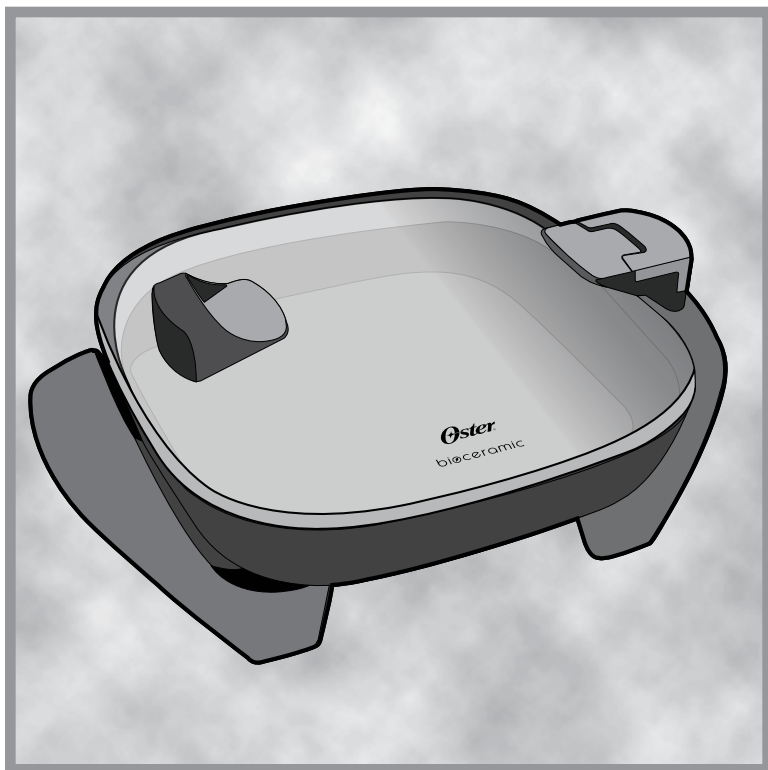


Oster®



MODELO
MODEL

CKSTSKSH14

MANUAL DE INSTRUCCIONES

SARTÉN ELÉCTRICO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

ELECTRIC SKILLET

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

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 artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
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. 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.
13. **SÓLO** use el electrodoméstico con el Controlador de Temperatura Oster®
14. **NO** use el electrodoméstico para un propósito distinto para el cual fue diseñado.
15. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
16. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
17. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.

18. 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.

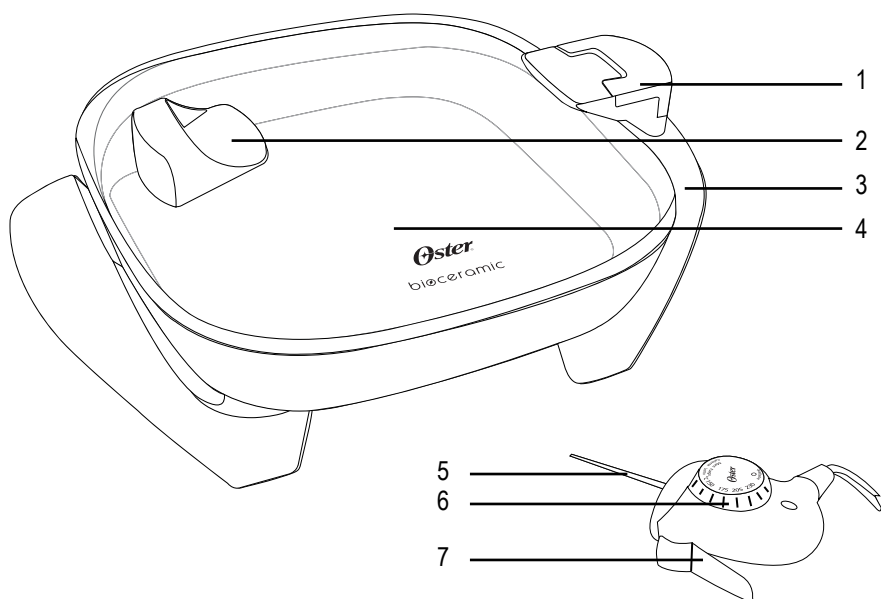
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

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 si se 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 tropiezos accidentales.

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



1. Bisagra
2. Mango de tapa
3. Mangos anchos fríos al tacto
4. Tapa de vidrio removible

5. Conector
6. Control de temperatura
7. Traba de apertura rápida

PREPARACIÓN PARA EL USO POR PRIMERA VEZ

CONDICIONAMIENTO DEL SARTÉN CON RECUBRIMIENTO BIOCERAMIC™:

Antes de usar el electrodoméstico nuevo, lave el interior del sartén con agua y jabón tibia y seque. Antes de lavar el sartén, debe quitar el controlador. Frote una película de aceite de cocina o para ensalada sobre el recubrimiento Bioceramic™ dentro del sartén. Quite el exceso de aceite con un paño o toalla de papel.

El Sartén Eléctrico Oster® está ahora lista para usar y no es necesario acondicionarla nuevamente.

USANDO SU ARTEFACTO

1. Introduzca el controlador de temperatura firmemente en su enchufe en la parte lateral del electrodoméstico. Enchufe en el tomacorriente apropiado.
2. Para fijar la temperatura deseada gire la perilla del controlador de temperatura. Se encenderá la luz indicadora. Fije la temperatura de su preferencia en el lado opuesto a la luz indicadora. Se apagará la luz cuando se ha alcanzado la temperatura deseada. Durante la cocción, la luz titilará intermitentemente para indicarle que se mantiene la temperatura. Este libro ofrece una guía para la elección de la temperatura.
3. La capacidad de su Sartén Eléctrico es de 3.97 litros / 16.75 tazas
4. No se recomienda usar el Sartén Eléctrico sobre superficies sensibles a la temperatura.
5. Para cocinar a fuego lento, coloque la perilla de control de la temperatura en 150°C/300°F o FUEGO LENTO (SIMMER) y espere que el líquido hierva. Gire la perilla hacia el selector TIBIO (WARM). Coloque la perilla en este punto cada vez que la receta indique FUEGO LENTO.
6. **NO USE** utensilios de metal en su Sartén Eléctrico, ya que pueden dañar el recubrimiento Bioceramic™. Se recomienda usar espátulas de madera o plástico. Si usa utensilios de plástico, verifique que sean aptos para superficies calientes.
7. Para remover el controlador de temperatura, primero desenchufe del tomacorriente de la pared, ponga su mano alrededor del controlador de temperatura, la traba de apertura rápida y apriete. El controlador se liberará automáticamente.

LA TAPA CON BISAGRAS FUE DISEÑADA ESPECIALMENTE PARA PREPARAR Y SERVIR LA COMIDA CON MAYOR FACILIDAD.

- Para colocar la tapa, asegúrese de alinear la bisagra de la tapa de forma que pueda deslizarse hacia abajo encajando dentro de la bisagra de la base que calienta. (ver Fig. 1).
- Cuando levante y baje la tapa, utilice siempre la perilla que eleva la tapa (ver Fig. 2)
NOTA: La tapa abre fuera del alcance del vapor.
- Para sacar la tapa, utilice ambas manos para levantarla suavemente y sacarla. (ver Fig. 3).

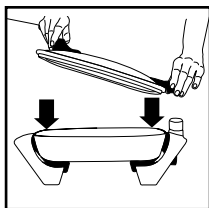


Figura 1

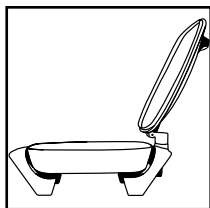


Figura 2

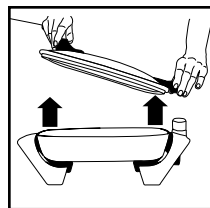


Figura 3

CUIDADO Y LIMPIEZA

QUITTE LA PERILLA DE CONTROL DE LA TEMPERATURA

Deje enfriar el electrodoméstico. Lave el sartén y la tapa con agua jabonosa caliente. Aunque el sartén es apto para lavar en el lavaplatos, es recomendado que lo lave a mano. La tapa se puede lavar en el lavaplatos, siempre y cuando la coloque **EN EL ESTANTE SUPERIOR SOLAMENTE. NO COLOQUE LA TAPA DADA VUELTA EN EL ESTANTE INFERIOR DEL LAVAPLATOS.** Para quitar restos de comida que quedaron adheridos, use una esponja de nylon. **NUNCA** use polvos abrasivos o esponjas de metal, porque dañarán el recubrimiento Bioceramic™. Luego de lavar, seque el sartén por completo, prestando atención al enchufe eléctrico y pernos. **NO USE ESPONJAS DE METAL PARA LIMPIAR LOS PERNOS ELÉCTRICOS.**

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 una bobina y sujételo con un gancho.

TIEMPO DE COCCIÓN

| TIPO DE ALIMENTO | TEMPERATURA | TIEMPO APROXIMADO |
|--|------------------------------------|---|
| TOCINO | 175° C / 350° F | 5 – 8 Minutos |
| HUEVOS (<i>Fritos</i>) | 150° C / 300° F | 3 – 5 Minutos |
| HUEVOS (<i>Revueltos</i>) | 162° C / 325° F | 2 – 3 Minutos |
| PANQUEQUES | 190° C / 375° F | 1 – 3 Minutos |
| HAMBURGUESAS (<i>½ de pulgada de grosor</i>) | 190° C / 375° F | Poco cocida 4 – 8 Minutos Bien cocida 9 – 10 Minutos |
| JAMÓN (<i>Rebanadas de ½ a ¾ de pulgada de grosor</i>) | 162° C / 325° F | 10 – 20 Minutos |
| PAPAS (<i>Papas fritas</i>) (<i>En cubos estilo desayuno</i>) | 162° C / 325° F 175° C / 350° F | 10 – 12 Minutos 10 – 12 Minutos |
| SALCHICHA | 170° C / 340° F | 12 – 15 Minutos |
| PESCADO | 190° C / 375° F | 5 – 8 Minutos |
| CHULETAS DE CERDO (<i>Empanizadas</i>) (<i>Doradas</i>) | 190° C / 375° F 110° C / 225° F | 10 – 15 Minutos 30 – 40 Minutos |
| BISTEC (<i>En cubos o delgado</i>) | 205° C / 400° F | 2 – 4 Minutos |
| HÍGADO (<i>Bife de ternero, cordero o tierno</i>) | 175° C / 350° F | 5 – 10 Minutos |
| TOSTADA FRANCESA | 162° C / 325° F | 4 – 6 Minutos |
| POLLO CROCANTE (<i>Use 4 cucharadas de aceite</i>) (<i>No agregue agua</i>) | 200° C / 400° F 150° C / 300° F | 12 – 18 Minutos 10 – 15 Minutos |

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 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 Oster® Service Center for examination, repair or 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. Always attach the temperature controller to the appliance first, then plug into the wall outlet. To disconnect, switch off, remove plug from the wall outlet, then remove the temperature controller from the appliance.
13. Only use the appliance with the Oster® Temperature Controller.
14. **DO NOT** use appliance for anything other than its intended use.
15. 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.
16. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
17. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

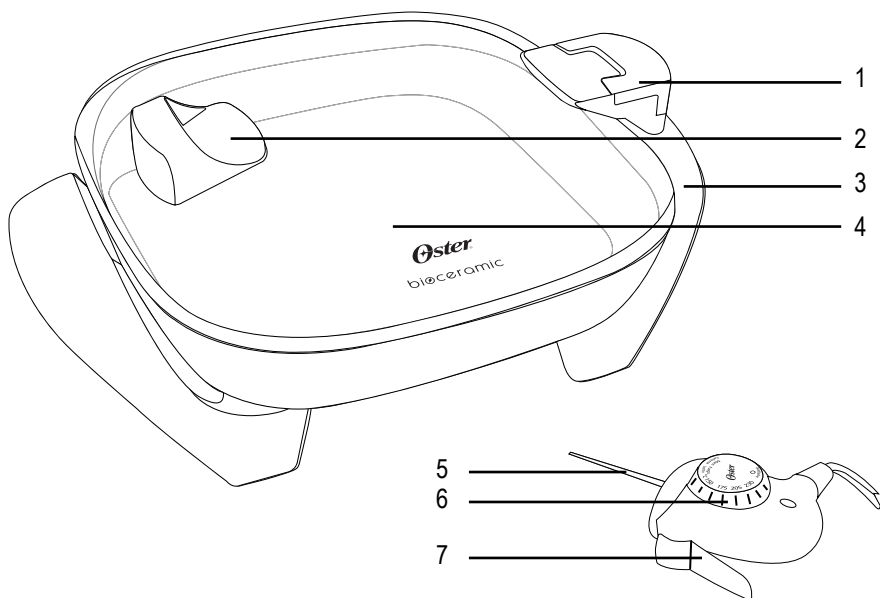
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Hinge
2. Lid lifting Handle
3. Cool-Touch Wide Handles
4. Removable Glass Lid

5. Probe
6. Temperature Control Knob
7. Quick-Release Latch

PREPARING FOR FIRST TIME USE

CONDITIONING OF THE BIOCERAMIC™ COATED SKILLET:

Before using your new appliance, wash the inside of the skillet with warm, sudsy water and dry. When washing the skillet, make sure the temperature controller is removed. Rub a film of cooking or salad oil all over the Bioceramic™ coating on the inside of the skillet. Remove any excess oil with a cloth or paper towel.

The OSTER® Electric Skillet is now ready for use and it is unnecessary to condition it again.

USING YOUR APPLIANCE

1. Push the temperature controller firmly into its socket found at the side of the appliance. Plug into the appropriate electrical outlet.
2. Set the temperature you want by turning the knob on the temperature controller. The indicator light will come on. Set the temperature of your choice opposite the indicator light. When the light goes off, the chosen cooking temperature has been reached. During cooking, the light will blink on and off indicating the temperature is being maintained. Guidance in the choice of temperatures is supplied later in this book.
3. The capacity of your skillet is 3.97 liters / 16.75 cups.
4. It is recommended that you do not cook with the Electric Skillet standing on temperature sensitive surfaces.
5. For simmering, set the temperature control knob to 150°C/300°F or SIMMER and wait until the liquid boils. Turn the knob toward the WARM setting. Set the dial to this point each time SIMMER is specified in a recipe.
6. **DO NOT** use metal utensils in your Electric Skillet as they may damage the Bioceramic™ coating. Wood or plastic coated spatulas are best. If you use plastic tools, make sure they are suitable for use on hot surfaces.
7. To remove the temperature controller, first unplug from the wall outlet, then wrap your hand around the temperature controller and the quick release latch and squeeze. The controller will automatically release.

THE HINGED LID WAS SPECIALLY DESIGNED TO MAKE PREPARING AND SERVING FOOD EASIER.

- To attach the lid, be sure to align the lid hinge so that it slides down onto the matching heating base hinge. (see Fig. 1).
- When raising and lowering the lid, always use the lid lifting handle (see Fig. 2). **NOTE:** Lid opens away from the steam.
- To remove the lid, use both hands to gently lift up and remove. (see Fig. 3).

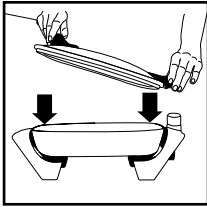


Figure 1

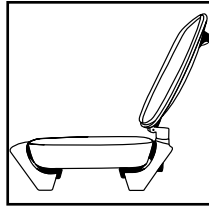


Figure 2

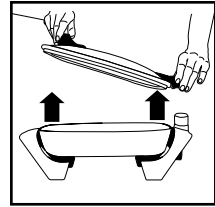


Figure 3

CARE AND CLEANING

REMOVE THE TEMPERATURE CONTROL KNOB.

Allow the appliance to cool. Wash the skillet and lid with hot sudsy water. Although the skillet is dishwasher safe, we recommend hand washing. The lid is dishwasher-safe providing it is placed in the TOP RACK ONLY. DO NOT PLACE LID UPSIDE DOWN IN BOTTOM DISHWASHER RACK. To remove stubborn food residues, use a nylon scourer. NEVER use abrasive powder cleaners or metal scouring pads because these will damage the Bioceramic™ coating. After washing, dry the skillet thoroughly, while paying particular attention to the electrical socket and pins. DO NOT USE METAL PADS TO CLEAN ELECTRICAL PINS.

STORING YOUR APPLIANCE

Allow appliance to cool before storing. Store your Electric Skillet in a dry location, such as on a tabletop or countertop, or on a cupboard shelf. Wind the electrical cord into a coil and secure with a twist fastener.

COOKING TIME

| FOOD | TEMPERATURE | APPROXIMATE TIME |
|---|------------------------------------|--|
| BACON | 175° C / 350° F | 5 – 8 Minutes |
| EGGS (<i>Fried</i>) | 150° C / 300° F | 3 – 5 Minutes |
| EGGS (<i>Scrambled</i>) | 162° C / 325° F | 2 – 3 Minutes |
| PANCAKES | 190° C / 375° F | 1 – 3 Minutes |
| HAMBURGUER (<i>½ inch thick</i>) | 190° C / 375° F | Rare 4 – 8 Minutes Well Done 9 – 10 Minutes |
| HAM (<i>½ inch - ¼ inch slices</i>) | 162° C / 325° F | 10 – 20 Minutes |
| PAPAS (<i>Country fried</i>) (<i>Crispy brown</i>) | 162° C / 325° F 175° C / 350° F | 10 – 12 Minutes 10 – 12 Minutes |
| SAUSAGE | 170° C / 340° F | 12 – 15 Minutes |
| FISH | 190° C / 375° F | 5 – 8 Minutes |
| PORK CHOPS (<i>Breaded</i>) (<i>Brown</i>) | 190° C / 375° F 110° C / 225° F | 10 – 15 Minutes 30 – 40 Minutes |
| STEAK (<i>Cube or minute</i>) | 205° C / 400° F | 2 – 4 Minutes |
| LIVER (<i>Calf's, Lamb or Tender</i>) | 175° C / 350° F | 5 – 10 Minutes |
| FRENCH TOAST | 162° C / 325° F | 4 – 6 Minutes |
| CRUNCHY CHICKEN (<i>Use 4 Tbsp. oil</i>) (<i>Do not add water</i>) | 200° C / 400° F 150° C / 300° F | 12 – 18 Minutes 10 – 15 Minutes |



| Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: | | CKSTSKSH14-XXX |
|--|----------------------|----------------|
| Voltaje/Voltage | Frecuencia/Frequency | Potencia/Power |
| 127 V | 60 Hz | 1200 W |
| 220 V | 50 Hz | 1200 W |
| 220 V | 50 Hz | 1200 W |
| 220 V | 50 Hz | 1200 W |

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

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

SARTÉN ELÉCTRICO
MODELO: CKSTSKSH14, CKSTSKSH14-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V \surd 1200 W



© 2014 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2014 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com