

Oster®



MODEL/MODÈLE
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

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

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.

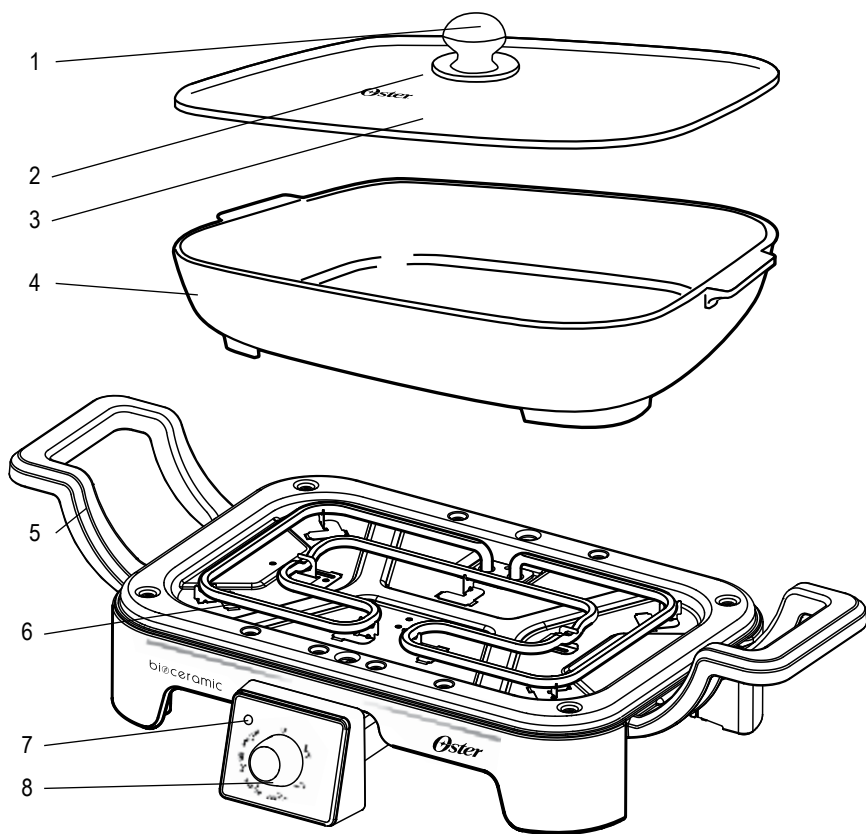
ESTA UNIDADE DESTINA-SE APENAS PARA O USO DOMÉSTICO.

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



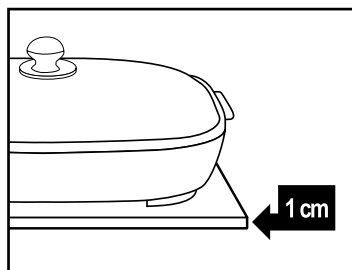
1. Alça da tampa
2. Orifício de saída do vapor
3. Tampa de vidro
4. Panela
5. Alça
6. Base elétrica de aquecimento
7. Luz indicadora de ligado
8. Botão de controle da temperatura

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 e sua TAMPA podem ser removidas da base elétrica de aquecimento e colocada no forno para assar ou gratinar.
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 maçã 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 of series models: Características eléctricas de los modelos de la serie: Características elétricas dos modelos da série:		CKSTSK3009-XXX
Voltage/Voltaje/ Voltagem	Frequency/Frecuencia/Frequência	Power/Potencia/ Potência
120 V	60 Hz	1500 W
127 V	60 Hz	1680W
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.
XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

The following information is intended for Mexico only.
La siguiente información es para México solamente.
A informação a seguir é somente para o México.

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 Rev. 2
CBA -011513