



MODEL/MODÈLE  
MODELO

**CKSTGR3008**

INSTRUCTION MANUAL  
**FOLDING GRIDDLE**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUEL D'INSTRUCTIONS  
**GRILL ELECTRIQUE PLIABLE**

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**PLANCHA PLEGABLE PARA ASAR**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
**CHAPA DOBRÁVEL**

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. Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
3. To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** immerse the cord, plug or unit in water or any other liquid.
4. **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles.
5. Children should not use this appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before cleaning or storing it.
7. **NEVER** yank the cord to disconnect the unit from the electrical outlet. Instead, grasp the plug and pull it to disconnect.
8. **DO NOT** operate any appliance if the cord is damaged. **DO NOT** use the appliance if it malfunctions or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, **NEVER** try to repair it yourself. Take it to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination and repair. An incorrect re-assembly could present a risk of electric shock when the unit is in use.
9. The use of replacement parts or accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
10. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
11. **DO NOT** use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
12. **DO NOT** let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
13. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, heated oven or microwave oven.
14. Use it on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot foods or oils.
16. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation.
17. **DO NOT** leave unit unattended during use.
18. Use it with a wall receptacle only.
19. When using this appliance, make sure there are no flammable materials close to it, such as curtains, paper, plastic, etc.
20. Be sure controls are turned to the MIN "🔌" position and the Griddle has cooled completely before folding. **DO NOT TURN UNIT ON WHILE IT IS IN THE FOLDED POSITION.**
21. **DO NOT TURN ON WHILE THE COOKING PLATES ARE REMOVED FROM THE UNIT.**
22. 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.
23. Close supervision is necessary when any appliance is used near children, or incapacitated individuals.

24. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
25. 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

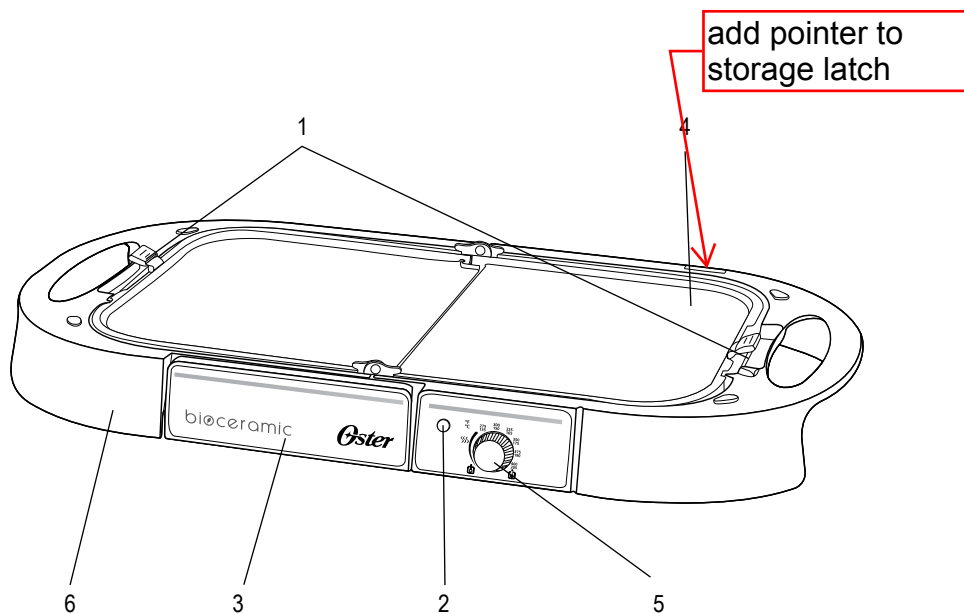
### SHORT CORD INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE GRIDDLE.** The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

**ELECTRIC POWER:** If electric circuit is overloaded with other appliances, the Griddle may not operate properly. The Griddle must be operated on a separate circuit from other operating appliances.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

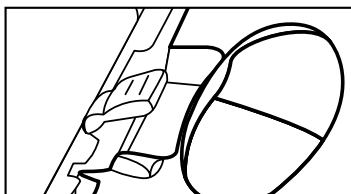


1. Plate Latches
2. Temperature Indicator Light
3. Grease Tray
4. Ceramic Non-Stick Cooking Plates
5. Temperature Control Knob
6. Unit Base

# BEFORE USING YOUR APPLIANCE

Before using your Oster® Griddle for the first time, please follow the instructions below:

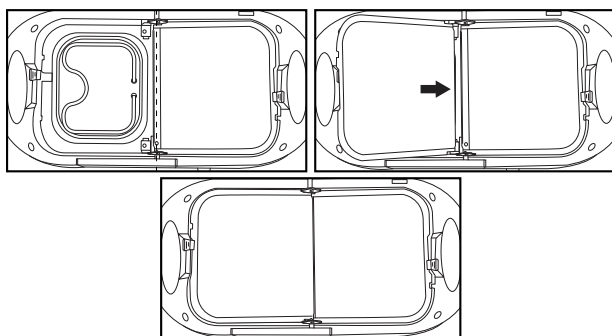
1. Remove any stickers from the product.
2. **DO NOT IMMERSE UNIT BASE IN WATER.**
3. Clean and condition the ceramic non-stick surface:
  - Unfold the Griddle and insert the GREASE TRAY in the front of the unit to lock griddle in open position.
  - Remove the COOKING PLATES by pushing down on the COOKING PLATE LATCHES.



- Wash the COOKING PLATES and GREASE TRAY with hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

**CAUTION:** Do not immerse the Unit Base in water or other liquids.

- Place the COOKING PLATES back in the base. Align special notch area in COOKING PLATES with unit. Hold plates up at a slight angle and slide plates into hinge areas and push down to lock plates.



**NOTE:** Make sure to push down on the COOKING PLATE until it has firmly locked into place under the COOKING PLATE LATCH.

**NOTE:** COOKING PLATES are not interchangeable and will only fit their intended sides.

- Condition the non-stick COOKING PLATES with vegetable oil, wiping off any excess with a paper towel.

**NOTE:** This appliance is designed for indoor use only. It is a stand-alone Griddle. Do not use charcoal, lighter fluids, or gases with this appliance.

# USING YOUR APPLIANCE

- Place the Griddle on a flat, level surface, such as a countertop or table.
- Place GREASE TRAY into its place at the front of the Griddle.
- Make sure the TEMPERATURE CONTROL KNOB is in the MIN “” position.
- Plug Griddle into the appropriate electrical outlet.
- Preheat the Griddle by aligning the TEMPERATURE CONTROL KNOB indicator with the appropriate temperature setting for approximately 15 minutes prior to use. The INDICATOR LIGHT will illuminate, indicating that the Griddle is being preheated. When the INDICATOR LIGHT goes out, the Griddle surface is preheated to the desired temperature and is ready for use. During cooking, the INDICATOR LIGHT will go on and off indicating that the surface temperature is being maintained.
- Use only wood, nylon, or heatproof plastic utensils. Metal utensils will scratch the CERAMIC non-stick COOKING PLATES of the Griddle.

**NOTE:** Never cut food with a knife on the Griddle.

- When cooking is complete, turn the TEMPERATURE CONTROL KNOB to the MIN “” position and unplug the POWER CORD from the outlet.
- Allow Griddle to cool before removing COOKING PLATES and GREASE TRAY and before cleaning the unit.

**NOTE:** When cooking consecutive batches of bacon or other high fatty foods, it may be necessary to empty the GREASE TRAY to avoid grease from overflowing.

**CAUTION:** Some countertops are more sensitive to heat, use care not to place the Griddle on surfaces where heat may cause damage.

# COOKING TIME AND TEMPERATURE

| FOOD         | TEMP.*        | TIME          | DIRECTIONS                                                                             |
|--------------|---------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| EGGS, FRIED  | 150°C (300°F) | 3 to 5 min.   | Turn halfway into cooking time.                                                        |
| BACON        | 175°C (350°F) | 8 to 14 min.  | Turn often.                                                                            |
| SAUSAGE      | 175°C (350°F) | 20 to 30 min. | Turn halfway into cooking time.                                                        |
| FRENCH TOAST | 175°C (350°F) | 6 to 10 min.  | Turn halfway into cooking time.                                                        |
| HAMBURGER    | 175°C (350°F) | 8 to 14 min.  | Turn halfway into cooking time.                                                        |
| HAM SLICES   | 175°C (350°F) | 14 to 18 min. | Turn halfway into cooking time.                                                        |
| SANDWICHES   | 175°C (350°F) | 6 to 10 min.  | Butter outside and brown both sides.                                                   |
| PORK CHOPS   | 175°C (350°F) | 20 to 30 min. | Brown both sides, reduce temperature to 135°C (275°F). Turn halfway into cooking time. |
| POTATOES     | 175°C (350°F) | 10 to 12 min. | Turn halfway into cooking time.                                                        |
| STEAKS       |               |               |                                                                                        |
| RARE         | 205°C (400°F) | 4 to 6 min.   | Turn halfway into cooking time.                                                        |
| MEDIUM       | 205°C (400°F) | 7 to 12 min.  | Turn halfway into cooking time.                                                        |
| WELL DONE    | 205°C (400°F) | 13 to 18 min. | Turn halfway into cooking time.                                                        |
| PANCAKES     | 175°C (350°F) | 2 to 6 min.   | Pour batter onto griddle. When bubbles appear on top, turn.                            |

\* PREHEAT GRIDDLE FOR 15 MINUTES.

# CLEANING AND MAINTENANCE

- After using, unplug the POWER CORD from the outlet. Allow Griddle and COOKING PLATES to cool before cleaning.
- Remove COOKING PLATES. (See "BEFORE USING YOUR APPLIANCE" section)
- Remove GREASE TRAY and empty the contents.
- Wipe the Griddle with warm, soapy water. Dry thoroughly.

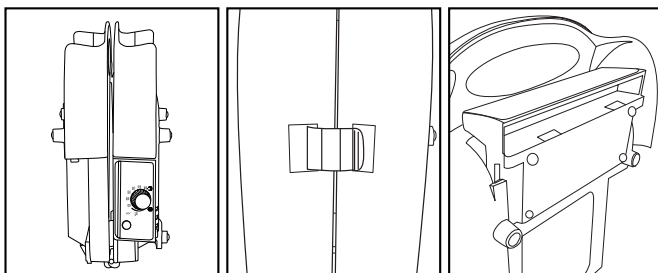
**CAUTION: DO NOT IMMERSE THE GRIDDLE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**

- The COOKING PLATES and GREASE TRAY may be washed in the dishwasher. Or you may wash them with hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

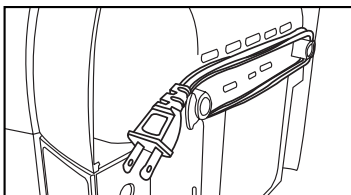
**NOTE:** Do not use steel wool scouring pads or harsh cleaners on any part of the appliance. If necessary, use a nylon-scouring pad.

## STORAGE

- Insert the COOKING PLATES. (See "BEFORE USING YOUR APPLIANCE" section)
- Remove the GREASE TRAY from the unit.
- Fold the griddle and place both handles together, lock the latch located on the side of the unit and slide the grease tray in the storage area as indicated.



- After Griddle is folded and handles are together it can be stored in the upright position.
- The power cord can be secured on the convenient cord storage when griddle is not in use.



- You are now ready to store your Folding Griddle in a compact area.



# IMPORTANTES PRECAUTIONS D'EMPLOI

Pour l'utilisation d'appareils électriques, il est recommandé de toujours suivre certaines précautions d'emploi, en particulier:

1. **LIRE ET CONSERVER TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Assurez-vous que le voltage de la prise électrique murale est le même que celui indiqué sur l'appareil.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, **NE PAS** plonger le cordon électrique, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes, utiliser les poignées.
5. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants.
6. Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
7. **NE JAMAIS** tirer brusquement sur le cordon pour débrancher l'appareil de la prise murale. Mais plutôt, saisir la fiche et tirer pour débrancher.
8. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon électrique est endommagé. **NE PAS** utiliser l'appareil s'il ne fonctionne **NE PAS** correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, **NE JAMAIS** essayer de réparer l'appareil vous-même. Emmenez-le au centre de Service Après-vente agréé Oster® le plus proche de chez vous. Un montage incorrect peut entraîner des risques d'électrocution au moment de l'utilisation.
9. L'usage de pièces de remplacement ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner incendie, électrocution et blessures.
10. **NE PAS** utiliser à l'extérieur ou pour des raisons commerciales.
11. **NE PAS** utiliser cet appareil pour un motif autre que celui pour lequel il a été conçu.
12. **NE PAS** laisser le cordon électrique pendre sur le bord de la table ou du plan de travail, **NE PAS** le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
13. **NE PAS** placer l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique en fonctionnement, dans un four chauffé ou dans un four à micro-ondes.
14. Utiliser l'appareil seulement sur une surface plane et résistante à la chaleur.
15. Il faut être très prudent au moment de déplacer tout appareil qui contient des aliments chauds ou de l'huile brûlante.
16. Au moment d'utiliser cet appareil, laisser assez d'espace au dessus et sur les côtés pour que l'air puisse circuler.
17. **NE PAS** laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
18. Utiliser seulement avec une prise électrique murale.
19. Au moment d'utiliser cet appareil, assurez-vous qu'aucun matériau inflammable comme par exemple rideaux, papier, plastique etc. ne se trouve à proximité.
20. Assurez-vous de bien avoir tourné les boutons de commande jusqu'à la position MIN "☐" et assurez-vous que le Grill Electrique Pliable est complètement refroidi avant de le replier. **NE PAS METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ QUAND IL EST REPLIÉ.**
21. **NE PAS METTRE EN MARCHÉ SI LES PLAQUES DE CUISSON ONT ÉTÉ RETIRÉES DE L'APPAREIL.**
22. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) avec des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou par des personnes avec peu d'expérience ou connaissance, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou qu'elle leur enseigne comment utiliser l'appareil. Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils **NE** jouent **PAS** avec l'appareil.

23. Lorsque l'appareil est utilisé à côté d'enfants ou de personnes handicapées, il est nécessaire de les surveiller attentivement.
24. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
25. Cet appareil a été conçu pour être utilisé à la maison et pour d'autres usages similaires tels que : espaces cuisine pour employés de boutiques, bureaux ou tout autre lieu de travail ; Dans des maisons de ferme ; Par des clients d'hôtels, motels ou toute autre type de résidence ; ou dans des maisons d'hôtes.

**CET APPAREIL EST UNIQUEMENT CONÇU POUR USAGE DOMESTIQUE.**

# SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

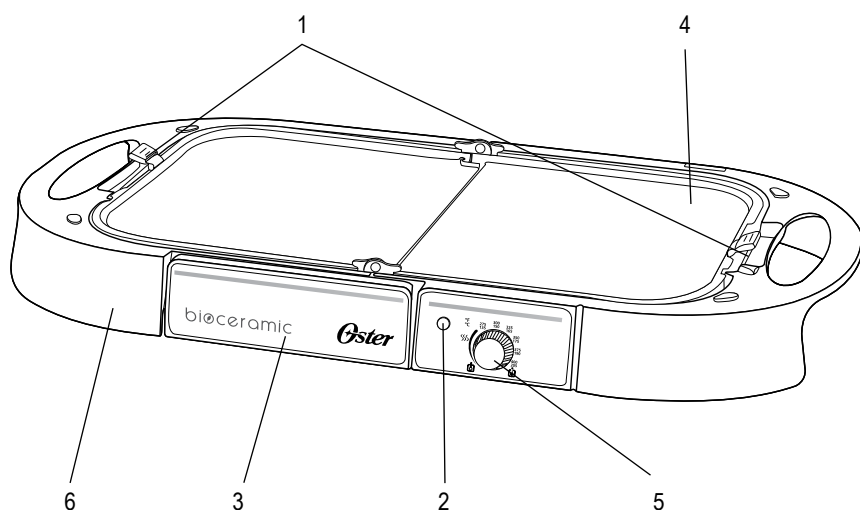
## INSTRUCTIONS POUR FIL ELECTRIQUE COURT

Cet appareil n'a été conçu **QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE**. Ne contient aucun élément qui puisse être réparable par le consommateur. Ne pas essayer de réparer cet appareil.

Le fil électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de chute que pourrait entraîner un fil plus long. **SOYEZ PRUDENT SI VOUS UTILISEZ UNE RALLONGE. ASSUREZ-VOUS QUÉ LA RALLONGE A UNE PUISSANCE AU MOINS EQUIVALENTE A CELLE DU GRILL.** Ne pas laisser pendre la rallonge sur le bord d'un comptoir ou d'une table, un enfant pourrait tirer dessus ou s'y accrocher accidentellement.

**PUISSANCE ELECTRIQUE:** si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils en fonctionnement, il est possible que le Grill ne fonctionne pas correctement. Le Grill doit être utilisé sur un circuit électrique spécialisé, séparé du circuit utilisé par d'autres appareils.

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

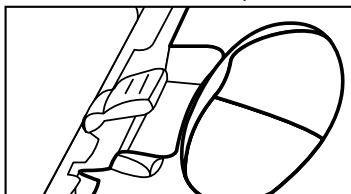


1. Loquets de Verrouillage des Plaques
2. Témoin Lumineux de Température
3. Plateau de Récupération des Graisses
4. Plaques de Cuisson en Céramique Anti-Adhérent
5. Bouton de Contrôle de la Température
6. Socle de l'Appareil

# AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

Avant d'utiliser votre Grill Electrique Pliable Oster® pour la première fois, veuillez lire les instructions ci-dessous:

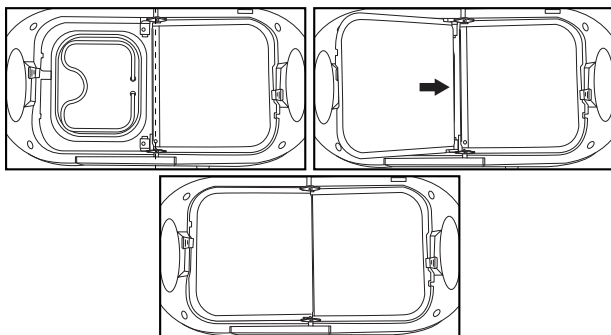
1. Retirer tout autocollant de l'appareil.
2. **NE PAS PLONGER LE SOCLE DE L'APPAREIL DANS L'EAU.**
3. Nettoyer et conditionner la surface non-adhérente:
  - Déplier le Grill et insérer le **PLATEAU de RECUPERATION des GRAISSES** sur l'avant de l'appareil pour verrouiller le grill en position ouverte.
  - Appuyer sur les **LOQUETS de VERROUILLAGE** pour retirer les **PLAQUES de CUISSON**.



- Nettoyer les **PLAQUES de CUISSON** et le **PLATEAU de RECUPERATION des GRAISSES** à l'eau chaude et savonneuse. Bien rincer et sécher.

**ATTENTION:** ne pas plonger le Socle de l'Appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

- Remettre les **PLAQUES de CUISSON** en place sur le socle. Aligner l'encoche spéciale des **PLAQUES de CUISSON** avec l'appareil. Maintenir les plaques à un certain angle, faire glisser du côté des charnières et pousser vers le bas pour les verrouiller en place.



**REMARQUE:** assurez-vous de bien appuyer sur la **PLAQUE de CUISSON** jusqu'à ce qu'elle soit bien verrouillée en place sous le **LOQUET** de la **PLAQUE de CUISSON**.

**REMARQUE:** les **PLAQUES de CUISSON** ne sont pas interchangeables et ne rentreront que dans l'emplacement qui leur est désigné.

- Appliquer un peu d'huile végétale sur les **PLAQUES de CUISSON** non-adhérentes, essuyer l'excès d'huile avec de l'essuie-tout.

**REMARQUE:** cet appareil n'a été conçu que pour être utilisé à l'intérieur. C'est un Grill autonome. Ne pas utiliser de charbon, de liquides allume-feu ou de gaz avec cet appareil.

# COMMENT UTILISER VOTRE APPAREIL

- Poser le Grill sur une surface plane et horizontale comme par exemple un plan de travail ou une table.
- Mettre en place le PLATEAU de RECUPERATION des GRAISSES sur le devant du Grill.
- Assurez-vous que le BOUTON de CONTROLE de la TEMPERATURE est bien tourné jusqu'à la position MIN "🕒".
- Brancher le Grill sur la prise de courant appropriée.
- Faire préchauffer le Grill en alignant le témoin de CONTROLE de la TEMPERATURE avec le réglage de température désiré environ 15 minutes avant d'utiliser l'appareil. Le TMOIN LUMINEUX s'allumera pour vous indiquer que le Grill est en phase de préchauffage. Lorsque le TMOIN LUMINEUX s'éteint, le Grill est prêt à être utilisé, la surface a été préchauffée et a atteint la température désirée. Pendant la cuisson, le TMOIN LUMINEUX s'allumera et s'éteindra pour vous indiquer que la température de la surface est maintenue.
- N'utiliser que des ustensiles de cuisine en bois, nylon ou plastique résistant à la chaleur. Les ustensiles en métal risquent de rayer la surface en céramique anti-adhérente des PLAQUES de CUISSON du Grill.

**REMARQUE:** Ne jamais couper au couteau les aliments se trouvant sur le Grill.

- Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton de CONTROLE de la TEMPERATURE jusqu'à la position MIN "🕒" et débrancher le FIL ELECTRIQUE de la prise de courant.
- Laisser le Grill refroidir avant de retirer les PLAQUES de CUISSON et le PLATEAU de RECUPERATION des GRAISSES et avant de nettoyer l'appareil.

**REMARQUE:** si vous faites cuire plusieurs fois de suite du lard ou d'autres aliments gras, il est possible qu'il faille vider le PLATEAU de RECUPERATION des GRAISSES pour éviter que la graisse ne déborde.

**ATTENTION:** certains plans de travail sont plus sensibles à la chaleur que d'autres, faire attention de ne pas poser le Grill sur une surface qui pourrait s'endommager au contact d'un objet chaud.

# TEMPS DE CUISSON ET TEMPERATURE

| ALIMENT            | TEMPERATURE.* | TEMPS DE CUISSON | INSTRUCTIONS                                                                                    |
|--------------------|---------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OEUFS, AU PLAT     | 150°C (300°F) | 3 à 5 min.       | Retourner à mi-cuisson.                                                                         |
| LARD               | 175°C (350°F) | 8 à 14 min.      | Retourner souvent.                                                                              |
| SAUCISSE           | 175°C (350°F) | 20 à 30 min.     | Retourner à mi-cuisson.                                                                         |
| PAIN PERDU         | 175°C (350°F) | 6 à 10 min.      | Retourner à mi-cuisson.                                                                         |
| HAMBURGER          | 175°C (350°F) | 8 à 14 min.      | Retourner à mi-cuisson.                                                                         |
| TRANCHES DE JAMBON | 175°C (350°F) | 14 à 18 min.     | Retourner à mi-cuisson.                                                                         |
| SANDWICHES         | 175°C (350°F) | 6 à 10 min.      | Beurrer à l'extérieur et faire brunir des deux côtés.                                           |
| COTES DE PORC      | 175°C (350°F) | 20 à 30 min.     | Faire brunir des deux côtés, réduire la température à 135°C (275°F). Retourner à mi-cuisson     |
| POMMES DE TERRE    | 175°C (350°F) | 10 à 12 min.     | Retourner à mi-cuisson.                                                                         |
| BIFTEKS            |               |                  |                                                                                                 |
| SAIGNANT           | 205°C (400°F) | 4 à 6 min.       | Retourner à mi-cuisson.                                                                         |
| A POINT            | 205°C (400°F) | 7 à 12 min.      | Retourner à mi-cuisson.                                                                         |
| BIEN CUIT          | 205°C (400°F) | 13 à 18 min.     | Retourner à mi-cuisson.                                                                         |
| CREPES             | 175°C (350°F) | 2 à 6min.        | Verser la pâte sur le Grill. Retourner lorsque des bulles apparaissent à la surface de la pâte. |

\* FAIRE PRECHAUFFER LE GRILL PENDANT 15 MINUTES.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Après usage, débrancher le FIL ELECTRIQUE de la prise de courant. Laisser refroidir le Grill et les PLAQUES de CUISSON avant de les nettoyer.
- Retirer les PLAQUES de CUISSON. (Vous reporter au paragraphe "AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL")
- Retirer et vider le PLATEAU de RECUPERATION des GRAISSES.
- Essuyer le Grill avec un chiffon et de l'eau chaude savonneuse. Bien sécher.

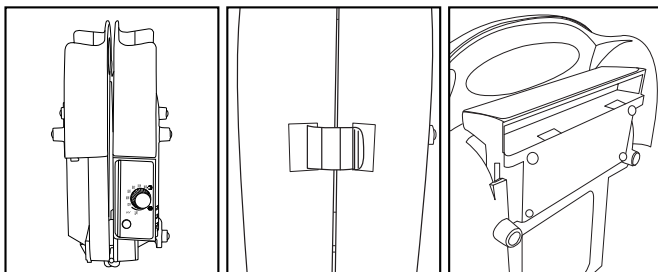
**ATTENTION: NE PAS PLONGER LE GRILL DANS DE L'EAU OU AUTRE LIQUIDE.**

- Les PLAQUES de CUISSON et le PLATEAU de RECUPERATION des GRAISSES peuvent aller au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les laver avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher complètement.

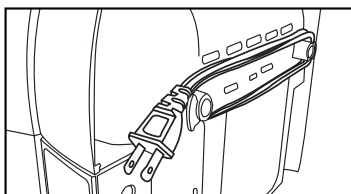
**REMARQUE:** ne pas utiliser d'éponges abrasives en laine d'acier ou de produits nettoyants forts sur le gril ou ses éléments. Si nécessaire, utiliser une éponge en nylon.

# RANGEMENT

- Insérer les PLAQUES de CUISSON. (vous reporter au paragraphe " AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL ")
- Retirer le PLATEAU de RECUPERATION des GRAISSES de l'appareil.
- Replier le grill et joindre les deux poignées, verrouiller le loquet situé sur le côté de l'appareil et faire glisser le plateau de récupération des graisses dans l'espace rangement prévu à cet effet.



- Une fois le Gril plié et les poignées jointes, l'appareil peut être rangé en position droite.
- Le fil électrique peut être rangé dans l'espace rangement prévu à cet effet lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



- Vous êtes maintenant prêt à ranger votre Grill Electrique Pliable dans un espace compact.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA Y CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Asegúrese de que el voltaje de su toma de corriente sea el mismo que el voltaje que aparece en la etiqueta de especificaciones de su electrodoméstico.
3. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe, ni la unidad en agua u otros líquidos.
4. **NO** toque las superficies calientes. Utilice agarraderas.
5. Los niños no deben utilizar este aparato eléctrico.
6. Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de limpiarla o guardarla.
7. **NUNCA** tire del cable para desconectar la unidad de la toma de corriente. En lugar de ello, sujete el enchufe y tire de él para desconectarlo.
8. **NO** haga funcionar ningún electrodoméstico si el cable está dañado. **NO** utilice el aparato si ha sufrido fallos o cualquier daño. A fin de evitar el riesgo de descargas eléctricas, **NUNCA** intente repararlo usted mismo. Llévelo al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección y reparación. Un reensamblado inapropiado puede provocar el riesgo de descargas eléctricas al hacer funcionar la unidad.
9. El uso de piezas de repuesto o accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. **NO** lo utilice en exteriores o para fines comerciales.
11. **NO** lo utilice este electrodoméstico para fines distintos de aquellos para los cuales fue diseñado.
12. **NO** deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o el mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
13. **NO** lo coloque cerca o sobre un quemador caliente, ya sea a gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente o de un microondas.
14. Utilice el electrodoméstico únicamente sobre una superficie plana resistente al calor.
15. Debe emplearse extrema precaución al mover cualquier aparato que contenga aceite o alimentos calientes.
16. Al utilizar este electrodoméstico, cerciórese de que haya un espacio libre adecuado en todos los costados para que el aire pueda circular.
17. **NO** descuide la unidad mientras esté en uso.
18. Utilícelo únicamente con una toma de corriente de pared.
19. Al utilizar este aparato eléctrico, asegúrese de que no haya materiales inflamables cerca de él, tales como cortinas, papeles, plásticos, etc.
21. Asegúrese de que el BOTÓN DE CONTROL DE TEMPERATURA se encuentre en la posición MIN "❏" y de que la plancha se haya enfriado antes de plegarla. **NO ENCIENDA LA UNIDAD MIENTRAS ESTÉ PLEGADA.**
22. **NO ENCIENDA LA UNIDAD SI LAS PLACAS DE COCCIÓN NO ESTÁN COLOCADAS.**
23. Este aparato eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de la experiencia y conocimiento necesarios para utilizarlo, a menos que una persona responsable de 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 aparato eléctrico.



24. Se requiere una estricta supervisión cuando se utilice el electrodoméstico cerca niños o personas discapacitadas.
25. Este aparato no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
26. Este aparato eléctrico ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares tales como: uso de los empleados en las áreas de la cocina en comercios, oficinas u otros ambientes laborales; casas de campo; por huéspedes en hoteles, moteles, hostales y otro tipo de entornos de hostelería.

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

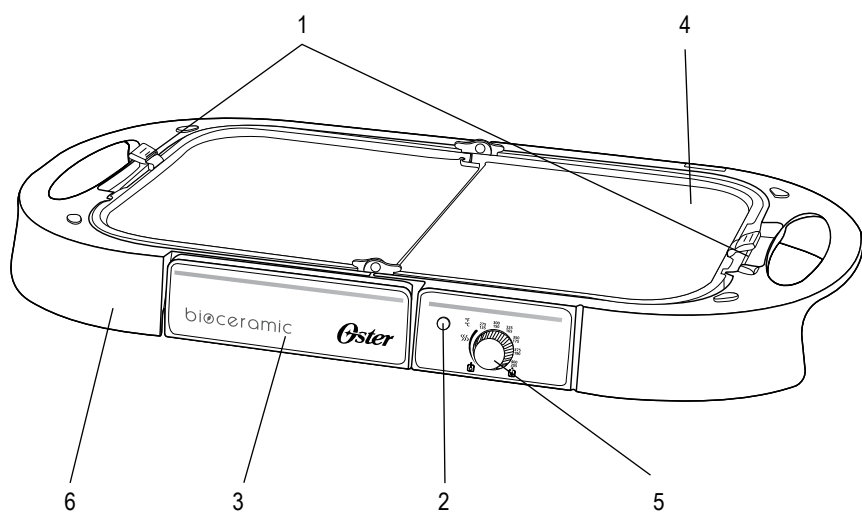
### INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

Este aparato es **SOLO PARA USO DOMÉSTICO**. En su interior no hay piezas que pueda reparar el usuario. No intente reparar este aparato.

Se incluye un cable de alimentación corto para reducir los posibles riesgos a causa de enredos o tropiezos que causaría otro más largo. **SE PUEDE UTILIZAR UN CABLE DE EXTENSIÓN SI SE HACE CON CUIDADO; NO OBSTANTE, EL RÉGIMEN ELÉCTRICO MARCADO DEBE SER AL MENOS IGUAL AL DE EL APARATO ELECTRICO.** No deje que el cable de extensión cuelgue de la mesa o mostrador para evitar que los niños tiren de él o se produzcan tropiezos accidentales.

**ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA** Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, es posible que el aparato eléctrico no funcione bien. El electrodoméstico debe usarse en un circuito separado de otros aparatos.

# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

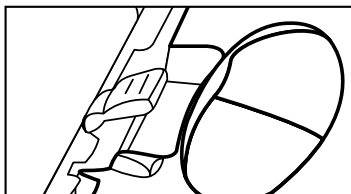


1. Trabas de seguridad
2. Luz indicadora de temperatura
2. Bandeja para grasa
3. Placas de cocción de cerámica antiadherente
4. Botón de control de temperatura
5. Base de la unidad

# QUÉ HACER ANTES DE UTILIZAR SU APARATO

Antes de utilizar la PLANCHA PLEGABLE PARA ASAR Oster® por primera vez, siga las instrucciones que se describen a continuación:

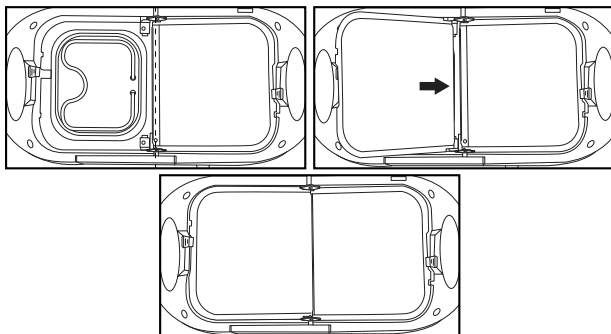
1. Retire todas las etiquetas del producto.
2. **NO SUMERJA LA BASE DE LA UNIDAD EN AGUA.**
3. Limpie y acondicione la superficie antiadherente:
  - Despliegue la plancha e introduzca la BANDEJA PARA GRASA en la parte frontal de la unidad para bloquear la plancha en la posición abierta.
  - Saque las SUPERFICIES DE COCCIÓN presionando LAS TRABAS DE SEGURIDAD de las placas de cocción.



- Lave las PLACAS DE COCCIÓN y la BANDEJA PARA GRASA con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque bien.

**PRECAUCIÓN:** no sumerja la base de la unidad en agua u otros líquidos.

- Vuelva a colocar las PLACAS DE COCCIÓN en la base. Alinee la parte de la muesca de las PLACAS DE COCCIÓN con la unidad. Sujete las placas con un pequeño ángulo e introdúzcalas en las zonas de bisagra, presionando hacia abajo para bloquearlas.



**NOTA:** asegúrese de presionar hacia abajo sobre la PLACA DE COCCIÓN hasta que quede bien bloqueada debajo de las trabas de seguridad de la placa de cocción.

**NOTA:** las PLACAS DE COCCIÓN no son intercambiables y solo encajan en los lados correctos.

- Acondicione las PLACAS DE COCCIÓN antiadherentes con aceite vegetal, quitando los restos con papel de cocina.

**NOTA:** este aparato se ha diseñado exclusivamente para uso doméstico. Esta plancha funciona por sí misma, no utilice carbón, líquidos o gases inflamables con este aparato.

# USO DEL APARATO

- Coloque el aparato eléctrico sobre una superficie plana y nivelada, como una mesa o mostrador.
  - Coloque la BANDEJA PARA GRASA en su sitio en la parte frontal de la plancha.
  - Asegúrese de que el BOTÓN DE CONTROL DE TEMPERATURA se encuentre en la posición MIN “”.
  - Enchufe el aparato a una toma de corriente adecuada.
  - Precaliente la plancha alineando el indicador del BOTÓN DE CONTROL DE TEMPERATURA en el ajuste de temperatura correspondiente aproximadamente 15 minutos antes del uso. La LUZ INDICADORA se iluminará, lo que indica que la plancha se está precalentando. Cuando se apague la LUZ INDICADORA, la superficie de la plancha se habrá precalentado a la temperatura deseada y estará lista para ser usada. Durante la cocción, la LUZ INDICADORA se encenderá y apagará, lo que indica que se está manteniendo la temperatura deseada en la superficie.
  - Utilice solo utensilios de madera, nylon o plástico a prueba de calor. Los utensilios de metal rayarán las PLACAS DE COCCIÓN CERÁMICAS de la plancha.
- NOTA:** no corte nunca los alimentos con un cuchillo sobre la plancha.
- Cuando termine de cocinar, ponga el BOTÓN DE CONTROL DE TEMPERATURA en la posición MIN “” y desenchufe el CABLE DE ALIMENTACIÓN de la toma de corriente.
  - Deje que la plancha se enfríe antes de retirar las PLACAS DE COCCIÓN y la BANDEJA PARA GRASA y antes de limpiar la unidad.

**NOTA:** cuando cocine tandas sucesivas de tocino u otros alimentos grasos, es posible que necesite vaciar la BANDEJA PARA GRASA para evitar que se desborde.

**PRECAUCIÓN:** algunas mesas o mostradores son más sensibles al calor; tenga cuidado de no colocar la plancha en superficies que puedan resultar dañadas por el calor.

# TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN

| ALIMENTO           | TEMP.*        | TIEMPO       | INSTRUCCIONES                                                                                              |
|--------------------|---------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HUEVOS, FRITOS     | 150°C (300°F) | 3 a 5 min.   | Deles las vuelta a mitad del tiempo de cocción.                                                            |
| TOCINO             | 175°C (350°F) | 8 a 14 min.  | Dele la vuelta frecuentemente.                                                                             |
| SALCHICHAS         | 175°C (350°F) | 20 a 30 min. | Deles las vuelta a mitad del tiempo de cocción.                                                            |
| TOSTADA            | 175°C (350°F) | 6 a 10 min.  | Deles las vuelta a mitad del tiempo de cocción.                                                            |
| HAMBURGUESAS       | 175°C (350°F) | 8 a 14 min.  | Deles las vuelta a mitad del tiempo de cocción.                                                            |
| LONCHAS DE JAMON   | 175°C (350°F) | 14 a 18 min. | Deles las vuelta a mitad del tiempo de cocción.                                                            |
| SANDWICHES         | 175°C (350°F) | 6 a 10 min.  | Extienda mantequilla por fuera y tueste ambos lados.                                                       |
| COSTILLAS DE CERDO | 175°C (350°F) | 20 a 30 min. | Tueste ambos lados, reduzca la temperatura a 135°C (275°F). Deles la vuelta a mitad del tiempo de cocción. |
| PAPAS              | 175°C (350°F) | 10 a 12 min. | Deles las vuelta a mitad del tiempo de cocción.                                                            |
| FILETES            |               |              |                                                                                                            |
| CRUDOS             | 205°C (400°F) | 4 a 6 min.   | Deles las vuelta a mitad del tiempo de cocción.                                                            |
| AL PUNTO           | 205°C (400°F) | 7 a 12 min.  | Deles las vuelta a mitad del tiempo de cocción.                                                            |
| BIEN HECHOS        | 205°C (400°F) | 13 a 18 min. | Deles las vuelta a mitad del tiempo de cocción.                                                            |
| TORTITAS           | 175°C (350°F) | 2 a 6min.    | Vierta la mezcla en la plancha. Cuando aparezcan burbujas en la parte de arriba, deles la vuelta.          |

\* PRECALIENTE LA PLANCHA DURANTE 15 MINUTOS.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Después del uso, desenchufe el CABLE DE ALIMENTACIÓN de la toma de corriente. Deje que la plancha y las PLACAS DE COCCIÓN se enfríen antes de limpiarlas.
- Saque las PLACAS DE COCCIÓN. (Consulte la sección “QUÉ HACER ANTES DE USAR SU APARATO”)
- Saque la BANDEJA PARA GRASA y vacíe el contenido.
- Limpie la plancha con agua jabonosa caliente. Seque bien.

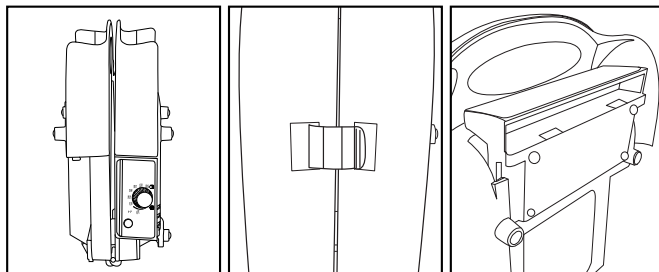
**PRECAUCIÓN: NO SUMERJA LA BASE DE LA PLANCHA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.**

- Las PLACAS DE COCCIÓN y la BANDEJA PARA GRASA se pueden lavar en el lavavajillas. También puede lavarlas con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque bien.

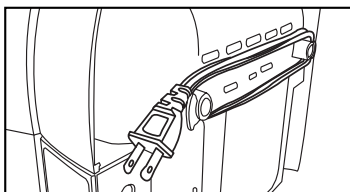
**NOTA:** no utilice estropajos de aluminio o limpiadores fuertes en ninguna parte del aparato. En caso necesario, use un estropajo de nylon.

## ALMACENAMIENTO

- Introduzca las PLACAS DE COCCIÓN. (Consulte la sección “QUÉ HACER ANTES DE USAR SU APARATO”)
- Saque la BANDEJA PARA GRASA de la unidad.
- Pliegue la plancha y junte las dos asas, bloquee el pestillo situado en el lateral de la unidad e introduzca la bandeja para grasa en el área de almacenamiento, según se indica.



- Una vez que la plancha está plegada y las asas juntas, se puede guardar en la posición vertical.
- El cable de alimentación se puede asegurar en el guarda cables cuando no utilice la plancha.



- Ahora puede guardar la plancha plegable sin que ocupe mucho espacio .

# PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos sempre siga as precauções básicas de segurança incluindo as seguintes:

1. **LEIA E GUARDE TODAS AS INSTRUÇÕES.**
2. Certifique-se que a voltagem da sua tomada elétrica é igual à voltagem que aparece na placa de especificações do seu eletrodoméstico.
3. Para se proteger contra o risco de descargas elétricas **NÃO** deixe o fio, a tomada ou aparelho submerso em água ou outros líquidos.
4. **NÃO** toque nas superfícies quentes. Utilize protetores de calor.
5. As crianças não devem utilizar este aparelho elétrico.
6. Desligue o aparelho da tomada elétrica quando não estiver sendo usado e antes de limpá-lo. Deixe o aparelho esfriar antes de limpá-lo ou guardá-lo.
7. **NUNCA** puxe o fio para desligar o aparelho da tomada elétrica. Em vez disso, segure o plugue e puxe-o para a desligar.
8. **NÃO** ligue um eletrodoméstico com um fio danificado. **NÃO** utilize-o caso esteja danificado. A fim de evitar o risco de descargas elétricas, **NUNCA** tente repará-lo você mesmo. Leve-o ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para inspeção e reparação. Um conserto mal feito pode provocar descargas elétricas ao ligar o aparelho.
9. O uso de peças de reposição ou acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar incêndios, descargas elétricas ou lesões.
10. **NÃO** utilize em áreas externas ou para fins comerciais.
11. **NÃO** utilize este eletrodoméstico para fins distintos daqueles para os quais o mesmo foi desenvolvido.
12. **NÃO** deixe o fio elétrico pendurado na borda da mesa, nem que entre em contato com superfícies quentes.
13. **NÃO** coloque o eletrodoméstico sobre uma boca de fogão quente, seja a gás ou elétrica, nem dentro de um forno quente ou de um micro-ondas.
14. Utilize o eletrodoméstico somente sobre uma superfície plana e resistente ao calor.
15. Deve-se tomar muito cuidado ao mover qualquer aparelho que contenha líquidos ou alimentos quentes.
16. Ao utilizar este eletrodoméstico, certifique-se que haja um espaço livre adequado ao seu redor para que o ar possa circular.
17. **NÃO** deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver sendo usado.
18. Utilize o aparelho somente em uma tomada elétrica de parede.
19. Ao utilizar este aparelho elétrico, certifique-se de que não haja materiais inflamáveis próximos tais como cortinas, papéis, plásticos, etc.
20. Certifique-se de que os controles se encontram na posição MIN “” e de que chapa tenha esfriado completamente antes dobrá-la. **NÃO LIGUE O APARELHO ENQUANTO A CHAPA ESTIVER DOBRADA.**
21. **NÃO LIGUE SE AS PLACAS PARA COZINHAR NÃO ESTIVEREM COLOCADAS NA UNIDADE.**
22. Este aparelho elétrico não foi desenvolvido para 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 pela 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.

23. É necessária a estrita supervisão quando o eletrodoméstico é utilizado próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
24. Este aparelho não deve ser usado com um timer externo ou com um sistema de controle remoto separado.
25. Este aparelho elétrico foi desenvolvido para usos domésticos e similares, tais como; para uso de funcionários na cozinha de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de campo, por hóspedes de hotéis, pousadas, albergues e outros tipos de ambientes hoteleiros.

**ESTE APARELHO FOI DESENVOLVIDO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

### INSTRUÇÕES DO FIO CURTO

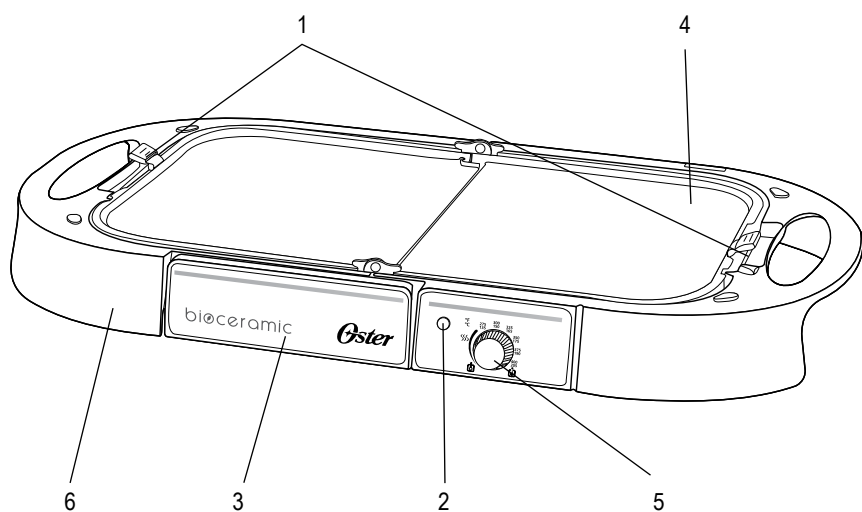
Este eletrodoméstico destina-se **APENAS AO USO DOMÉSTICO**. O seu interior não contém peças que possam ser reparadas pelo usuário. Não tente consertar este aparelho.

O aparelho tem um fio elétrico curto para evitar que o mesmo enrosque em objetos ou que alguém tropece no fio. **PODE SER USADO UM FIO DE EXTENSÃO COM CUIDADO; NO ENTANTO, CERTIFIQUE-SE DE QUE CAPACIDADE ELÉTRICA DO FIO DE EXTENSÃO SEJA IGUAL OU SUPERIOR AO DO APARELHO.** Não deixe que o fio de extensão fique pendurado na borda de uma mesa ou de um balcão onde possa ser puxado por crianças ou em que se possa tropeçar acidentalmente.

**CORRENTE ELÉTRICA:** Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros eletrodomésticos, a chapa pode não funcionar adequadamente. A chapa deve ser usada em um circuito separado de outros eletrodomésticos em uso.



# DESCRIÇÃO DO APARELHO

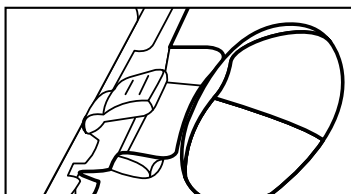


1. Travas das chapas
2. Luz indicadora da temperatura
3. Bandeja para coleta da gordura
4. Chapas com revestimento de cerâmica antiaderente
5. Botão de controle da temperatura
6. Base da unidade

# O QUE FAZER ANTES DE UTILIZAR O SEU APARELHO

Antes de utilizar a sua chapa Oster® pela primeira vez, siga as instruções abaixo:

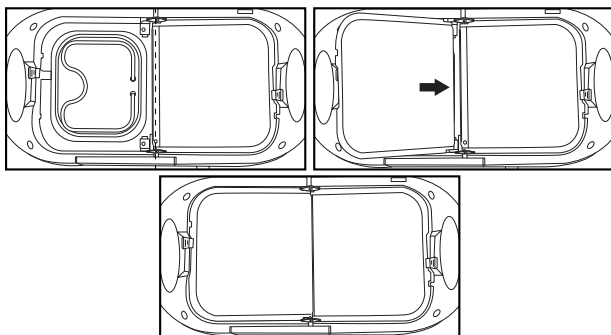
1. Retire todas as etiquetas do produto.
2. **NÃO SUBMERJA A BASE DO APARELHO EM ÁGUA.**
3. Limpe e acondicione a superfície de cerâmica antiaderente:
  - Abra a chapa e coloque A BANDEJA PARA COLETA DA GORDURA na parte da frente do aparelho para travar a chapa na posição aberta.
  - Pressione as TRAVAS DAS CHAPAS para retirá-las.



- Lave as CHAPAS e a BANDEJA PARA COLETA DA GORDURA com água quente e sabão. Lave e seque bem.

**ATENÇÃO:** Não se deve submergir a base da unidade em água ou outros líquidos.

- Coloque CHAPAS de volta na base do aparelho. Alinhe a área de entalhe especial das CHAPAS com a base do aparelho. Incline levemente as chapas, insira-as nas áreas de engate e pressione as travas para prender as chapas em seus lugares.



**OBSERVAÇÃO:** Pressione as CHAPAS para baixo até ficarem bem travadas em seus respectivos lugares embaixo das TRAVAS.

**OBSERVAÇÃO:** As CHAPAS não ser trocadas, cada uma só encaixa em seu lugar.

- Aplique óleo vegetal na superfícies das CHAPAS de cerâmica antiaderente, limpando qualquer excesso com uma toalha de papel.

**OBSERVAÇÃO:** Este eletrodoméstico foi desenvolvido apenas para o uso em ambientes internos. Funciona de forma independente, não necessita de acessórios ou outros aparelhos. Não utilize carvão, líquidos para isqueiros ou gases com este eletrodoméstico.

# USANDO SEU APARELHO

- Coloque a chapa dobrável sobre uma superfície plana, lisa, como um balcão ou uma mesa.
- Coloque A BANDEJA PARA COLETA DA GORDURA no seu local na parte frontal da chapa dobrável.
- Assegure-se que o BOTÃO DE CONTROLE DA TEMPERATURA se encontra na posição MIN "🔼".
- Ligue a chapa na tomada apropriada.
- Pré-aqueça a chapa colocando o BOTÃO DE CONTROLE DA TEMPERATURA na posição da temperatura desejada durante aproximadamente 15 minutos antes de usar. A LUZ INDICADORA acenderá, indicando que a chapa está pré-aquecendo. Quando a LUZ INDICADORA apagar, a superfície da chapa atingiu a temperatura desejada e está pronta para ser usada. Durante o cozimento, a LUZ INDICADORA acenderá e apagará indicando que o aparelho está mantendo a temperatura selecionada nas superfícies.
- Use apenas utensílios de madeira, nylon ou plástico resistentes ao calor. Os utensílios de metal riscarão as CHAPAS COM REVESTIMENTO DE CERÂMICA ANTIADERENTE do aparelho.

**OBSERVAÇÃO:** Nunca corte a comida com uma faca diretamente na chapa.

- Quando terminar o cozimento, coloque o BOTÃO DE CONTROLE DA TEMPERATURA na posição MIN "🔼" e desligue o fio elétrico da tomada.
- Deixe o aparelho esfriar antes de retirar as CHAPAS e a BANDEJA PARA COLETA DA GORDURA e antes de limpar o aparelho.

**OBSERVAÇÃO:** Quando cozinhar porções consecutivas de bacon ou outras comidas gordurosas, poderá ser necessário despejar o conteúdo da BANDEJA PARA COLETA DA GORDURA para evitar que a gordura transborde.

**CUIDADO:** Alguns balcões são mais sensíveis ao calor. Não coloque a chapa dobrável em superfícies que possam ser danificadas pelo calor.

# COOKING TIME AND TEMPERATURE

| ALIMENTOS          | TEMP.*        | TEMPO        | INSTRUÇÕES                                                                                                                      |
|--------------------|---------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OVOS, FRITOS       | 150°C (300°F) | 3 a 5 min.   | Vire ao contrário quando chegar na metade do tempo de cozimento.                                                                |
| BACON              | 175°C (350°F) | 8 a 14 min.  | Vire com frequência.                                                                                                            |
| LINGUIÇAS          | 175°C (350°F) | 20 a 30 min. | Vire ao contrário quando chegar na metade do tempo de cozimento.                                                                |
| RABANADAS          | 175°C (350°F) | 6 a 10 min.  | Vire ao contrário quando chegar na metade do tempo de cozimento.                                                                |
| HAMBURGER          | 175°C (350°F) | 8 a 14 min.  | Vire ao contrário quando chegar na metade do tempo de cozimento.                                                                |
| FATIAS DE PRESUNTO | 175°C (350°F) | 14 a 18 min. | Vire ao contrário quando chegar na metade do tempo de cozimento.                                                                |
| SANDUÍCHES         | 175°C (350°F) | 6 a 10 min.  | Coloque a manteiga antes de pôr na chapa. Aloure ambos os lados.                                                                |
| BISTECAS DE PORCO  | 175°C (350°F) | 20 a 30 min. | Doure ambos os lados, reduza a temperatura para 135°C (275°F). Vire ao contrário quando chegar na metade do tempo de cozimento. |
| BATATAS            | 175°C (350°F) | 10 a 12 min. | Vire ao contrário quando chegar na metade do tempo de cozimento.                                                                |
| BIFES              |               |              |                                                                                                                                 |
| MAL PASSADOS       | 205°C (400°F) | 4 a 6 min.   | Vire ao contrário quando chegar na metade do tempo de cozimento.                                                                |
| MÉDIOS             | 205°C (400°F) | 7 a 12 min.  | Vire ao contrário quando chegar na metade do tempo de cozimento.                                                                |
| BEM PASSADOS       | 205°C (400°F) | 13 a 18 min. | Vire ao contrário quando chegar na metade do tempo de cozimento.                                                                |
| PANQUECAS          | 175°C (350°F) | 2 a 6 min.   | Despeje a massa na chapa. Vire quando aparecerem bolhas na parte de cima.                                                       |

\* PRÉ-AQUEÇA A CHAPA DOBRÁVEL DURANTE 15 MINUTOS.

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Depois de usar, desligue o FIO ELÉTRICO da tomada elétrica. Deixe o aparelho e as CHAPAS esfriarem antes de limpar.
- Remova as CHAPAS. (consulte a seção “ANTES DE USAR O SEU ELETRODOMÉSTICO”)
- Remova a BANDEJA PARA COLETA DA GORDURA e esvazie-a.
- Lave a chapa com água morna e sabão. Seque muito bem.

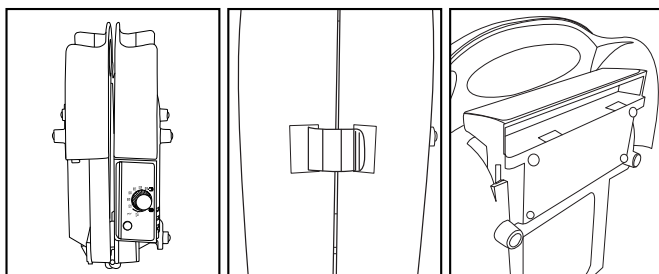
**CUIDADO: NÃO MERGULHE A BASE DO APARELHO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS.**

- As CHAPAS e a BANDEJA PARA COLETA DA GORDURA podem ser lavadas na lava-louças ou pode lavá-las na mão com água quente e sabão. Enxágue e seque bem.

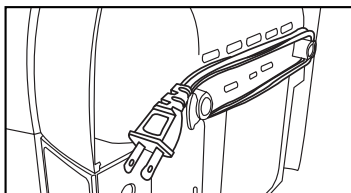
**NOTE:** Não use palha de aço ou outros produtos de limpeza abrasivos e fortes em qualquer parte do eletrodoméstico. Se necessário, use uma esponja macia de nylon.

# ARMAZENAMENTO

- Encaixe as CHAPAS de volta em seus lugares. (consulte a seção “ANTES DE USAR O SEU ELETRODOMÉSTICO”)
- Remova a BANDEJA PARA COLETA DA GORDURA do aparelho.
- Dobre a chapa dobrável e junte ambas as alças, use a trava localizada na lateral do aparelho para mantê-lo dobrado e encaixe a bandeja para coleta da gordura na área para guardá-la conforme indicado.



- Depois que o aparelho estiver dobrado com as alças juntas e travado, guarde-o na posição vertical.
- O fio elétrico pode ficar guardado na área para enrolar o fio que fica embaixo do aparelho.



- Agora já pode guardar o aparelho sem ocupar muito espaço.



| Electric characteristics of series models:<br>Características eléctricas de los modelos de la serie:<br>Características elétricas dos modelos da série: |                                 | CKSTSK3008-XXX           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Voltage/Voltaje/ Voltagem                                                                                                                               | Frequency/Frecuencia/Frequência | Power/Potencia/ Potência |
| 120 V                                                                                                                                                   | 60 Hz                           | 1400 W                   |
| 127 V                                                                                                                                                   | 60 Hz                           | 1570 W                   |
| 220 V                                                                                                                                                   | 50/60 Hz                        | 1400 W                   |
| 220 V                                                                                                                                                   | 50 Hz                           | 1400 W                   |
| 220 V                                                                                                                                                   | 60 Hz                           | 1400 W                   |

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

PLANCHA ELECTRICA OSTER®  
MODELOS: CKSTGR3008, CKSTGR3008-013  
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~ 1400 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](http://www.oster.com)

Printed in China

Imprimé en Chine

Impreso en China

Impresso na China

P.N. 155399 Rev.1  
CBA -080812