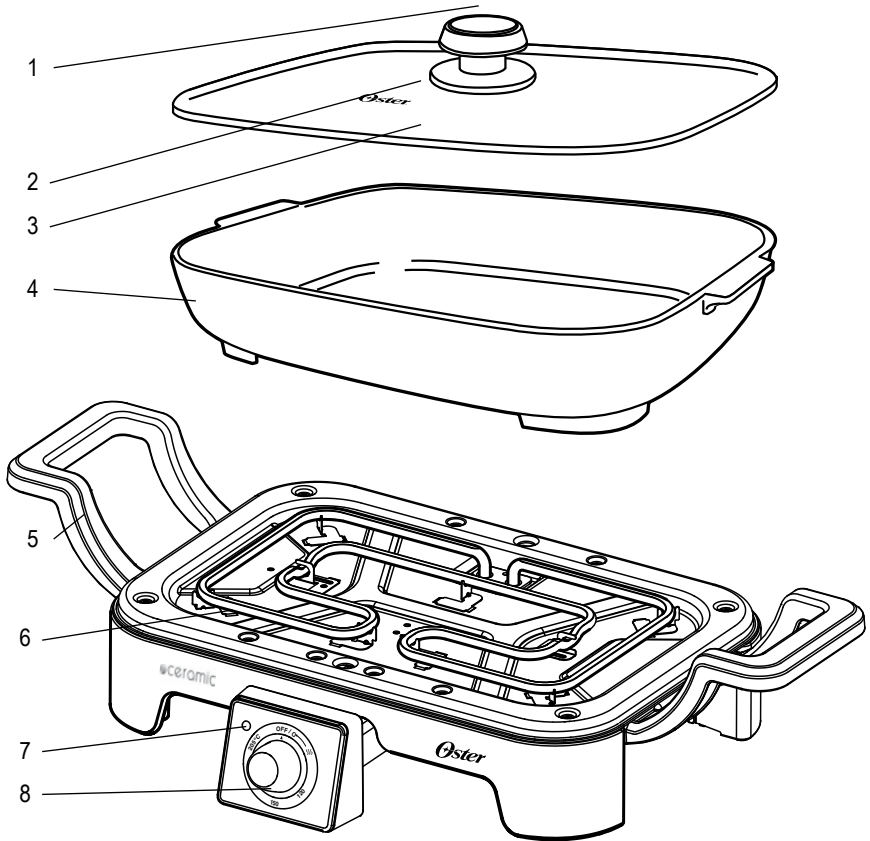
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



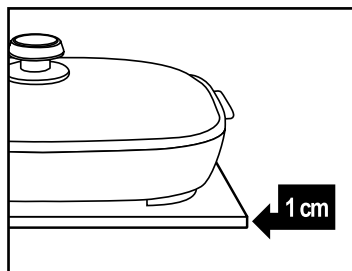
1. Lid Handle
2. Steam Vent
3. Glass Lid
4. Skillet Pan
5. Handle
6. Heating Base
7. Power Indicator Light
8. Temperature Control Dial

HOW TO USE YOUR ELECTRIC SKILLET

Before use, wash the SKILLET PAN and LID in warm soapy water or in the dishwasher and dry completely.

CAUTION: Do not immerse HEATING BASE in water or other liquids.

1. Set the skillet on a flat, dry, heat resistant surface.
2. Make sure that the SKILLET PAN is sitting securely on the HEATING BASE. If the SKILLET PAN is not secure on the HEATING BASE, the product may not function properly.
3. Turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to “OFF/O”. Plug skillet into the appropriate outlet. **NOTE:** The Power Indicator light will illuminate indicating that the skillet is plugged into a power source. During cooking, the power indicator light will remain on.
4. Turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to the desired setting. Warm “>>>” is recommended for keeping already hot, fully cooked food at the perfect serving temperature. We do not recommend using the Warm “>>>” setting for more than 4 hours.
5. Preheat the skillet with the LID on for 10–15 minutes. **NOTE:** Due to manufacturing process, during initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
6. The STEAM VENT allows steam to escape while cooking with the LID in place. **CAUTION:** Escaping steam is HOT! Be careful when removing or lifting LID. Oven mitts are required when handling the LID or SKILLET PAN.
7. When cooking is complete turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to “OFF/O”.
8. Prior to removing pan from HEATING BASE, turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to “OFF/O” and remove plug from wall outlet.
9. The SKILLET PAN can be removed from the HEATING BASE and placed in the oven for baking or roasting. **NOTE:** The LID must be removed when using the SKILLET PAN in the oven.
10. The SKILLET PAN can be used as a serving piece. When placing the SKILLET PAN on a countertop, kitchen table or other surface, place a hot plate or trivet that measures at least 1 cm (3/8”) high under the pan to prevent burning or discoloration of the surface.



TEMPERATURE GUIDE

The cooking temperatures listed in this user manual are estimates. Adjust the cooking temperature slightly up or down to achieve the results you prefer.

FOOD	AMOUNT	TIME / DIRECTIONS	SKILLET TEMPERATURE
BURGERS	¼ lb patties	5 to 9 minutes/per side (med.)	175°C – 205°C
STEAK	1" thick, boneless	9 to 12 minutes/per side	175°C – 205°C
CHICKEN	boneless breasts	6 to 7 minutes/per side	175°C – 205°C
FRENCH TOAST		3 to 5 minutes/per side	175°C – 205°C
PANCAKE		1 to 3 minutes/per side	175°C – 205°C
EGGS <i>(Fried)</i>		2 to 3 minutes/first side 1 to 2 minutes/second side Melt 1 to 2 tsp. butter or margarine in skillet.	175°C
EGGS <i>(Poached)</i>	1 to 6 eggs	2 to 3 minutes Pour 2 cups water and 1 tsp. cider vinegar in skillet. Heat to boiling. Break each egg into a bowl; slip into water. Cover and cook 2 to 3 minutes.	120°C or 150°C
EGGS <i>(Scrambled)</i>		3 to 4 minutes Melt 1 to 2 tbs. butter or margarine in skillet. Add eggs, cook, stir gently, until set and cooked.	150°C
BACON		5 minutes/first side 1 to 3 minutes/second side	175°C – 205°C
SAUSAGE LINKS		8 to 10 minutes	175°C – 205°C
SAUSAGE PATTIES		6 minutes/first side 5 to 6 minutes/second side	175°C – 205°C

RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE FOR MEAT

FOOD	MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE
STEAK	65°C (medium rare), 70°C (medium), 77°C (well done)
BURGERS	70°C
CHICKEN BREAST	77°C
PORK CHOPS	70°C (medium), 77°C (well done)
HAM	70°C

NOTE: Use this guide along with an "instant-read" meat thermometer to check internal food temperature. The thermometer should penetrate the thickest part of the food.

HELPFUL TIPS

- Before using the skillet for the first time, lightly brush cooking surface with vegetable oil. Heat, uncovered, to 150°C. Turn off and cool completely. Wipe away excess oil.
- Use only nylon or heat-proof plastic cooking utensils. Metal utensils may scratch the ceramic non-stick surface.
- This skillet is not designed to deep fry. To pan-fry, do not use more than 230 mL (1 cup) of oil. Select a vegetable oil or peanut oil for frying. Butter and olive oil should only be used to sauté foods on a lower temperature setting.

CARE AND CLEANING

CAUTION: Skillet is hot: handle carefully.

- When cooking is complete, turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to “OFF/O” by aligning with the power indicator light. Unplug the cord from the outlet and allow skillet to cool before cleaning.
- The SKILLET PAN and LID can be washed in the dishwasher or in warm soapy water with a soft cloth. CAUTION: The HEATING BASE is not immersible.
- With a damp cloth, clean the skillet HEATING BASE and TEMPERATURE CONTROL PANEL.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent:

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER.**
2. Assurez-vous que les poignées sont assemblées et fixées correctement.
3. **NE** touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le régulateur de température, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Débranchez l'appareil de la prise murale quand il ne fonctionne pas ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'assembler ou de retirer des éléments ou avant de le nettoyer.
6. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou après que cet appareil ait connu un mauvais fonctionnement, ou ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez l'appareil à un Centre de Service Agréé Oster® pour toute révision, réparation ou réglage mécanique ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des incendies, un choc électrique ou une blessure.
8. N'utilisez pas cet appareil en plein air.
9. **NE** laissez jamais le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail, ni ne le laissez en contact avec des surfaces chaudes.
10. **NE** le posez jamais sur ou près d'une cuisinière (électrique ou à gaz) ou d'un four chauds.
11. Soyez très prudent quand vous bougez l'appareil si celui-ci contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
12. Pour débrancher l'appareil, éteignez l'interrupteur, retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas cet appareil pour un autre but que celui pour lequel il a été conçu.
14. 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. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **NE** jouent pas avec l'appareil.
15. Les enfants et personnes handicapées doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent l'appareil ou que l'appareil est utilisé à côté d'eux.
16. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
17. Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison et dans des environnements similaires tels que: l'espace cuisine des employés de boutiques, d'entreprises ou autre environnement de travail, maisons de ferme, par les clients

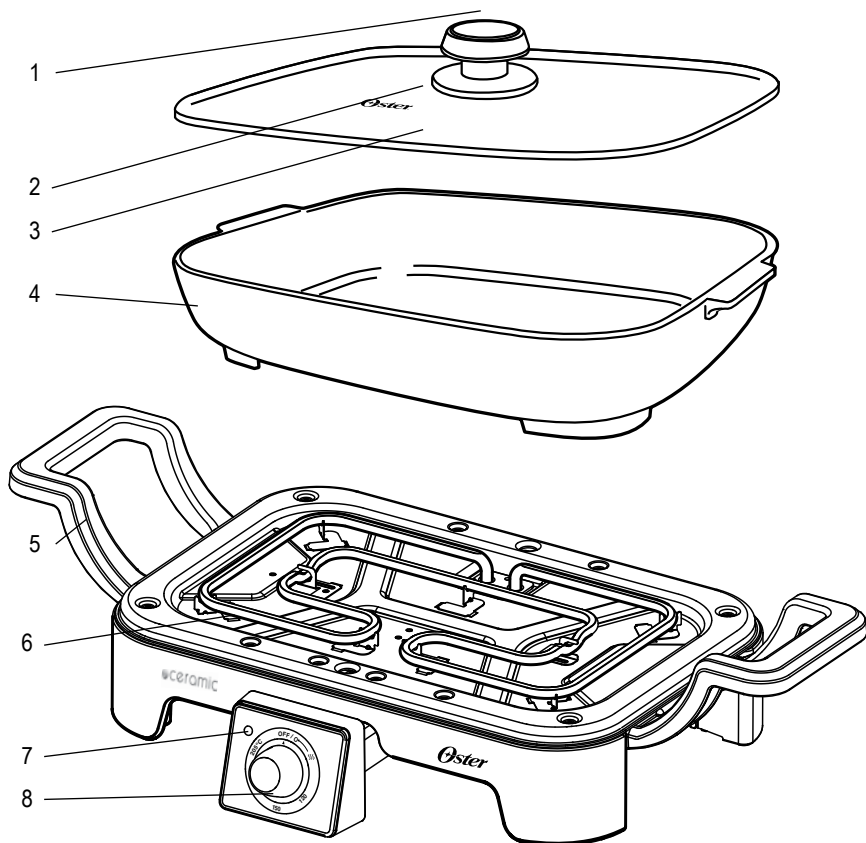
CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT.

UTILISATION D'UNE RALLONGE

Le cordon électrique fourni est volontairement court afin de réduire les risques d'accrochage ou de chute inhérents à un cordon plus long. Une rallonge électrique peut être utilisée si les précautions nécessaires sont respectées. En cas d'utilisation d'une rallonge, la puissance électrique nominale du cordon doit être au moins équivalente à celle de l'appareil. La rallonge devra être disposée de façon à ce qu'elle ne pende pas du bord du plan de travail ou de la table (risque qu'un enfant ne tire dessus ou risque de trébucher).

CONSERVEZ CES INSTRUCTION

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Poignée du Couvercle
2. Event vapeur
3. Couvercle en Verre
4. Poêle
5. Poignée
6. Support Chauffant
7. Témoin Lumineux de Fonctionnement
8. Bouton de Réglage de la Température

COMMENT UTILISER VOTRE POELE A FRIRE ELECTRIQUE

Pour commencer, nettoyer la POELE et le COUVERCLE à l'eau tiède savonneuse ou les mettre au lave-vaisselle et bien sécher.

ATTENTION: Ne pas plonger le SUPPORT CHAUFFANT dans de l'eau ou tout autre liquide.

1. Poser la poêle à frire sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
2. Assurez-vous que la POELE est bien en place sur son SUPPORT CHAUFFANT. Si la poêle n'est pas correctement placée sur le SUPPORT CHAUFFANT, l'appareil ne fonctionnera pas correctement.
3. Tourner le bouton de réglage de TEMPERATURE sur Arrêt "OFF/O". Brancher la poêle électrique dans la prise de courant standard. **REMARQUE:** le Voyant Lumineux de Fonctionnement s'allumera, vous indiquant que la poêle est branchée sur le secteur. Pendant la cuisson, le témoin lumineux de fonctionnement restera allumé.
4. Tourner le BOUTON DE REGLAGE DE LA TEMPERATURE sur la température désirée. La fonction Maintien au Chaud "???" est recommandée pour maintenir des aliments chauds et déjà cuits à la température idéale pour servir. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction Maintien Au Chaud "???" pendant plus de 4 heures.
5. Préchauffer la poêle avec le COUVERCLE mis pendant 10–15 minutes. **REMARQUE:** En raison du processus de fabrication, au moment de la première utilisation de cet appareil, il est possible que vous détectiez un peu de fumée et/ou une odeur. Ceci est parfaitement normal pour des appareils de chauffe et disparaîtra avec usage.
6. L'EVENT VAPEUR permet à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson avec le COUVERCLE en place. **ATTENTION:** La vapeur qui s'échappe est BRULANTE! Faites bien attention au moment de retirer ou de lever le COUVERCLE. Il est nécessaire d'utiliser des gants de cuisine lorsque vous manipulez le COUVERCLE ou LA POELE A FRIRE.
7. Une fois la cuisson terminée, tourner le BOUTON DE REGLAGE DE LA TEMPERATURE sur la position d'arrêt "OFF/O".
8. Avant de retirer la poêle de son SUPPORT CHAUFFANT, tourner le BOUTON DE REGLAGE DE LA TEMPERATURE sur "OFF/O" et débrancher de la prise de courant.
9. Pour faire cuire ou rôtir, vous pouvez retirer la POELE A FRIRE de son SUPPORT CHAUFFANT et la mettre au four. **Remarque:** retirer le COUVERCLE lorsque vous utilisez la POELE A FRIRE au four.
10. La POELE A FRIRE peut être utilisée pour servir. Lorsque vous posez LA POELE ELECTRIQUE sur le plan de travail, la table de cuisine ou tout autre surface, mettre un dessous de plat ou une grille qui mesure au moins 1 cm (3/8") de hauteur sous la poêle pour éviter de brûler ou de décolorer la surface.

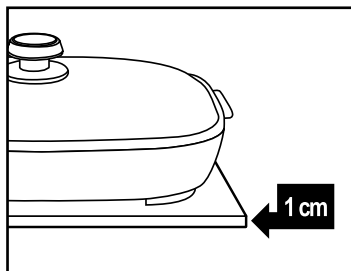


TABLEAU DE TEMPÉRATURE

Les températures de cuisson mentionnées dans ce mode d'emploi ne sont que des suggestions. Pour obtenir les résultats que vous désirez, augmenter ou diminuer les températures suggérées.

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON/ INSTRUCTIONS	TEMPÉRATURE DE LA POÊLE
HAMBURGERS	110 g de galettes de bœuf	5 à 9 minutes/de chaque côté (cuit à point)	175°C – 205°C
BIFTECK	2.5 cm d'épaisseur désossé	9 à 12 minutes/de chaque côté	175°C – 205°C
POULET	Poitrines désossées	6 à 7 minutes/ de chaque côté	175°C – 205°C
PAIN DORÉ		3 à 5 minutes/ de chaque côté	175°C – 205°C
CRÊPES		1 à 3 minutes/ de chaque côté	175°C – 205°C
ŒUFS (Au plat)		2 à 3 minutes/d'un côté 1 à 2 minutes/de l'autre côté Faire fondre 1 à 2 cuillères à café de beurre ou margarine dans la poêle	175°C
ŒUFS (Pochés)	1 à 6 œufs	2 à 3 minutes Verser 2 tasses d'eau et 1 cuillère à café de vinaigre de cidre dans la poêle. Porter à ébullition. Casser les œufs dans un bol et les verser dans l'eau. Couvrir et cuire pendant 2 à 3 minutes.	120°C or 150°C
ŒUFS (Brouillés)		3 à 4 minutes Faire fondre 1 à 2 cuillères à café de beurre ou margarine dans la poêle. Ajouter les œufs, mélanger doucement jusqu'à ce qu'ils soient cuits.	150°C
LARD		5 minutes/ d'un côté 1 à 3 minutes/ de l'autre côté	175°C – 205°C
SAUCISSES		8 à 10 minutes	175°C – 205°C
GALETTES DE VIANDE À SAUCISSE		6 minutes/ d'un côté 5 à 6 minutes/ de l'autre côté	175°C – 205°C

TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE POUR LA VIANDE

TYPE DE VIANDE	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMUM
BIFTECK	60°C (saignant), 70°C (à point), 77°C (bien cuit)
HAMBURGERS	70°C
POITRINE DE POULET	77°C
CÔTES DE PORC	70°C (à point), 77°C (bien cuit)
JAMBON	70°C

REMARQUE: Utiliser ce mode d'emploi et un thermomètre de cuisson à lecture directe pour vérifier la température interne de votre viande. Le thermomètre doit pénétrer au plus épais de la viande.

CONSEILS UTILES

- Avant d'utiliser la poêle électrique pour la première fois, passer une fine couche d'huile végétale sur la surface de la poêle. Faire chauffer à 150°C et couvrir. Eteindre et laisser refroidir. Essuyer l'excès d'huile restant dans la poêle.
- N'utiliser que des ustensiles de cuisson en nylon ou en plastique résistant à la chaleur. Les ustensiles métalliques raillent la surface non-adhérente en céramique.
- Cette poêle n'a pas été conçue pour être utilisée comme une friteuse. Pour faire frire ne pas utiliser plus de 230 ml (1 tasse) d'huile. Choisir une huile végétale ou de cacahuète pour vos fritures, le beurre et l'huile d'olive ne doivent être utilisés que pour faire sauter vos ingrédients à basse température.

SOIN ET ENTRETIEN

ATTENTION: La poêle est très chaude: manipuler avec soin.

- Une fois la cuisson terminée, tourner le BOUTON DE REGLAGE DE LA TEMPERATURE sur "OFF/O" en l'alignant avec le témoin lumineux de fonctionnement. Débrancher le fil électrique de la prise de courant et laisser la poêle refroidir avant de la nettoyer.
- La POELE et le COUVERCLE peuvent être mis au lave-vaisselle ou vous pouvez aussi les laver à l'eau tiède savonneuse avec un chiffon doux. ATTENTION: Le support chauffant n'est pas immersible.
- Avec un chiffon doux, nettoyer LE SUPPORT CHAUFFANT de la poêle et le CADRAN DE REGLAGE DE LA TEMPERATURE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Obedezca siempre las precauciones elementales de seguridad cuando vaya a hacer uso de su Sartén Eléctrico, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. Verifique que se hayan ensamblado y sujetado los mangos en forma correcta.
3. **NO** toque superficies calientes. Use mangos o perillas.
4. Como protección contra choques eléctricos, no sumerja el controlador de la temperatura, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
5. 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.
6. **NO** opere ningún electrodoméstico que tenga el cable o enchufe dañado, si la unidad no funciona correctamente o se ha dañado de alguna manera. Envíelo a un Centro de Servicio Oster® para que lo revisen, reparen o para un ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar heridas.
8. **NO** lo use al aire libre.
9. **NO** permita que el cable cuelgue por sobre el mostrador o la mesa ni toque superficies calientes.
10. **NO** lo coloque cerca o sobre una estufa a gas o eléctrica o en el horno caliente.
11. Use suma precaución al desplazar el electrodoméstico si contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
12. Para desconectar, apáguelo, quite el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. **NO** use el electrodoméstico para un propósito distinto para el cual fue diseñado.
14. 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 o instruido a dichas personas respecto al uso del dispositivo. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el dispositivo.
15. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
16. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
17. 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.

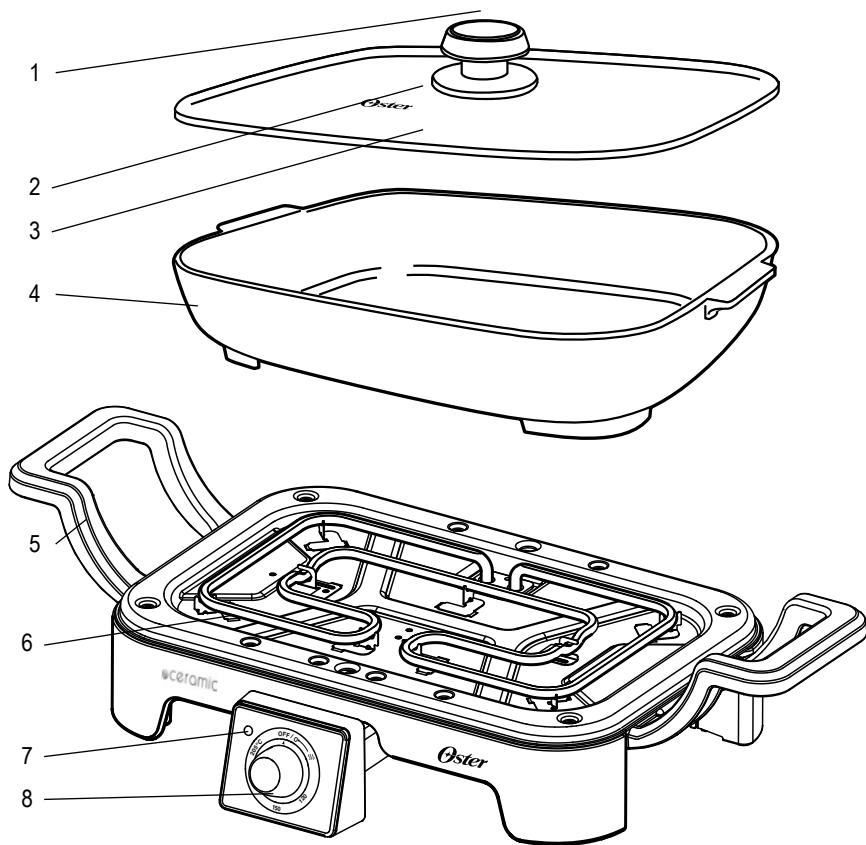
ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

CÓMO USAR UN CABLE ELÉCTRICO CORTO

Un cable eléctrico corto se provee para reducir riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cordón largo. Un cable de extensión puede usarse con cuidado. Si el cable de extensión es usado, la potencia eléctrica marcada en el cable de extensión, debe ser por lo menos igual o mayor a la potencia eléctrica del aparato. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser jalado por niños o donde puede tropezarse con él accidentalmente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



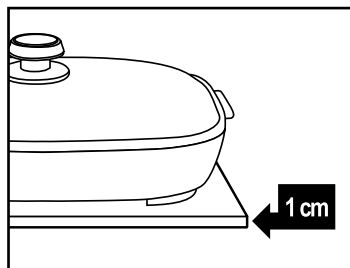
1. Manija de la tapa
2. Salida de vapor
3. Tapa de vidrio
4. Sartén
5. Manija
6. Base calefactora
7. Dial de control de temperatura
8. Luz indicadora de corriente

CÓMO USAR EL SARTÉN ELÉCTRICO

Antes de usar, lave el SARTÉN y la TAPA en agua tibia jabonosa o en la máquina lavaplatos y seque completamente.

PRECAUCIÓN: No sumerja la BASE CALEFACTORA en agua u otros líquidos.

1. Coloque el sartén sobre una superficie plana, seca y resistente al calor.
2. Cerciérese de que el SARTÉN esté firmemente ajustado sobre la BASE CALEFACTORA. Si el SARTÉN no está firme sobre la BASE CALEFACTORA, es posible que el producto no funcione correctamente.
3. Gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a "OFF/O" (apagado). Conecte el sartén al tomacorriente apropiado. **NOTA:** La luz indicadora de corriente se iluminará indicando que el sartén está conectado a una fuente de energía. Durante la cocción, la luz indicadora de corriente permanecerá encendida.
4. Gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA al nivel deseado. Nivel tibio "☺☺☺": Se recomienda para mantener alimentos que ya están calientes y completamente cocinados a la temperatura perfecta para servir. No recomendamos usar el nivel tibio "☺☺☺" por más de 4 horas.
5. Precaliente el sartén con la TAPA puesta por 10–15 minutos. **NOTA:** Debido al proceso de fabricación, durante el uso inicial de este aparato, se puede detectar algo de humo y/o olor. Esto es normal con muchos aparatos que calientan y no continuará después de varios usos.
6. La SALIDA DE VAPOR permite que el vapor escape mientras cocina con la TAPA puesta. **PRECAUCIÓN:** ¡El vapor que escapa es CALIENTE! Tenga cuidado al quitar o levantar la TAPA. Se deben usar guantes para el horno al manipular la TAPA o el SARTÉN.
7. Cuando la cocción esté completa gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a la posición "OFF/O" (apagado).
8. Antes de retirar el sartén de la BASE CALEFACTORA, gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a la posición "OFF/O" (apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
9. El SARTÉN se puede retirar de la BASE CALEFACTORA y colocarse en el horno para hornear o asar. **NOTA:** La TAPA se debe retirar cuando el SARTÉN se use en el horno.
10. El SARTÉN se puede usar como una fuente de servir. Al colocar el SARTÉN sobre un mostrador, mesa de cocina u otra superficie, coloque una base protectora por debajo que mida al menos de 1 cm (3/8") de alto para evitar quemaduras o decoloración de la superficie.



GUÍA DE TEMPERATURA

Las temperaturas de cocción que se indican en este manual del usuario son estimados. Ajuste la temperatura de cocción ligeramente hacia arriba o hacia abajo para lograr los resultados que usted prefiera.

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO / INSTRUCCIONES	TEMPERATURA DEL SARTÉN
HAMBURGUESAS	Porciones de ¼ lb	5 to 9 minutos por lado (término medio)	175°C – 205°C
CARNE EN BISTEC	1" de espesor, sin hueso	9 to 12 minutos por lado	175°C – 205°C
POLLO	Pechugas sin hueso	6 to 7 minutos por lado	175°C – 205°C
TOSTADA FRANCESA		3 to 5 minutos por lado	175°C – 205°C
PANCAKES		1 to 3 minutos por lado	175°C – 205°C
HUEVOS (Fritos)		2 to 3 minutos/primer lado 1 to 2 minutos/segundo lado Derrita 2 cucharaditas de mantequilla o margarina en el sartén.	175°C
HUEVOS (Escalfados)	1 to 6 huevos	2 to 3 minutos por lado Vierta 2 tazas de agua y 1 cdita. de vinagre de cidra en el sartén. Caliente hasta hervir. Vierta cada huevo en un tazón; deslice dentro del agua. Cubra y cocine por 2 a 3 minutos.	120°C o 150°C
HUEVOS (Revueltos)		3 to 4 minutos Derrita 1 a 2 cdas. de mantequilla o margarina en el sartén. Agregue los huevos, cocine, revuelva ligeramente hasta que estén firmes y cocinados.	150°C
TOCINO		5 minutos/primer lado 1 to 3 minutos/segundo lado	175°C – 205°C
SALCHICHAS		8 to 10 minutos	175°C – 205°C
SALCHICHAS EN RODAJAS		6 minutos/primer lado 5 to 6 minutos/segundo lado	175°C – 205°C

TEMPERATURA INTERNA RECOMENDADA PARA LA CARNE

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA
CARNE EN BISTEC	65°C (medio cruda), 70°C (término medio), 77°C (bien cocida)
HAMBURGUESAS	70°C
PECHUGA DE POLLO	77°C
CHULETAS DE CERDO	70°C (término medio), 77°C (bien cocidas)
JAMÓN	70°C

NOTA: Use esta guía junto con un termómetro para carne de "lectura instantánea" para revisar la temperatura interna de los alimentos. El termómetro debe penetrar la parte más gruesa del alimento.

CONSEJOS ÚTILES

- Antes de usar el sartén por primera vez, cubra ligeramente la superficie de cocción con aceite vegetal. Caliente, sin cubrir hasta 150°C. Apague y enfríe por completo. Limpie el aceite en exceso.
- Use únicamente utensilios de nylon o plástico resistentes al calor. Los utensilios metálicos pueden rayar la superficie de cerámica antiadherente.
- El sartén no está diseñado para freír con abundante aceite. Para freír con poco aceite, no use más de 230 mL (1 taza) de aceite. Elija un aceite vegetal o de maní para freír. La mantequilla y el aceite de oliva sólo se debe usar para sofreír alimentos a un nivel bajo de temperatura.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: El sartén está caliente: manipule con cuidado.

- Cuando termine de cocinar, gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a "OFF/O" (apagado) y alinee con la luz indicadora de corriente. Desconecte el cable del tomacorriente y permita que el sartén se enfríe antes de limpiar.
- EL SARTÉN y la TAPA se pueden lavar en la máquina lavaplatos o en agua tibia jabonosa con un paño suave. PRECAUCIÓN: La BASE CALEFACTORA no se puede sumergir en líquidos.
- Con un paño húmedo, limpie la BASE CALEFACTORA del sartén y el PANEL DE CONTROL DE TEMPERATURA.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar um eletrodoméstico, certifique-se de sempre seguir as seguintes precauções de segurança:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR.**
2. Certifique-se de montar o aparelho corretamente.
3. **NÃO** toque nas superfícies quente. Use as alças ou botões.
4. Como forma de proteção contra choques elétricos, não submergir o controle de temperatura, o fio e o plugue na água ou em outros líquidos.
5. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado e antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar antes de tirar ou colocar peças e antes de limpá-lo.
6. **NÃO** use nenhum eletrodoméstico que esteja com o fio ou plugue danificado, caso o aparelho não funcionar corretamente ou se estiver danificado de alguma maneira. Leve-o ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para que o aparelho seja revisado, reparado ou para que sejam feitos ajustes elétricos ou mecânicos.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do eletrodoméstico pode causar ferimentos.
8. **NÃO** usar o aparelho ao ar livre.
9. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado sobre um balcão ou mesa nem toque superfícies quentes.
10. **NÃO** coloque o aparelho perto ou sobre um fogão a gás ou elétrico ou em um forno quente.
11. Tenha bastante cuidado ao mover o aparelho caso o mesmo contenha óleo ou qualquer outro líquido quente.
12. Para desligar da tomada, desligue o aparelho, retire o plugue da tomada.
13. **NÃO** use este eletrodoméstico para fins que não sejam aqueles aos quais o mesmo foi desenvolvido.
14. 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. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico.
15. É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
16. Este aparelho não foi desenvolvido para funcionar através de um timer externo nem um sistema de controle remoto.
19. Este aparelho foi desenvolvido para o uso doméstico ou em aplicações semelhantes tais como: áreas de cozinha de funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial assim como em ambientes de pousadas.

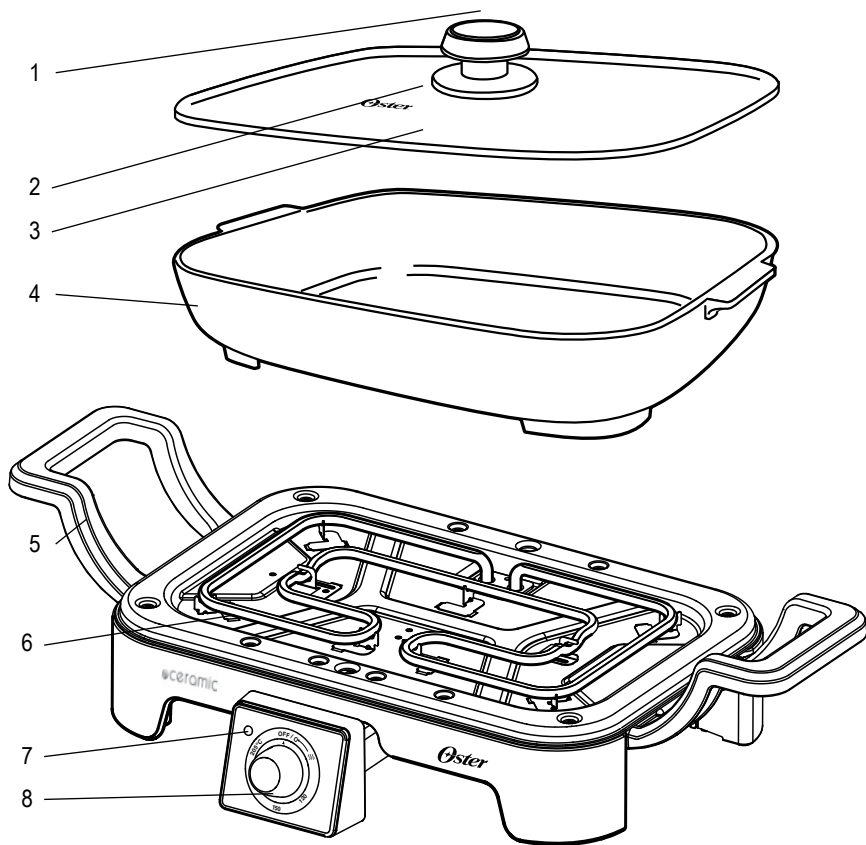
ESTA UNIDADE DESTINA-SE APENAS PARA O USO DOMÉSTICO.

COMO USAR UM FIO DE EXTENSÃO:

Un cable eléctrico corto se provee para reducir riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cordón largo. Un cable de extensión puede usarse con cuidado. Si el cable de extensión es usado, la potencia eléctrica marcada en el cable de extensión, debe ser por lo menos igual o mayor a la potencia eléctrica del aparato. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser jalado por niños o donde puede tropezarse con él accidentalmente.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO



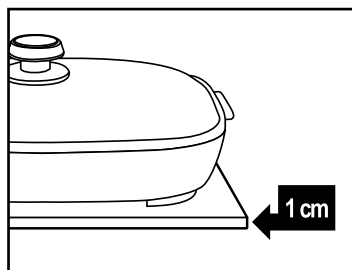
1. Alça da tampa
2. Orifício de saída do vapor
3. Tampa de vidro
4. Panela
5. Alça
6. Base elétrica de aquecimento
7. Luz indicadora de ligado
8. Botão de controle da temperatura

COMO USAR SUA PAINELA ELÉTRICA

Antes de usar, lave a painela removível e a tampa em água ensaboada ou na lava-louças e seque bem.

ATENÇÃO: Não submergir a base elétrica de aquecimento na água ou outros líquidos.

1. Coloque a painela elétrica em uma superfície plana, seca e resistente ao calor.
2. Certifique-se de que a painela removível esteja bem colocada sobre a base elétrica de aquecimento. Se a painela removível não estiver bem colocada na base elétrica de aquecimento, o produto não funcionará corretamente.
3. Gire o botão de controle de temperatura para a posição de desligado "OFF/O". Ligue a painela elétrica em uma tomada elétrica. **OBSERVAÇÃO:** A luz indicadora de ligado acenderá indicando que a painela elétrica está ligada na tomada. Durante a cocção, a luz indicadora de ligado permanecerá acesa.
4. Gire o botão de controle de temperatura colocando-o na posição desejada. A posição "???" é recomendada para manter quente alimentos que já estejam cozidos e na temperatura ideal para servir. Não é recomendável usar a função para manter quente por mais de 4 horas.
5. Pré-aqueça a painela elétrica com a tampa colocada por 10 a 15 minutos. **OBSERVAÇÃO:** Como resultado do processo de fabricação, durante o uso inicial, o aparelho poderá soltar um pouco de fumaça e/ou odor. Isso é normal para a maioria dos eletrodomésticos que aquecem e não deve ocorrer outra vez após alguns usos.
6. O orifício para saída do vapor permite que o vapor saia enquanto estiver cozinhando com a tampa colocada sobre a painela elétrica. **ATENÇÃO:** O vapor que sai pelo orifício é QUENTE! Tome muito cuidado quando retirar ou levantar a tampa. Use luvas protetoras resistentes ao calor quando estiver manuseando com a tampa e a painela removível.
7. Quando terminar de cozinhar, gire o controle de temperatura colocando-o na posição de desligado "OFF/O".
8. Antes de retirar a painela removível da base elétrica de aquecimento, gire o controle de temperatura colocando-o na posição de desligado "OFF/O" e desligue o plugue da tomada.
9. A painela pode ser removida da base elétrica de aquecimento e colocada no forno para assar ou gratinar. **OBSERVAÇÃO:** A tampa deve ser retirada da painela quando for usar a painela no forno.
10. A painela também pode ser usada para servir. Quando for colocar a painela sobre um balcão, uma mesa ou outra superfície, coloque embaixo da painela um descanso para pratos quentes com pelo menos 1 cm de espessura para evitar que a superfície queime, manche ou descolore.



GUIA DE TEMPERATURA

As temperaturas indicadas neste manual de instruções são estimadas. Ajuste a temperatura de cocção um pouco para cima ou para baixo para obter o resultado desejado..

ALIMENTO	QUANTIDADE	TEMPO / INSTRUÇÕES	TEMPER. DA PANELA
HAMBÚRGUER	hambúrgueres de 110 g	5 a 9 minutos/para cada lado (méd.)	175°C – 205°C
CARNE	Filé com 2,5 cm de espessura, sem osso	5 a 12 minutos/para cada lado	175°C – 205°C
FRANGO	Peito sem osso	6 a 7 minutos/para cada lado	175°C – 205°C
RABANADAS		3 a 5 minutos/para cada lado	175°C – 205°C
PANQUECA AMERICANA		1 a 3 minutos/para cada lado	175°C – 205°C
OVOS (Fritos)		2 a 3 minutos/primeiro lado 1 a 2 minutos/segundo lado Derreter 1 a 2 colheres de sobremesa de manteiga ou margarina na panela elétrica	175°C
OVOS (Poche)	1 a 6 ovos	2 a 3 minutos Despeje 2 xícaras de água 1 uma colher de sobremesa de vinagre de maça na panela elétrica. Aqueça até ferver. Quebre cada um dos ovos em um recipiente; despeje-os na água. Cubra e cozinhe por 2 a 3 minutos.	120°C o 150°C
OVOS (Mexidos)		3 a 4 minutos Derreter 1 a 2 colheres de sobremesa de manteiga ou margarina na panela elétrica. Adicione os ovos, cozinhe-os, mexa devagar até que esteja cozido.	150°C
BACON		5 minutos/primeiro lado 1 a 3 minutos/segundo lado	175°C – 205°C
LINGUIÇAS		8 a 10 minutos	175°C – 205°C
HAMBÚRGUER DE LINGUIÇA		6 minutos/primeiro lado 5 a 6 minutos/segundo lado	175°C – 205°C

TEMPERATURA INTERNA RECOMENDADA PARA CARNE

ALIMENTO	TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA
CARNE	60°C (de mal passado ao ponto), 70°C (ao ponto), 77°C (bem passado)
HAMBÚRGUER	70°C
PEITO DE FRANGO	77°C
BISTECAS DE PORCO	70°C (ao ponto), 77°C (bem passado)
PRESUNTO/FATIAS DE TENDER	70°C

OBSERVAÇÃO: Use este guia junto com um termômetro para carne de leitura instantânea para checar a temperatura interna do alimento. O termômetro deve ser inserido na parte mais grossa do alimento.

DICAS ÚTEIS

- Antes de usar a panela elétrica pela primeira vez, espalhe óleo de cozinha sobre a superfície de cocção com um pincel. Aqueça, sem tampa a 150°C. Desligue e deixe esfriar completamente. Limpe quem um papel toalha o excesso de óleo.
- Use apenas utensílios de náilon ou de materiais plásticos resistentes ao calor. Utensílios de metal poderão arranhar e danificar a superfície anti-aderente de cerâmica.
- Esta panela elétrica não foi desenvolvida para fritar alimentos submersos no óleo. Para fritar fritar na chapa, não use mais do que 230 ml (1 xícara) de óleo. Selecione um óleo de vegetal de cozinha ou óleo de amendoim para fritar. Manteiga e azeite de oliva devem ser usados apenas para refogar alimentos em temperaturas baixas.

CUIDADO E LIMPEZA

ATENÇÃO: A panela está quente: manusear com cuidado.

- Quando terminar de cozinhar, gire o botão de controle de temperatura colocando-o na posição de desligado "OFF/O" alinhando-o com a luz indicadora de ligado. Desligue o fio da tomada e deixe a panela elétrica esfriar antes de limpá-la.
- A panela removível e a tampa podem ser lavadas na mão com água morna ensaboada e uma toalha macia ou na lava-louças. **ATENÇÃO:** Não se deve submergir a base elétrica de aquecimento.
- Limpe a base elétrica de aquecimento e o botão de controle de temperatura com um pano macio levemente umedecido.



Electric Characteristics Series Models:/ Características eléctricas de los modelos de la serie: CKSTSK3009-XXX		
Voltage/Voltaje	Frequency/Frecuencia	Power/Potencia
120 V	60 Hz	1500 W
127 V	60 Hz	1680 W
220 V	50/60 Hz	1500 W
220 V	50 Hz	1500 W
220 V	60 Hz	1500 W

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

The following information is intended for Mexico only

SARTÉN ELÉCTRICO OSTER®
MODELOS: CKSTSK3009, CKSTSK3009-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V~ 1500 W

© 2012 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC, 5200
Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126. Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la
garantie pour plus de détails.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2012 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin
America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Printed in China

Imprimé en Chine

Impreso en China

Impresso na China

P.N. 155192
CBA -032712