



# BULKY DOCUMENTS

(Exceeds 100 pages)

Filed: 1/27/2011

Title: VIDEOTAPED DEPOSITION OF LORI GONZALEZ AND EXHIBITS 1-14.

Part 4 of 10

91171206

## Limpieza del Horno de Mesa

- Paso 1. Gire todas las perillas a la posición de apagado, desconecte la unidad y déjela enfriar.
- Paso 2. Limpie la unidad con un paño húmedo. \*NO LA SUMERJA EN AGUA. Asegúrese de usar sólo agua con jabón suave. Los limpiadores abrasivos, cepillos para fregar y limpiadores químicos dañan el revestimiento de limpieza continua de esta unidad.
- Paso 3. Retire la bandeja para migas del horno de mesa.
- Paso 4. Sacuda la bandeja para quitar las migas. La limpieza regular de la bandeja para migas evitará las acumulaciones.
- Paso 5. Retire la rejilla de alambre y limpie con un paño húmedo o colóquela en la rejilla superior del lavavajillas.

## Para Guardar el Horno de Mesa

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de guardarlo. Si guarda el horno de mesa por períodos largos asegúrese de que esté limpio y libre de partículas de comida. Guarde el horno de mesa en un lugar seco como por ejemplo en una mesa o mostrador o en el estante de un armario. Enrolle el cable eléctrico en los apliques para guardar el cable. Además de la limpieza recomendada no es necesario ningún otro tipo de mantenimiento.

| CONSEJOS ÚTILES/DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS                 |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PROBLEMA                                                 | POSIBLES CAUSAS                                                                                                                                                             | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| • Alimentos crudos/pasados de cocción.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura o programación del tiempo incorrectas.</li> <li>• Ubicación de la rejilla.</li> </ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tal vez tenga que ajustar el tiempo y la temperatura a gusto.</li> <li>• Debido a que su horno de mesa es más pequeño que su horno común, se calentará más rápido y generalmente cocinará en períodos más cortos.</li> <li>• Vea la sección "Colocación de la rejilla", en la página 11.</li> </ul> |
| • Olor a quemado.                                        | • Alimentos atascados dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja para migas.                                                                           | • Vea la sección "Limpieza del horno de mesa", en la página 14.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| • El horno no se enciende.                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La unidad está desenchufada.</li> <li>• No se giró la perilla del reloj programador pasando la marca de los 20 minutos.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enchufe el horno de mesa en un tomacorriente de 120 voltios CA.</li> <li>• Ajuste la perilla del reloj programador y de la temperatura a la posición deseada. Ambas deben estar encendidas para que el horno de mesa funcione.</li> </ul>                                                           |
| • Sólo un elemento calentador está calentando.           | • La selección de la función determina qué elemento calentador funciona.                                                                                                    | • Verifique si el modo de Broil (asar) ha sido seleccionado                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| • Los elementos calentadores no se mantienen encendidos. | • Los elementos calentadores cambiarán de encendido (ON) y apagado (OFF) para mantener la temperatura apropiada.                                                            | • Confirme que la función seleccionada es la correcta.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

### ***Garantía Limitada por un Año***

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

#### **¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?**

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

#### **Cómo solicitar el servicio en garantía**

##### **En los Estados Unidos**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

##### **En Canadá**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO  
A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES  
NI AL LUGAR DE COMPRA.**



For product questions contact:  
Jarden Consumer Service

USA: 1.800.334.0759

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

©2008 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.  
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

YMI-06302008

Para preguntas sobre los productos llame:  
Jarden Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759

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

©2008 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre  
de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados.  
Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre  
de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Printed in China

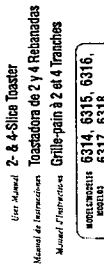
Impreso en China

**SUNBEAM 000777**





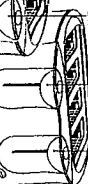




...the ...

[illegible]

**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY**



**Warning**  
Copyrighted by you because of an OTTR®. But don't know more about OTTR®? Look at...

King's College

- |   |                                      |    |                                |
|---|--------------------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Lighted Starter Cable                | 8  | Starter Switch Panel Ground    |
| 2 | Water Resistor with Indicator Light  | 12 | Brake Oil Change Lever         |
| 3 | Water Resistor with Indicator Light  | 13 | Left Hand Oil Change Lever     |
| 4 | Water Resistor with Indicator Light  | 14 | Right Hand Oil Change Lever    |
| 5 | Control Station                      | 11 | Brake Light                    |
| 6 | 1000 Watt Incandescent Light         | 12 | Incandescent (Car's Taillight) |
| 7 | Signal Resistor with Indicator Light | 13 | Car's Starter                  |
| 8 | Water Resistor with Indicator Light  | 14 | Power Cord                     |

**caption**

- [illegible]

1

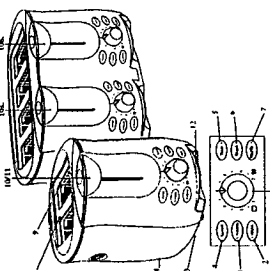
- [illegible]

1. *Journal of the American Medical Association*, 2000; 284: 2689-2695.

- [illegible]

- In Canada: If you have any questions regarding this document, you would like to place an order, or you wish to be added to our mailing list, please call 1-800-367-5133 and a representative will contact you directly and be pleased to help you.
- In the U.S.A.: The company is owned by Seaboard Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. For Canada, the company is imported by Lakeside Enterprises, Ltd., located in Toronto, Ontario, Canada. Please do not return this product to any of these addresses or to the place of purchase.

**Spinal Cord**

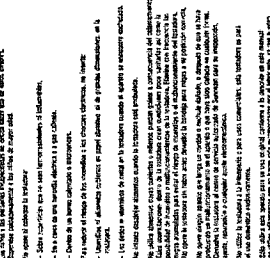
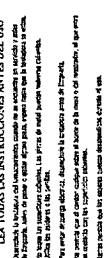


Appendix 1

9. *Delito de Injurias*
10. *Delito de Calumnias*
11. *Delito de Calumnias*
12. *Delito de Calumnias*
13. *Delito de Calumnias*
14. *Delito de Calumnias*
15. *Delito de Calumnias*
16. *Delito de Calumnias*
17. *Delito de Calumnias*
18. *Delito de Calumnias*
19. *Delito de Calumnias*
20. *Delito de Calumnias*
21. *Delito de Calumnias*
22. *Delito de Calumnias*
23. *Delito de Calumnias*
24. *Delito de Calumnias*
25. *Delito de Calumnias*
26. *Delito de Calumnias*
27. *Delito de Calumnias*
28. *Delito de Calumnias*
29. *Delito de Calumnias*
30. *Delito de Calumnias*
31. *Delito de Calumnias*
32. *Delito de Calumnias*
33. *Delito de Calumnias*
34. *Delito de Calumnias*
35. *Delito de Calumnias*
36. *Delito de Calumnias*
37. *Delito de Calumnias*
38. *Delito de Calumnias*
39. *Delito de Calumnias*
40. *Delito de Calumnias*
41. *Delito de Calumnias*
42. *Delito de Calumnias*
43. *Delito de Calumnias*
44. *Delito de Calumnias*
45. *Delito de Calumnias*
46. *Delito de Calumnias*
47. *Delito de Calumnias*
48. *Delito de Calumnias*
49. *Delito de Calumnias*
50. *Delito de Calumnias*
51. *Delito de Calumnias*
52. *Delito de Calumnias*
53. *Delito de Calumnias*
54. *Delito de Calumnias*
55. *Delito de Calumnias*
56. *Delito de Calumnias*
57. *Delito de Calumnias*
58. *Delito de Calumnias*
59. *Delito de Calumnias*
60. *Delito de Calumnias*
61. *Delito de Calumnias*
62. *Delito de Calumnias*
63. *Delito de Calumnias*
64. *Delito de Calumnias*
65. *Delito de Calumnias*
66. *Delito de Calumnias*
67. *Delito de Calumnias*
68. *Delito de Calumnias*
69. *Delito de Calumnias*
70. *Delito de Calumnias*
71. *Delito de Calumnias*
72. *Delito de Calumnias*
73. *Delito de Calumnias*
74. *Delito de Calumnias*
75. *Delito de Calumnias*
76. *Delito de Calumnias*
77. *Delito de Calumnias*
78. *Delito de Calumnias*
79. *Delito de Calumnias*
80. *Delito de Calumnias*
81. *Delito de Calumnias*
82. *Delito de Calumnias*
83. *Delito de Calumnias*
84. *Delito de Calumnias*
85. *Delito de Calumnias*
86. *Delito de Calumnias*
87. *Delito de Calumnias*
88. *Delito de Calumnias*
89. *Delito de Calumnias*
90. *Delito de Calumnias*
91. *Delito de Calumnias*
92. *Delito de Calumnias*
93. *Delito de Calumnias*
94. *Delito de Calumnias*
95. *Delito de Calumnias*
96. *Delito de Calumnias*
97. *Delito de Calumnias*
98. *Delito de Calumnias*
99. *Delito de Calumnias*
100. *Delito de Calumnias*

DO NOT CONCERN THE USE / STATE OF THE STATE.

As a result of the above, the Commission has concluded that the proposed transaction is not in the best interests of the shareholders of the Company. The Commission has also concluded that the proposed transaction is not in the best interests of the Company. The Commission has also concluded that the proposed transaction is not in the best interests of the Company.



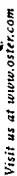
1. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 278: 1039-1044.

- [illegible]

- In Canada: If you have any questions regarding this advertisement, or would like to place an order, please call (416) 291-3633, ext. 2333, and a representative will contact you directly and be pleased to help you.
- In the U.S.A.: This adverting is offered by Seaboard Products, Inc., located in Miami, Florida 33131, for Canada, this adverting is offered by Seaboard Corporation, 10000 W. 11th Avenue, Denver, Colorado 80231.
- PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.



MODELS MODELOS  
6331, 6332 & 6382

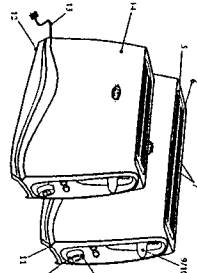


**IMPORTANT SAFEGUARDS**  
When using your blender, **ALWAYS** follow the precautions listed below to help prevent injury or damage to your blender. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**

[illegible]

**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY**  
**Short Power Supply Cord Instructions**

English 2



**Warning**  
Congratulations on your purchase of an OTC® Hospital To Home care device. OTC® products are designed to be used at the doctor's office.

**LEARNING OBJECTIVES FOR YOUR LECTURE:**

1. **Understanding Email** - Turn the handout so which hand do you would like your handout? Turn the handout so which hand do you would like your handout? Turn the handout so which hand do you would like your handout?
2. **Answering Questions** - Turn the handout so which hand do you would like your handout? Turn the handout so which hand do you would like your handout? Turn the handout so which hand do you would like your handout?
3. **Answering Questions** - Turn the handout so which hand do you would like your handout? Turn the handout so which hand do you would like your handout? Turn the handout so which hand do you would like your handout?

[illegible]

- Away from flammable materials, such as curtains and wall paper.
- Away from a gas stove flame or electric chimney.

—

Now you are ready to insert your hand into the breast shell. Keep the following tips in mind when you are performing this task:

[illegible]

**WARNING:** Empty the urine very frequently. Cerebra will accumulate in the cranium and cause death.

[illegible]

In the U.S.A., this warranty is offered by Sundown Products, Inc. located in Scotts River, CA 95561. In Canada, this warranty is offered by Sundown Corporation (Canada).

Printed and distributed by Seaboard Corporation (Canada) Limited,  
1785 Highway 70, Scarborough, Ontario M1V 4Y6.

[illegible]

**SUNB**





















*User Manual* **BLENDERS**

**OSTER® REVERSING MOTOR BLENDER**  
The Ultimate Chopping and Blending Solution



*Recipes Included in Instruction Manual.*

*Visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com)*

P.N. 126477-001-000

**SUNBEAM 000790**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your blender, you should always follow basic safety precautions, including the following:

- Read all instructions before use.
- To protect against electrical hazards, do not immerse the cord, plug or motor base in water or other liquids.
- Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface.
- Avoid contact with moving parts.
- Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of:
  - Severe personal injury.
  - Damage to the blender.
- If scraping is necessary, turn the power OFF and use a rubber spatula only.
- Do not use the appliance:
  - With a damaged cord or plug.
  - After the unit fails to work correctly.
  - After you drop or damage the product in any way.

Call our toll-free, automated phone line to find the Service Center nearest to you. Return the product to your nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for a safety check, adjustment or repair.

- The 6 Point Star Blade is sharp. Handle it carefully.
- To reduce the risk of injury:
  - Do not leave the multi-functional blade sitting out or exposed.
  - Always completely assemble the blade to the jar before putting on the base.
- Always put the lid on the jar before operating the blender.
- When blending hot liquids beware of steam. Remove the Filler Cap from the Jar Lid to allow steam to escape.
- Do not use outdoors.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.
- Unplug the blender when it is not in use, before taking off or putting on parts, and before cleaning.
- Never leave the appliance unattended while it is running.
- You risk personal injury, fire or electric shock if you use attachments, jars or parts other than those recommended by Jarden Consumer Solutions.
- Supervise children closely when they use or are nearby appliances.
- Do not blend boiling liquids in the blender.
- The use of attachments, including canning or ordinary jar and processing assembly parts, is not recommended by Jarden Consumer Solutions and may cause risk or injury to persons.



# SAVE THESE INSTRUCTIONS

**This product is for household use only.**

- The maximum rating marked on the product is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

## **Power Cord Instructions:**

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade that is wider than the other. This plug will fit in a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.
- Try to position the blender near the power source to reduce the hazards associated with power cords (stuck as becoming entangled or tripping over a long power cord).
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.
- Do not wrap the power cord around the main body of the blender during or after use.
- Do not use an extension cord with this product.



**This symbol has been placed in specific areas of the User Guide portion of this book. Its purpose is to help you easily identify instructions that require your special attention.**

## Table of Contents

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Learning About Your Product .....       | 5  |
| Using Your Product .....                | 6  |
| Using the Pre-Programmed Settings ..... | 6  |
| Frozen Drinks button .....              | 6  |
| Food Chop button .....                  | 6  |
| Using the Manual Controls .....         | 7  |
| Using the Stop button .....             | 7  |
| Using the On/Off button .....           | 7  |
| Caring for Your Product.....            | 7  |
| Cleaning .....                          | 7  |
| Storing .....                           | 7  |
| Servicing .....                         | 7  |
| Blending Tips .....                     | 8  |
| Recipes .....                           | 8  |
| Frozen Drinks .....                     | 8  |
| Smoothies and Shakes .....              | 10 |
| Salsas .....                            | 11 |
| Soups and Foods .....                   | 12 |
| One-Year Limited Warranty .....         | 15 |
| How to Obtain Warranty Service .....    | 15 |





## Welcome

Congratulations on your purchase of an Oster® Blender. If you have any comments, questions or inquiries about this revolutionary product, please call 1-800-334-0759.

## Learning About Your Product

1. **Filler Cap** – 2oz. Filler cap doubles as a measuring cup. Remove from lid to add ingredients while blending, or to allow steam to escape when blending hot foods.
2. **Jar Lid** – Seals the Blender Jar.
3. **Jar** – 6 cup capacity jar is dishwasher safe and tested to withstand extreme temperature changes.
4. **Sealing Ring** – Seals the jar for leak-proof operation.
5. **6 Point Star Blade** – Moves forward and backward when the Pre-Programmed settings are in use.
6. **Threaded Jar Bottom Cap**
7. **Sturdy Stylish Base** – Contains a powerful, variable speed motor.
8. **Control Panel**

A. **Pre-Programmed Settings** – Use to select “Frozen Drinks” or “Food Chop” settings for easy one-touch operation. Blender automatically shuts off when cycle is finished.

B. **High Manual Control** – Use “High (Ice Crush)” button to create snowy ice in seconds.

C. **Medium Manual Control** – for medium blending speed.

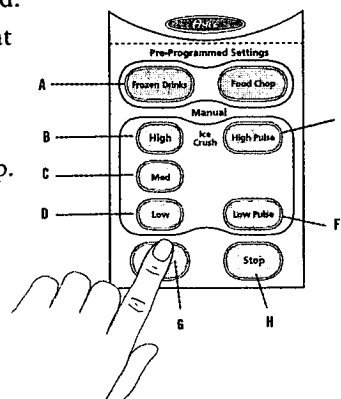
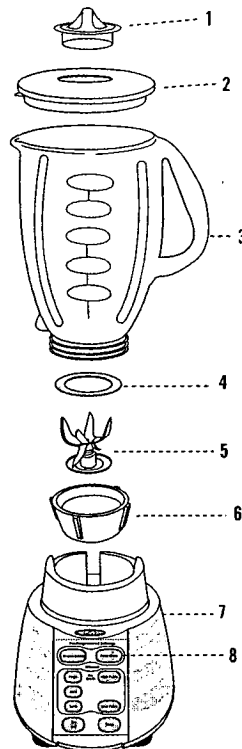
D. **Low Manual Control** – for low blending speed.

E. **High Pulse Button** – Press and hold to Pulse at the highest speed. Release the button to stop. (Pulse button will not light up.)

F. **Low Pulse Button** – Press and hold to Pulse at the lowest speed. Release the button to stop. (Pulse button will not light up.)

G. **Power Button (On/Off button)** – Turns the product On and Off.

H. **Stop Button** – Use to Stop the product. (Stop button will not light up.)



## Using Your Product

Before you use the product for the first time, separate the Jar Lid, Filler Cap and Blade from the jar. Wash in warm, soapy water or use the top rack in the dishwasher for smaller parts. Blender jar is safe for bottom rack cleaning. Rinse and dry well.

### Assembly

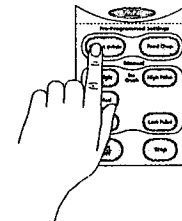
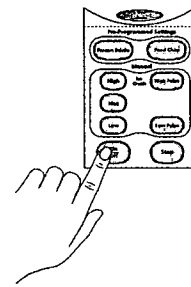
1. Install the Sealing Ring over the 6 Point Star Blade.  
 Blade is sharp. Handle with care.
2. Turn the jar upside down so the small opening is at the top.
3. Turn the 6 Point Star Blade with Sealing Ring upside down and place into the bottom of the jar.
4. Position the open end of the Threaded Jar Bottom Cap over the jar and Sealing Ring. Turn clockwise to tighten.

*Be sure the Threaded Jar Bottom Cap is securely tightened onto the jar before using.*

5. Slide the jar onto the base.
6. Plug the power cord into a standard household 120/127-volt, 60 hz. AC outlet.

### Using the Pre-Programmed Settings

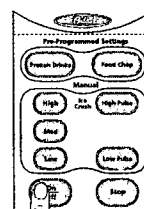
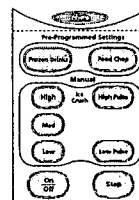
1. Press the ON/OFF power button to turn the product on. The power light will blink, meaning the product is active and ready to use.
2. Choose a recipe from the recipe section of this manual or use one of your own.
3. Put the ingredients into the jar.
4. Secure the Filler Cap and Jar Lid.
5. Press one of the two Pre-Programmed Setting buttons appropriate for your recipe ("Frozen Drinks" or "Food Chop".)
6. To change your selection, press Stop followed by another Pre-Programmed Setting button ("Frozen Drinks" or "Food Chop".)
7. Once the program is finished, the product automatically stops. Please note: You may press the "Stop" button to cancel the program at any time. The blinking red light indicates that the blender is ready.
8. Press the ON/OFF power button to turn the product off. This product is pre-programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.



### Using the Manual Controls

Use these buttons for personal recipes or to continue mixing after a Pre-Programmed Setting is finished.

1. Press the ON/OFF power button to turn the product on.  
The power light will blink, meaning the product is active and ready to use.
2. Choose a recipe from the recipe section of this manual or use one of your own.
3. Put the ingredients into the jar.
4. Secure the Jar Lid with Filler Cap onto the Blender Jar.
5. Press the manual control button of your choice based on your recipe or blending needs.
6. Press the "Stop" button to cancel the operation at any time.
7. Press the ON/OFF power button to turn the product off.



### Caring for Your Product

#### Cleaning

Unplug the blender. Release the 6 Point Star Blade from the Threaded Jar Bottom Cap by turning the Cap counterclockwise. **ALWAYS USE CAUTION WHEN REMOVING THE BLADE ASSEMBLY.** Use the top rack of the dishwasher for the Jar Lid, Filler Cap and 6 Point Star Blade. Place Sealing Ring into bottom basket of dishwasher and the Blender Jar in the bottom rack.

You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry. Wipe the base with a soft, damp cloth to clean. Never submerge the blender base in any liquids.

Check the parts as you put them back together.

#### Storing

Reassemble the blender for storage. Leave the lid open slightly so no odors are retained.



**WARNING: Never put the jar, or any other parts, in a microwave oven. Never store foods or drinks in the jar.**

#### Servicing

Call our toll-free, automated phone line to find the Service Center nearest to you. If repairs are needed, send your appliance only to an authorized Oster® Appliance Service Center. Use only replacement parts from Jarden Consumer Solutions.

See How to Obtain Warranty Service on page 15.



## Blending Tips

### Liquids

Put liquids into the jar first, unless the recipe says otherwise.

### Using the Jar Lid Filler Cap Opening

Do not remove the lid while in use. Food may splatter if you do. Instead, open the Filler Cap to add smaller ingredients.

### Working with Hot Foods or Liquids



**WARNING:** When you work with HOT FOODS, remove the Filler Cap to vent steam. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.



When you work with HOT LIQUIDS, remove the Filler Cap and start at a low speed, and then gradually increase to a faster speed. Do not add liquid over the 4 cup (1L) level. Always keep hands away from steam.

### Ingredients Quantities

Use only the amount of food suggested in the recipes. If you want greater amounts, prepare in batches. Using larger amounts may overload and strain the motor. You might also get different results from those described.

## Recipes

These recipes have been optimized for the Pre-Programmed Settings.

When experimenting with your own recipes you may choose to stop the Pre-Programmed Setting at any time by hitting the Stop button or you may run the cycle more than once if a different consistency is desired.

### Frozen Drinks:

#### Frozen Margarita

Makes 4 servings

4 oz. gold tequila

2 oz. orange and cognac liqueur

2 Tbsp. fresh lime juice

¼ cup sugar

3 cups ice

Garnish: Extra lime juice and salt for coating glass rims

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Dip rim of stemmed glasses in lime juice then in salt; pour drink into glasses.

Creative Cook's Note: If desired, granulated sugar can be used in place of salt.

Note: If needed, use the high pulse button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

### Strawberry Daiquiri

Makes 4 servings

1 can (6 oz.) frozen limeade concentrate

5 oz. rum

1 cup whole strawberries with stems removed

1 Tbsp. sugar

3 ½ cups ice

Garnish: Small whole strawberries and lime slices

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into stemmed glasses.
4. Garnish, if desired, with strawberry and lime slice.

Creative Cook's Note: For variety, substitute fresh raspberries, blackberries or cubed mango in equal amounts for the strawberries.

Note: If needed, use the high pulse button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

### Piña Colada

Makes 4 servings

1 cup pineapple juice

6 oz. golden rum

2/3 cup cream of coconut

1 tsp. lemon juice

4 cups ice

Garnish: Pineapple slices, maraschino cherries

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into tall glasses.
4. Garnish, if desired, with pineapple slice and cherry.

Note: If needed, use the high pulse button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

## **Smoothies and Shakes:**

### **Strawberry Shake**

Makes 2 servings

1 cup fresh, ripe strawberries with stems removed (8 to 10 medium berries)

1 cup milk

2 cups strawberry ice cream

1. In jar, place ingredients in order given above. Put berries in first!
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into tall glasses.

### **Choco-Peanut Butter Shake**

Makes 2 Servings

1 cup milk

2 cups chocolate ice cream

¼ cup peanut butter

¼ tsp. vanilla

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into tall glasses.

### **Honey-Vanilla Blast**

Makes 1 serving

1 cup fat free milk

1 cup (8 oz.) fat free vanilla yogurt

3 chunks frozen banana, about 1 medium

¼ cup protein powder

2 Tbsp. honey

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into tall glass to serve.

### **Morning Mocha Smoothie**

Makes 1 serving

½ cup fat-free milk

1 cup (8 oz.) low-fat coffee yogurt

2 Tbsp. chocolate syrup

6 ice cubes

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into tall glass to serve.

#### **Very Berry Smoothie**

Makes 1 serving

- 1 cup orange juice
- ½ cup vanilla low-fat yogurt
- 1 cup frozen mixed berries
- 2 frozen banana chunks, about 1 small
- 2 Tbsp. honey

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
3. Pour into tall glass to serve.

#### **Salsas:**

##### **Garden Fresh Salsa**

Makes 2 cups

- ½ small onion, cut into 4 pieces
- ¼ green pepper, cut into 4 pieces
- ½ cucumber, cut into quarters
- 1 large garlic clove
- 12 oz. (4-5) plum tomatoes, cut each into eighths.
- 3 Tbsp. red wine vinegar
- 1 tsp. Worcestershire sauce
- 1/8 tsp. hot pepper sauce
- Salt and Pepper to taste
- Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Food Chop" button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

##### **Fiery Red Salsa**

Makes 3 cups

- 2 large garlic cloves
- 1 can (15 oz.) whole tomatoes, drained
- 1 medium onion, cut into quarters
- ½ cup cilantro leaves
- 1-4 jalapeno peppers, quartered
- ½-1 tsp. sugar

Salt to taste

1 Tbsp. lime juice

1 can (15 oz each) whole tomatoes, drained

Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above. (Note: Place one can of tomatoes in after garlic cloves and second can after rest of ingredients are added. Also, place onion in middle of jar to avoid blockage.)
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Food Chop" button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

**Creative Cook's Note:** When handling hot peppers, such as jalapeños, use rubber gloves and keep hands away from your eyes.

### **Soups and Foods:**

#### **Cream of Tomato Soup**

Makes 4 servings

4-5 medium ripe tomatoes, cut in quarters

1 small onion, cut in quarters

3-4 fresh basil leaves

2 Tbsp. butter

½ tsp. salt

1 cup half-and-half or milk

1. Place tomatoes, onion and basil in the jar.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Food Chop" button.
3. Pour processed mixture into 3 qt. saucepan. Add butter, salt and half-and-half.
4. Stir while gently heating to 145°F; do not let soup boil.

#### **Cuban Black Bean Soup**

Makes 4 servings

2 cans (15-19 oz. each) black beans

½ small red onion, halved

4 or 5 sprigs cilantro stems discarded

1 small onion, halved

2 garlic cloves

2 Tbsp. olive oil

1 cup water

½ cup sofrito\*

1 Tbsp. cilantro leaves

1 cup sour cream

1. Rinse and drain beans; set aside.
2. Place red onion and cilantro leaves in the jar. Cover jar and press "On/Off" button and then press "Food Chop" button.



3. Remove mixture from jar and set aside (no need to rinse jar for next step).
  4. Place onion and garlic in jar. Cover jar and press "On/Off" button and then press "Food Chop" button.
  5. In a 4-quart saucepan cook onion and garlic in olive oil until tender.
  6. In jar, place 3 cups of beans with liquid and cilantro leaves. Cover jar with lid. Press "On/Off" button and then press "Medium" button. Press "Stop" button when desired consistency is reached. (Change to whatever the sequence will be on the final product.)
  7. Stir bean mixture into soup remaining in saucepan; reheat as desired.
  8. Serve, if desired, with sour cream and onion chive mixture.
- \*Sofrito is a popular condiment in Latin American cooking. It can be found in the Latin American or International foods section of most supermarkets.
- Creative Cook's Note:** If a less chunky soup is preferred, repeat step #3 with remaining beans and liquid.

#### **Peachy Applesauce**

Makes 1 ¼ cups

- 1 large apple, pared, cored and quartered
  - 1 large peach, pitted, peeled and quartered (If out of season, use 2 canned peach halves.)
  - 2 Tbsp. water
1. In small saucepan, cook fruits in water 5-8 minutes or until very tender.
  2. In jar, place fruits and liquid.
  3. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Low Pulse" button 3 or 4 times, then "High Pulse" button until smooth.
  4. Remove from jar; place in covered containers.
  5. Chill or freeze at once.

#### **Green Pea Baby Food**

Makes 1 ½ cups

- 1 pkg. (10 oz.) frozen baby green peas
  - ¾ cup water
1. In small saucepan, cook peas in water 10-15 minutes or until very tender.
  2. In jar, place peas and liquid.
  3. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Frozen Drinks" button.
  4. Remove from jar. Place in covered containers.
  5. Chill or freeze at once.

#### **Honey-Wheat Pancakes**

Makes 12 pancakes

- 1 1/3 cups low fat buttermilk
- 2 eggs
- 2 Tbsp. honey

1 ½ cups reduced-fat buttermilk baking mix

½ cup whole-wheat flour

¼ cup honey-crunch wheat germ

1 tsp. baking powder

Butter and syrup for serving

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "High Pulse" button 8-10 times. When done, scrape jar and stir in the batter lightly.
3. For each pancake, pour about ¼ cup batter onto preheated griddle; cook until tops begin to bubble; turn over and continue to cook until golden.
4. Serve hot with butter and syrup.

### **Chocolate Cream Pie**

Makes 8 servings

½ cup slivered almonds

20 chocolate wafer cookies

¼ cup melted butter

2 pkg. (3.4 oz. each) instant chocolate pudding and pie filling

3 ½ cups milk

½ tsp. almond extract

1 ½ cups heavy cream

⅓ cup chocolate syrup

Garnish: White chocolate curls

#### **Pie Crust**

1. In jar, place almonds. Then break cookies into jar.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Food Chop" button. (Note: Press "Stop" button if it is done to your liking before cycle ends.)
3. Spray a 9" pie plate with nonstick cooking spray; add crumbs and butter; mix well then press into bottom and up side; chill.

#### **Pie Filling**

4. Prepare pie filling with milk as package directs; using medium blender setting; stir in extract; chill
5. In blender jar, place cream and chocolate syrup; blend until soft peaks form.
6. Pour chilled pie filling into crust; spread chocolate whipped cream over filling.
7. Garnish with chocolate curls.
8. Chill several hours.

### ***1 Year Limited Warranty***

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

#### **What are the limits on JCS's Liability?**

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

#### **How to Obtain Warranty Service**

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF  
THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

Printed in U.S.A.





For product questions contact:  
Sunbeam Consumer Service

USA: 1.800.334.0759

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

©2008 Sunbeam Products, Inc., doing business as  
Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.

In the U.S., distributed by Sunbeam, Products, Inc.,  
doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431

YMI120808

Printed in U.S.A.

U.S. Patent Number 6609821



For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759

Canada : 1.800.667.8623

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

©2008 Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.  
Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

Jarden Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759

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

©2008 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden  
Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido  
por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden  
Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-061108REV3

P.N. 127190

Printed in China

Impreso en China



ELECTRIC CHEESE GRATER  
RALLADORA DE QUESO ELÉCTRICA

User Guide/ Guía del Usuario: **CG100**



**Safety**  
Seguridad



**How to use**  
Cómo usar



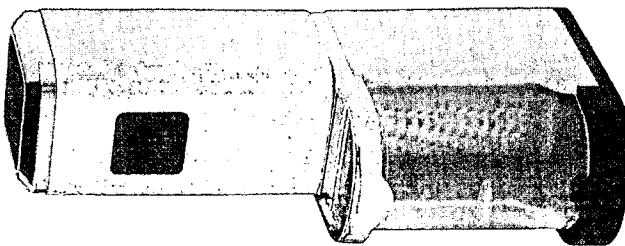
**Care & Cleaning**  
Cuidado y Limpieza



**FAQs**  
Preguntas frecuentes



**Warranty**  
Garantía



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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- Do not operate electric cheese grater with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or if it is dropped or damaged in any manner. Refer to warranty section.
- To protect against risk of electrical shock, do not put the electric cheese grater in water or other liquid. This may cause personal injury and/or damage to the product.
- To protect against fire, do not operate the unit in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Do not use the electric cheese grater for other than intended use.
- For household use only. Do not expose the electric cheese grater or charging unit to rain or other extreme conditions.
- Do not attempt to open the electric cheese grater or the recharging unit. It has no serviceable parts. Your electric cheese grater is guaranteed for one year. In the event of a malfunction in this time please contact our customer services department.
- Use only the power supply provided with the appliance.
- Never remove the plug from the socket by pulling the power cord. Unplug cheese grater from charging cord before disassembly or cleaning.
- Make sure the motor head is securely locked in place before operating.
- Unplug the motor base when it is not in use, before taking off or putting on parts and before cleaning.

- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Avoid contact with moving parts.

## THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

### Power Cord Instructions

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- Do not pull, twist, or otherwise abuse the power cord.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing the OSTER® Cheese Grater. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements.

To learn more about Oster products, please visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com) or call us at 1-800-334-0759.

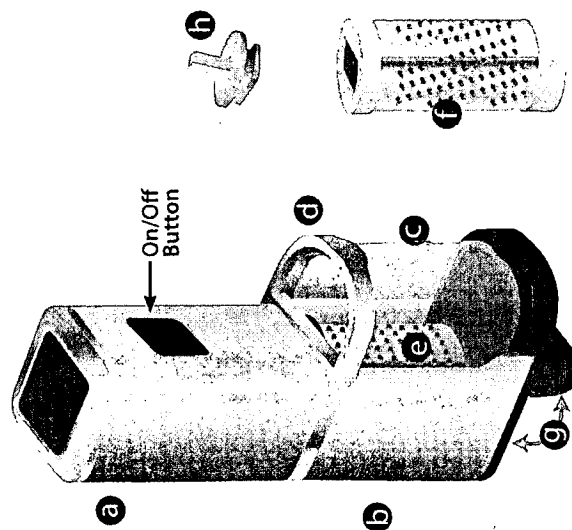


[www.oster.com](http://www.oster.com)



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

## LEARNING ABOUT YOUR CHEESE GRATER



- a** Motor Head
- b** Grater Body
- c** Cheese Pusher
- d** Top Retainer
- e** Coarse Shredding Drum
- f** Fine Shredding Drum
- g** Cheese Door
- h** Shaft Assembly

## HOW TO:

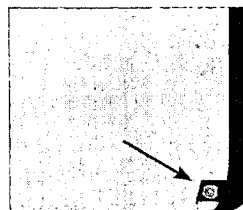
### Before using your Cheese Grater for the first time

We recommend you charge your Cheese Grater for at least 24 hours before using it for the first time. Follow recharging instructions below.

### Recharging the Cheese Grater

Plug end of the adapter cord into the base of the Grater Body and the other end into an outlet.

We recommend you recharge your cheese grater for approximately 16 hours if the batteries have been completely discharged. When your Cheese Grater is fully charged it can grate and dispense enough cheese for a dinner party of 8 to 10 guests.



www.oster.com

3

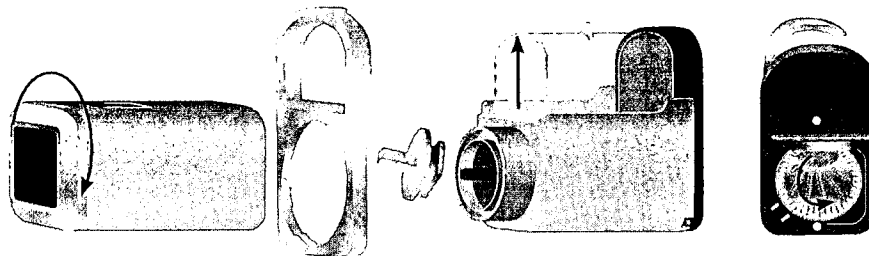


www.oster.com

4

### Disassemble for Cleaning:

- 1 Unplug unit. Holding the Motor Head with one hand and the Grater Body with the other hand, twist the Motor Head clockwise to unlock until the alignment arrow mark matches the unlock symbol. The Motor Head can then be pulled apart by lifting it straight up.
- 2 Lift Top Retainer straight up to remove.
- 3 Remove (clear plastic) Cheese Pusher.
- 4 Open Cheese Door. Place two fingers inside the Shredding Drum and twist counterclockwise to remove.
- 5 Remove shaft assembly.

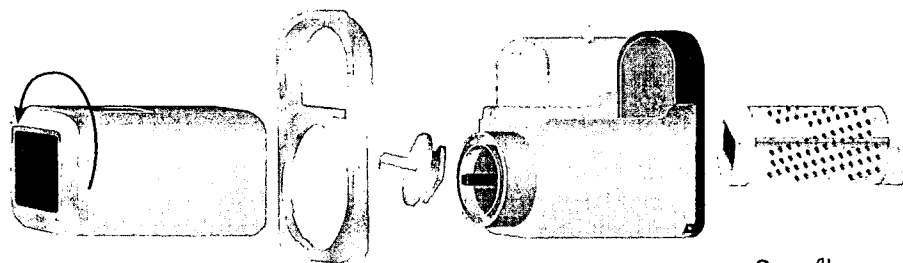


www.oster.com

5

### Re-Assembly:

- 1 Insert two fingers into Shredding Drum. Insert Drum into Grater Body and rotate clockwise while pushing until it fits in place.
- 2 Place shaft assembly on grater body aligning it with the top of the drum. Then twist clockwise to lock.
- 3 Replace Cheese Pusher.
- 4 Put Top Retainer in place.
- 5 Place Motor Head so that the alignment arrow mark matches the unlock symbol. Then twist counterclockwise to lock into place until alignment arrow mark matches the lock symbol. The Cheese Grater is now ready to be filled.



### Changing the Shredding Drum.

- 1 Open Cheese Door. Place two fingers inside the Shredding Drum, twist counterclockwise and pull to remove.



www.oster.com

6



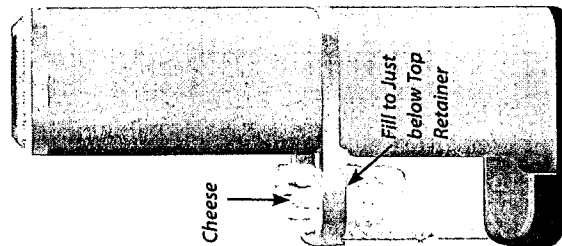
- 2 Insert two fingers into Shredding Drum. Insert drum into Grater Body and rotate while pushing until it engages shaft assembly. Then twist clockwise to lock. Close door.

### **Adding cheese into the Cheese Pusher**

- 1 Cut cheese into small pieces to fit into the opening of the Cheese Pusher.
- 2 Fill Cheese Pusher to just below Top Retainer.

### **Operating the Grater and shredding cheese**

- 1 Open the Cheese Door **Press** before grating so that the cheese falls out into your food.
- 2 While pressing the ON button with one hand gently press the Cheese Pusher with the other hand to feed the cheese into the Shredding Drum.
- 3 When you are done grating close Cheese Door so that the left over shredded cheese does not fall out.



## **Care & Cleaning**

Shredding Drums, Cheese Pusher and Top Retainer are top rack dishwasher safe. Wipe the Motor Head with a damp cloth. Hand wash the inside of the Grater Body with soap and water and dry it thoroughly before reassembly. Do Not immerse it in water or place it in dishwasher. Do not immerse the Grinding Motor in liquid or place in dishwasher.

## **FAQs**

**What do I do before using my Electric Cheese Grater for the first time?**

It is very important you charge the unit for at least 24 hours before operating the Cheese Grater.

**What do I do if my Electric Cheese Grater stops working before the one year warranty?**

Refer to the warranty section for information for the nearest customer service center.

**What type of cheeses can I grate with my Electric Cheese Grater?**

You can grate both hard (Parmesan, Romano) and soft (cheddar, Swiss, American, etc.) cheeses with you Electric Cheese Grater. We recommend to use only the coarse drum for soft cheese. You can use both fine and course drums for hard cheese



www.oster.com

7



www.oster.com

8



## 1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.



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

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

### How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**



[www.oster.com](http://www.oster.com) 10

[illegible]

# CUIDADOS IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR**

- No haga funcionar la ralladora de queso eléctrica que tenga el cordón o tomacorrientes dañados, después de que el aparato haya fallado o si se ha caído o a resultado dañado de alguna manera. Consulte la sección sobre la garantía.
- Para protegerse del riesgo de un choque eléctrico, no coloque la ralladora de queso eléctrica en agua ni en ningún otro líquido. Esto podría causarle lesiones personales o daño al producto.
- Para protegerse de un incendio, no haga funcionar la unidad en presencia de explosivos o gases inflamables.
- No use la ralladora de queso eléctrica para nada más que para lo que fue diseñado.
- Sólo para uso en casa. No exponga la ralladora de queso eléctrica o su unidad de carga a la lluvia u otras condiciones extremas.
- No intente abrir la ralladora de queso eléctrica o su unidad de carga. Ella no contiene piezas que requieran servicio. Su ralladora de queso eléctrica está garantizada por un año. En caso de presentarse algún desperfecto durante este periodo, comuníquese con nuestro departamento de servicio a clientes.
- Use sólo el cable suministrado para recargar este electrodoméstico.
- Nunca saque el tomacorriente del enchufe tirando el cable eléctrico. Desconecte la ralladora de queso del cable de carga antes de desarmarla o limpiarla.
- Asegúrese de que el cabezal motriz esté completamente bloqueada en su lugar antes de hacerla funcionar.
- Desenchufe la base del motor cuando no la vaya a usar, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarla.

## APRENDA ACERCA DE SU RALLADORA DE QUESO

- Es necesaria la supervisión de un adulto si lo usan niños, o el aparato se usa cuando hay niños cerca.
- No toque las partes móviles.

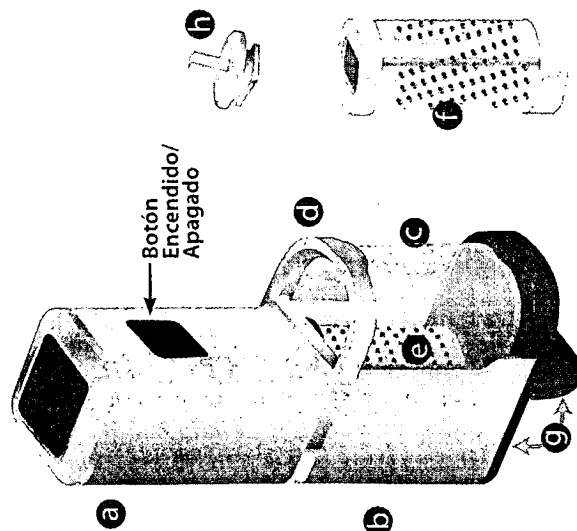
### ESTE PRODUCTO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

#### Instrucciones para el cable eléctrico

- Obedezca las siguientes instrucciones para asegurar el uso seguro del cable eléctrico.
- No tire, retuerza o maltrate el cable eléctrico.

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Gracias por adquirir la Ralladora de queso OSTER®. Antes de usar este producto por primera vez dedíquese unos momentos para leer estas instrucciones y consérvelas para su consulta posterior. Ponga especial atención a las Instrucciones de seguridad adjuntas. Revise las declaraciones de servicio y garantía del producto. Para conocer más acerca de los productos Oster, visítenos en [www.oster.com](http://www.oster.com) o llámenos al 1-800-334-0759.



- a** Cabezal del motor
- b** Bastidor de la ralladora
- c** Empujador de queso
- d** Retén superior
- e** Tambor de rallado grueso
- f** Tambor de rallado fino
- g** Puerta del queso
- h** Conjunto del eje



## INSTRUCCIONES:

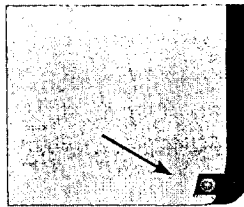
### Antes de usar su Ralladora de queso por primera vez

Le recomendamos que cargue su Ralladora de queso durante al menos 24 horas antes de usarla por primera vez. Siga las instrucciones de carga a continuación.

### Carga de la Ralladora de queso

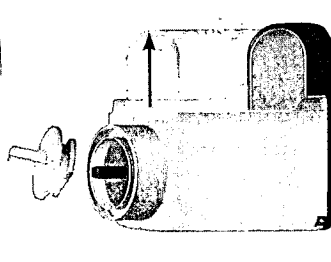
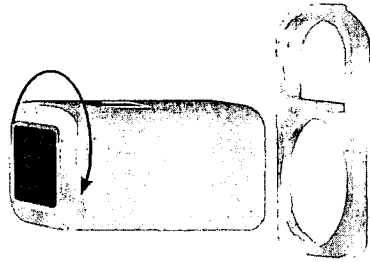
Conecte el extremo del cable del adaptador en la base del Bastidor de la ralladora y el otro extremo en el enchufe.

Le recomendamos que recargue su ralladora de queso por aproximadamente 16 horas si las baterías se han descargado por completo. Cuando su Ralladora de queso esté completamente cargada, ella puede rallar y expender suficiente queso para un grupo de 8 a 10 personas.



### Desarmado para limpieza:

- 1 Desenchufe la unidad. Sostenga el cabezal del motor con una mano y el bastidor de la ralladora con la otra, gire en sentido al de las manecillas del reloj el cabezal del motor para desbloquear hasta que la flecha de marca de alineación coincida con el símbolo de desbloqueo. El cabezal del motor se puede apartar levantándolo rectamente.
- 2 Levante rectamente el retén superior para retirarlo.
- 3 Remueva el empujador de queso (plástico transparente).
- 4 Abra la puerta del queso. Coloque dos dedos dentro del tambor rallador y gírelo en sentido contrario al de las manecillas del reloj para retirarlo.
- 5 Retire el conjunto del eje.



### Rearmado:

- 1 Inserte dos dedos dentro del tambor rallador. Inserte el tambor en el bastidor de la ralladora y rote en sentido de las manecillas del reloj mientras empuja hasta que entre.



15

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



16

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

- 2 Coloque el conjunto del eje sobre el bastidor de la ralladora alineándolo con la parte superior del tambor rallador, luego rote en sentido de las manecillas del reloj para asegurarlo.

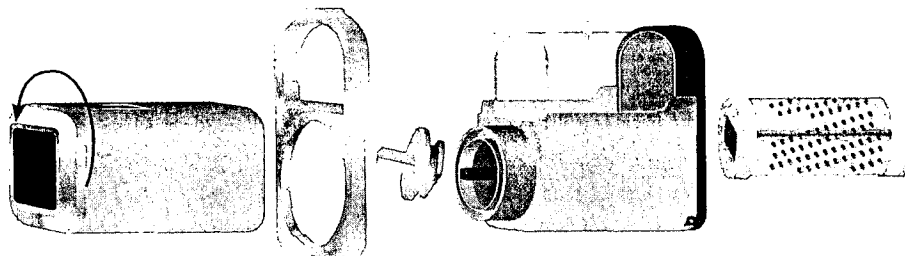
- 3 Reemplace el empujador de queso.

- 4 Coloque el retén superior en su lugar.

- 5 Ponga el cabezal del motor de manera que la marca de la flecha de alineación coincida con el símbolo de desbloqueo. Luego rote en sentido contrario a las manecillas del reloj para asegurar hasta que la flecha de alineación coincida con el símbolo de bloqueo. La Ralladora de queso ahora está lista para llenarse.

#### Cambio del tambor de rallado:

- 1 Abra la puerta del queso. Coloque dos dedos dentro del tambor rallador y gírelo en sentido contrario al de las manecillas del reloj y tirelo para retirarlo.



- 2 Coloque dos dedos dentro del tambor rallador. Inserte el tambor en el bastidor del rallador y gírelo mientras lo empuja hasta que enganche en el conjunto del eje. Luego gírelo en el sentido de las manecillas del reloj para bloquearlo. Cierre la puerta.

#### Agregue queso a la ralladora

- 1 Corte el queso en trozos pequeños para que quepa en la apertura del empujador de queso.

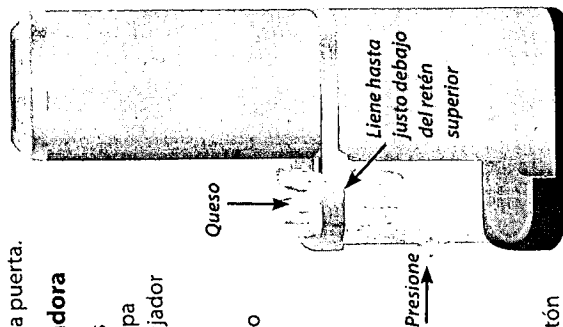
- 2 Llene el empujador de queso hasta justo debajo del retén superior.

#### Operación de la Ralladora de queso y rallado de queso

- 1 Abra la puerta del queso antes de rallar de manera que el queso caiga su comida.

- 2 Mientras presiona el botón de encendido (ON) con una mano, con la otra presione suavemente el empujador de queso para alimentar el queso al tambor rallador.

- 3 Al finalizar con el rallado cierre la puerta del queso para que no caiga el queso rallado remanente.



17

www.oster.com



18

www.oster.com



## Cuidado y Limpieza

Los tambores de rallado, el empujador de queso y el retén superior se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Pase un paño húmedo en el cabezal del motor. Lave a mano sólo el interior del bastidor de la ralladora con agua y jabón y séquelo cuidadosamente antes de ensamblar. No sumerja el bastidor de la ralladora en agua ni coloque en el lavavajillas. No sumerja el cabezal del motor en agua ni coloque en el lavavajillas.



## PREGUNTAS FRECUENTES

**¿Qué hacer antes de usar la Ralladora de queso eléctrica por primera vez?**

Es muy importante que cargue su unidad por al menos 24 horas antes de operar la Ralladora de queso.

**¿Qué hacer si mi Ralladora de queso eléctrica deja de funcionar antes de que expire la garantía de un año?**

Consulte la sección sobre la garantía para obtener información acerca del centro de servicio a clientes más cercano.

## ¿Qué tipos de queso puedo rallar con mi Ralladora de queso eléctrica?

Con su Ralladora de queso eléctrica puede rallar tanto quesos duros (parmesano, romano) como blandos (Cheddar, suizo, americano, etc.). Para los quesos blandos, le recomendamos usar solo el tambor de rallado grueso. Para los quesos duros puede usar tanto el tambor de rallado fino como el de rallado grueso.



## NOTAS

[illegible]



## Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado.

Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Esta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará esta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### ¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.



21

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

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted, tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

### Cómo solicitar el servicio en garantía

#### En los Estados Unidos.

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente

#### En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA**



22

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



# Oster®

# Oster®

*User Manual*  
**Hinged Lid  
Electric Skillet**

*Manual de Instrucciones*  
**Sartén Eléctrica  
Tapa con Bisagras**

For product questions contact:  
Jarden Consumer Service

USA: 1.800.334.0759

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

©2008 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.  
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

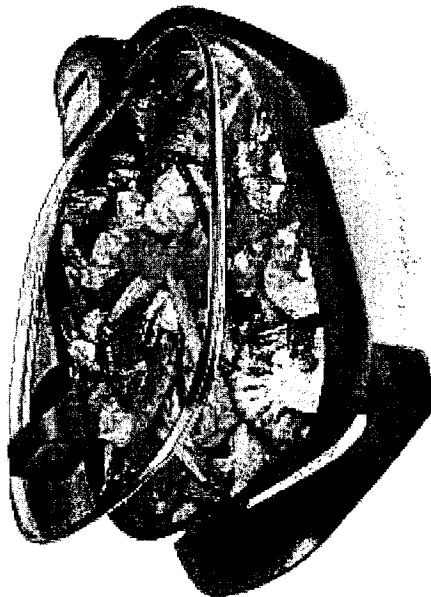
Para preguntas sobre los productos llame:  
Jarden Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759

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

©2008 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de  
Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados.  
Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de  
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

MODELS/MODELOS **SH12**



Printed in China

SPR-022908

Impreso en China

Visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com)

P.N. 126954

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

## READ ALL INSTRUCTIONS

- Be sure that lid handles are assembled and fastened properly.
- Do not touch hot surfaces, use handles.
- To protect against electric shock, do not immerse the temperature controller, cord or plug in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 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.
- 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. You can locate the nearest service center by calling 1.800.334.0759.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot oil or any other hot liquid.
- 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.
- Only use the appliance with the OSTER® Temperature Controller.
- Do not use appliance for anything other than its intended use.
- It is recommended that you do not cook with the Electric Skillet standing on temperature sensitive surfaces.

## 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

### FOR PRODUCTS PURCHASED IN THE U.S. AND CANADA ONLY

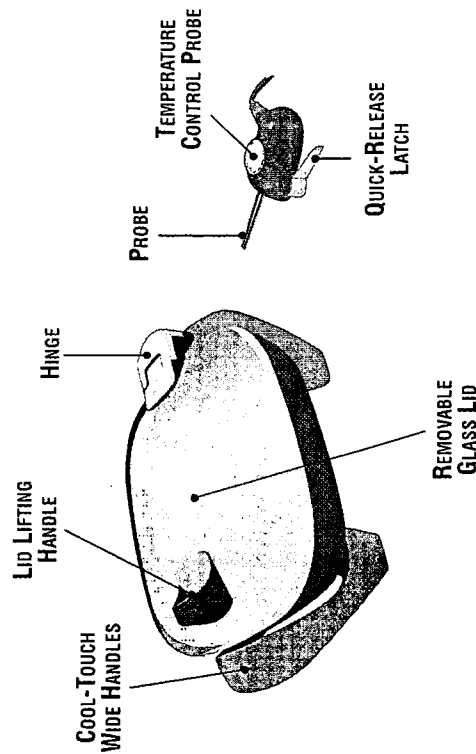
To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

**DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.  
DO NOT CHANGE THE PLUG IN ANY WAY.**

## WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Hinged Lid Electric Skillet! To learn more about OSTER® products, please visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com).

## HINGED LID ELECTRIC SKILLET FEATURES



## INTRODUCTION

### CONDITIONING OF THE NON-STICK COATED PAN

Before using your new appliance, wash the inside of the pan 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 non-stick coating on the inside of the pan. 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 THE HINGED LID ELECTRIC SKILLET

1. Push the temperature controller firmly into its socket found at the side of the appliance. Plug into a standard 120 Volt AC 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 Model SH12 is 16.75 cups / 4.19 quarts / 3.97 liters.
4. It is recommended that you do not cook with the Hinged Lid Electric Skillet standing on temperature sensitive surfaces.
5. For simmering, set the temperature control knob to 300°F/150°C 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 Hinged Lid Electric Skillet as they may damage the non-stick 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).

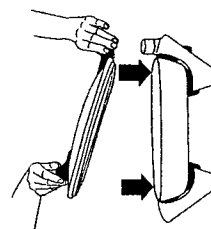


Fig. 1

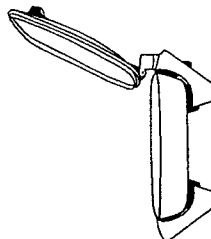


Fig. 2

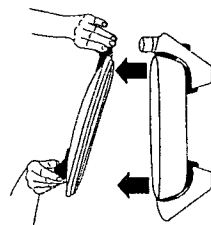


Fig. 3

## CLEANING THE PAN

### UNPLUG CORD AND REMOVE THE TEMPERATURE CONTROL PROBE

Allow the appliance to cool. Wash the pan and lid with hot sudsy water. You can totally immerse the pan or place in the dishwasher. The lid is also 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 non-stick coating. After washing, dry the pan thoroughly, while paying particular attention to the electrical socket and pins. DO NOT USE METAL PADS TO CLEAN ELECTRICAL PINS.

### STORAGE AND MAINTENANCE

Unplug cord and remove temperature control probe. Allow appliance to cool before storing. Store your Hinged Lid 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. For convenience, the temperature control probe and cord can then be stored inside the skillet.

Other than recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

# FOOD CHART

| FOOD                                                           | TEMPERATURE                        | APPROXIMATE TIME                                                   |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>BACON</b>                                                   | 350° F / 175° C                    | 5 – 8 Minutes                                                      |
| <b>EGGS (Fried)</b>                                            | 300° F / 150° C                    | 3 – 5 Minutes                                                      |
| <b>EGGS (Scrambled)</b>                                        | 325° F / 162° C                    | 2 – 3 Minutes                                                      |
| <b>PANCAKES</b>                                                | 375° F / 190° C                    | 1 – 3 Minutes                                                      |
| <b>HAMBURGER</b><br>(1/2-inch Thick)                           | 375° F / 190° C                    | <b>Rare</b><br>4 – 8 Minutes<br><b>Well Done</b><br>9 – 12 Minutes |
| <b>HAM</b><br>(1/2-inch – 1/4 -inch Slices)                    | 325° F / 162° C                    | 10 – 20 Minutes                                                    |
| <b>POTATOES</b><br>(Country Fried)<br>(Crispy Brown)           | 325° F / 162° C<br>350° F / 175° C | 10 – 12 Minutes<br>10 – 12 Minutes                                 |
| <b>SAUSAGE</b>                                                 | 340° F / 170° C                    | 12 – 15 Minutes                                                    |
| <b>FISH</b>                                                    | 375° F / 190° C                    | 5 – 8 Minutes                                                      |
| <b>PORK CHOPS</b><br>(Breaded)<br>(Brown)                      | 375° F / 190° C<br>225° F / 110° C | 10 – 15 Minutes<br>30 – 40 Minutes                                 |
| <b>CUBE OR MINUTE STEAK</b>                                    | 400° F / 205° C                    | 2 – 4 Minutes                                                      |
| <b>LIVER</b><br>(Calf's, Lamb or Tender Beef)                  | 350° F / 175° C                    | 5 – 10 Minutes                                                     |
| <b>FRENCH TOAST</b>                                            | 325° F / 162° C                    | 4 – 6 Minutes                                                      |
| <b>CRUSTY CHICKEN</b><br>(Use 4 Tbsp. Oil)<br>Do Not add water | 400° F / 200° C<br>300° F / 150° C | 12 – 18 Minutes<br>10 – 15 Minutes                                 |

## One-Year Limited Lifetime Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

### How To Obtain Warranty Service

#### In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

#### In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Herford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

## RECIPES

### PORK CHOPS WITH SPANISH RICE

- 2 to 4 center cut pork chops,  
about 1/2 - inch thick
- 1/3 cup chopped onion
- 1/4 cup chopped green bell pepper
- 1/3 cup raw long grain rice
- 1/2 teaspoon chili powder
- 1 can (14 1/2-ounces)  
whole tomatoes

Set skillet temperature to 350° F / 180° C. Add chops and cook on first side 5 minutes. Turn chops; add onion and green bell pepper. Cook, stirring vegetables occasionally, 2 minutes. Reduce temperature to "WARM". Add rice, chili powder and tomatoes and stir to blend into vegetables. Cover and cook 25 to 30 minutes, stirring occasionally.

### CHICKEN CACCIATORE

- 2 tablespoons vegetable oil
- 3 to 4 pieces chicken  
(thighs, legs, or halved breasts)
- 1/3 cup chopped onion
- 1 clove garlic, minced
- 1 can (14 1/2-ounces)  
peeled, diced tomatoes
- Hot Cooked spaghetti or other pasta
- 1/2 cup chopped green bell pepper
- 1 can (4-ounces) sliced mushrooms  
drained
- 1 bay leaf
- 1 teaspoon Italian seasoning
- Salt and ground black pepper  
to taste

Set skillet temperature to 350° F / 180° C. Add oil. Arrange chicken pieces, skin side down in skillet. Cook chicken until browned on the first side, about 5 minutes. Turn chicken. Add onion and garlic around chicken. Cook 3 minutes, or until onion is cooked, but not brown. Reduce temperature to "WARM". Add remaining ingredients, except spaghetti. Cover and cook 30 to 40 minutes, or until chicken is cooked. Stir sauce and spoon over chicken occasionally. Serve chicken and sauce over spaghetti or other pasta.

## RECIPES

### CHEESE AND BACON POTATOES

- 6 slices bacon
- 4 large potatoes, thinly sliced  
with skins on
- 1 can (4 ounces) chopped  
green chilies
- 1/4 cup onion, finely chopped
- 1 1/2 cups (6-ounces)  
cheddar cheese, shredded

Place bacon in cold skillet. Set skillet temperature to 350° F / 180° C. Fry bacon until crisp, remove and drain. Carefully remove grease, reserving 2 tablespoons bacon grease in skillet. Add potatoes to skillet; cover and cook 10 minutes. Turn potatoes and cook an additional 5 minutes. Crumble bacon and combine with green chilies and onion. Sprinkle over potatoes. Top with cheese; cover and cook 5 more minutes.

### PASTA WITH PEPPERS AND CHICKEN

- 1 clove garlic, minced
- 1 tablespoon olive oil
- 1 whole boneless, skinless  
chicken breast, cut into  
1/2-inch x 2-inch strips
- 1 cup sliced red, green or yellow  
bell pepper (or combination)
- 1/2 teaspoon basil
- Pinch ground red pepper
- Salt and ground black pepper to taste
- 1 1/2 teaspoons cornstarch
- 3/4 cup chicken broth
- 4 ounces linguine or fettuccine,  
cooled and drained

Set skillet temperature to 350° F / 180° C. Add garlic and oil and sauté 2 minutes. Add chicken; cook and stir for 5 minutes. Stir in bell peppers and allow to cook additional 2 minutes or until vegetables are crisp tender and chicken is done. Reduce temperature to 250° F / 120° C. Blend seasonings and cornstarch into chicken broth, stirring until well blended. Pour broth mixture into skillet. Heat, stirring gently, 1 minute or until mixture is hot and thickened. Serve over pasta. Makes 2 servings.

## RECIPES

### EASY BEEF FAJITAS

Juice of 2 limes  
2 tablespoon olive oil  
1/2 teaspoons ground cumin  
1/4 teaspoon salt  
1 clove garlic minced  
1/2 teaspoon red pepper flakes  
Freshly ground black pepper  
to taste  
1/3-lb. top round steak,  
thinly sliced  
1 small onion, thinly sliced

1/2 green or red bell pepper, thinly sliced  
4 flour tortillas  
1/2 cup (2-ounces) monterey jack or  
cheddar cheese, shredded  
Guacamole optional  
Salsa optional  
Sour cream optional  
Chopped tomatoes optional

Combine lime juice, 1 tablespoon olive oil, cumin, salt, garlic, red pepper and black pepper in a bowl. Add beef and allow to stand, at room temperature, for 30 minutes. Set skillet temperature to 350° F / 180° C. Add remaining 1 tablespoon olive oil, onion and pepper and stir gently. Cover and cook 1 to 2 minutes or until vegetables are tender. Remove vegetables and keep warm. Drain meat, discard marinade and place meat in skillet, sauté meat 7 to 9 minutes or until done. Meanwhile wrap tortillas in aluminum foil and heat in oven for 5 minutes. To assemble, spoon about 1/4 of meat and vegetables into center of each warmed tortilla. Sprinkle with 2 tablespoons cheese. Roll tortilla and place on serving plate. Garnish, as desired, with guacamole, salsa, sour cream and/or chopped tomatoes.

### SHRIMP AND VEGETABLE STIR-FRY

3/4 -lb. raw shrimp,  
shelled and deveined  
2 tablespoons light soy sauce  
2 tablespoons dry sherry  
2 teaspoons cornstarch  
2 teaspoons grated gingerroot  
1 tablespoon vegetable oil

2 stalks celery  
1 small sweet red bell pepper, in thin strips  
1 cup broccoli flowerets  
1/2 medium onion, thinly sliced  
5 large fresh mushrooms, sliced  
1/2 package (3 ounces) frozen  
snowpeas, thawed

Place cleaned shrimp in a bowl. Combine soy sauce, sherry, cornstarch, and gingerroot; pour over shrimp. Preheat skillet to 400° F / 200° C. Add oil to skillet. Stir-fry celery, red bell pepper, broccoli and onions for 2 minutes. Add shrimp with marinade and stir-fry additional 2 minutes or until shrimp turn pink. Add mushrooms and snow peas. Stir-fry until heated through.

## RECIPES

### DENVER OMELET

1/2 cup diced, cooked ham  
1/4 cup chopped green bell pepper  
1/4 cup sliced fresh mushrooms  
1 green onion, sliced  
1 tablespoon butter or margarine

3 eggs  
2 tablespoons water  
1/2 teaspoon salt  
Dash cayenne pepper  
1/2 cup (1-ounce) cheddar cheese,  
shredded

Set skillet temperature to 350° F / 150° C. Add ham, green bell pepper, mushrooms, onions and butter. Sauté 2 minutes stirring frequently. Arrange vegetables in an even layer. Lightly beat eggs with water, salt and cayenne pepper; pour egg mixture over ham and vegetables. Cover and cook 4 minutes or until eggs are set. Sprinkle with cheese, cover and cook additional 2 minutes. To serve, slice omelet in half then gently fold each part in half. Lift oldest from skillet with a spatula.

### HAM AND CHEESE FAVORITE

1 tablespoon butter or margarine  
1/2 cup chopped onion  
2 tablespoons all-purpose flour  
1/4 cup milk

2 eggs  
1/2 cup chopped cooked ham  
1/2 cup chopped fresh spinach  
3/4 cup (3-ounces) swiss cheese,  
shredded

Set skillet temperature to 350° F / 150° C. Add butter and melt. Add onions and sauté until onions are tender, about 2 minutes, remove onion from skillet and set aside. Combine flour, milk and eggs; beat lightly to blend. Pour egg mixture into pan. Cover and cook 2 minutes. Arrange ham, spinach and cooked onions evenly over eggs. Sprinkle cheese evenly over top. Cover and cook additional 2 minutes. Gently cut into four pie-shaped wedges. Lift each edge onto serving plate.

## NOTES

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Asegúrese que los mangos de la sartén estén montados y ajustados adecuadamente.
- No toque superficies calientes, utilice agarraderas.
- Como protección contra choques eléctricos, no sumerja el controlador de la temperatura, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Nunca deje la unidad sin supervisión si la utilizan los niños o si la misma se utiliza cerca de ellos.
- 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.
- 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 autorizado para que lo revisen, reparen o para un ajuste eléctrico o mecánico. Para ubicar el centro de servicio más cercano, llame al 1.800.334.0759.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar heridas.
- No lo use al aire libre.
- No permita que el cable cuelgue por sobre el mostrador o la mesa ni toque superficies calientes.
- No lo coloque cerca o sobre una estufa a gas o eléctrica o en el horno caliente.
- Use suma precaución al desplazar el electrodoméstico si contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- Siempre coloque el controlador de temperatura en el electrodoméstico primero, luego enchúfelo al tomacorriente de la pared. Para desconectar, páguelo, quite el enchufe del tomacorriente de la pared y quite el controlador de temperatura del electrodoméstico.
- Sólo use el electrodoméstico con el Controlador de Temperatura OSTER®.
- No use el electrodoméstico para un propósito distinto para el cual fue diseñado.
- Es recomendable no cocinar con la Sartén Eléctrica colocada sobre superficies sensibles al calor.

**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

### PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ ÚNICAMENTE

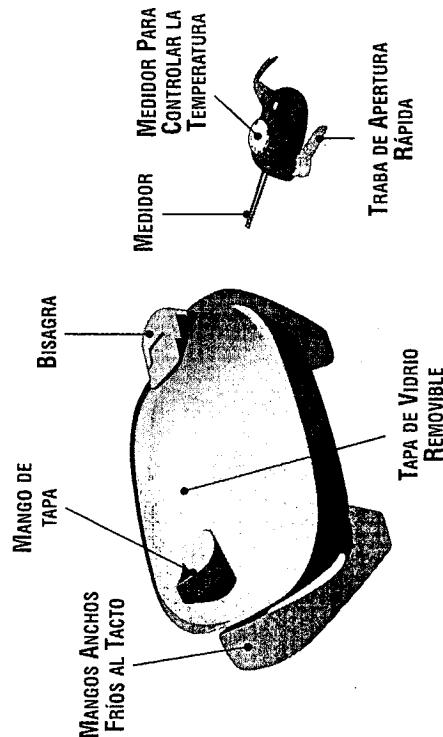
Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este aparato cuenta con una clavija polarizada (una cuchilla es más ancha que otra). Como medida de seguridad, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aun así no encaja llame a un electricista calificado.

DE NINGUNA MANERA INTENTE MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD. NO MODIFIQUE EL ENCHUFE EN NINGUNA FORMA.

## BIENVENIDOS

¡Felicitaciones en su compra de una Sartén Eléctrica OSTER®. Para aprender más sobre productos OSTER®, por favor visítenos en [www.oster.com](http://www.oster.com)!

## PIEZAS DE LA SARTÉN ELÉCTRICA



## INTRODUCCIÓN

### CONDICIONAMIENTO DE LA SARTÉN CON RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE

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

La Sartén Eléctrica OSTER® está ahora lista para usar y no es necesario acondicionarla nuevamente.

## CÓMO USAR LA SARTÉN ELÉCTRICA

1. Introduzca el controlador de temperatura firmemente en su enchufe en la parte lateral del electrodoméstico. Enchufe en un tomacorriente de 120 Voltios de CA.
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 del Modelo 3001 es de 16.75 tazas / 4.19 cuartos / 3.97 litros.
4. No se recomienda usar la Sartén Eléctrica Tapa con Bisagras sobre superficies sensibles a la temperatura.
5. Para cocinar a fuego lento, coloque la perilla de control de la temperatura en 300°F/150°C 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 Eléctrica Tapa con Bisagras, ya que pueden dañar el recubrimiento antiadherente. 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 caliente. (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).

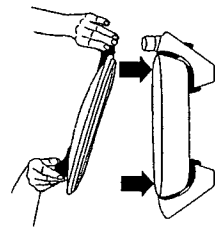


Fig. 1

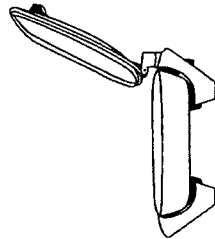


Fig. 2

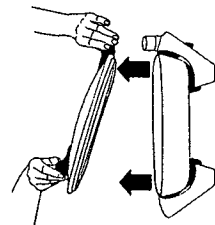


Fig. 3

## CÓMO LIMPIAR LA SARTÉN

### DESENCHUFE EL CABLE Y REMUEVA EL MEDIDOR PARA CONTROLAR LA TEMPERATURA

Deje enfriar el electrodoméstico. Lave la sartén y la tapa con agua jabonosa caliente. Puede sumergir totalmente la sartén o colocarla en el lavaplatos. La tapa también 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 antiadherente. Luego de lavar, seque la sartén por completo, prestando atención al enchufe eléctrico y pernos. NO USE ESPONJAS DE METAL PARA LIMPIAR LOS PERNOS ELÉCTRICOS.

### ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el cable y remueva el medidor para controlar la temperatura. Deje enfriar el electrodoméstico antes de guardarlo. Guarde la Sartén Eléctrica Tapa con Bisagras 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. Para su conveniencia, el medidor para controlar la temperatura y el cable pueden ser guardados dentro de la sartén.

Salvo por la limpieza recomendada, no se requiere ningún mantenimiento especial.

## CARTA DE COMIDA

| TIPO DE ALIMENTO                                                                 | TEMPERATURA                    | TIEMPO APROXIMADO                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>TOCINO</b>                                                                    | 350°F / 175°C                  | 5 – 8 Minutos                                                               |
| <b>HUEVOS (Fritos)</b>                                                           | 300°F / 150°C                  | 3 – 5 Minutos                                                               |
| <b>HUEVOS (Revueltos)</b>                                                        | 325°F / 162°C                  | 2 – 3 Minutos                                                               |
| <b>PANQUEQUES</b>                                                                | 375°F / 190°C                  | 1 – 3 Minutos                                                               |
| <b>HAMBURGUESAS</b><br>(1/2-Pulgada de Grosor)                                   | 375°F / 190°C                  | <b>Poco Cocida</b><br>4 – 8 Minutos<br><b>Bien Cocida</b><br>9 – 12 Minutos |
| <b>JAMÓN</b><br>(1/2-pulg. a 1/4 -pulg. en Fetas)                                | 325°F / 162°C                  | 10 – 20 Minutos                                                             |
| <b>PAPAS</b><br>(papas fritas en cubos estilo desayuno)<br>(Doradas y Crocantes) | 325°F / 162°C<br>350°F / 175°C | 10 – 12 Minutos<br>10 – 12 Minutos                                          |
| <b>SALCHICHA</b>                                                                 | 340°F / 170°C                  | 12 – 15 Minutos                                                             |
| <b>PESCADO</b>                                                                   | 375°F / 190°C                  | 5 – 8 Minutos                                                               |
| <b>CHULETAS DE CERDO</b><br>(empanizadas)<br>(doradas)                           | 375°F / 190°C<br>225°F / 110°C | 10 – 15 Minutos<br>30 – 40 Minutos                                          |
| <b>BISTEC EN CUBOS O BISTEC DELGADO</b>                                          | 400°F / 205°C                  | 2 – 4 Minutos                                                               |
| <b>HIGADO</b><br>(Bife de Ternero, Cordero o Tierno)                             | 350°F / 175°C                  | 5 – 10 Minutos                                                              |
| <b>TOASTADA FRANCESA</b>                                                         | 325°F / 162°C                  | 4 – 6 Minutos                                                               |
| <b>POLLO CROCANTE</b><br>(Use 4 Cu. de Aceite)<br>No Agregue Agua                | 400°F / 200°C<br>300°F / 150°C | 12 – 18 Minutos<br>10 – 15 Minutos                                          |

## Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Esta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará esta garantía. La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### ¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

### Cómo solicitar el servicio en garantía

#### En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente

#### En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA**

# RECETAS

## CHULETAS DE PUERCO CON ARROZ ESPAÑOL

- 2 a 4 centros de chuletas de puerco, 1/3 tazas de arroz crudo de granos grandes alrededor de
- 1/2 - pulg. de espesor 1/2 cdita. de chile en polvo
- 1/3 taza de cebolla picada 1 lata de tomates enteros (14 1/2 oz.)
- 1/4 de pimientos verdes picados

Ajuste la temperatura de la Sartén a 350 ° F / 180 ° C. Añada las chuletas y cocine por un lado durante 5 minutos. Voltee las chuletas; agregue la cebolla y los pimientos. Cocine, revolviendo los vegetales ocasionalmente, 2 minutos. Reduzca la temperatura a "WARM". Añada el arroz, el chile en polvo y los tomates y revuelva todo junto con los vegetales. Tape y cocine 25 a 30 minutos, revolviendo ocasionalmente.

## POLLO CACCIATORE

- 2 cdas.de aceite vegetal 1/2 taza de de pimientos verdes picados
- 3 a 4 presas de pollo rebanados (muslos, patas o pechugas ) 1 lata ( 4 oz.) de champiñones colados
- 1/3 taza de cebolla picada 1 hoja de laurel
- 1 diente de ajo, machacado 1 cdita. de aderezo italiano
- 1 lata de tomates enteros Sal y pimienta negra molida al gusto
- (14 1/2 oz.)

Spaghetti u otra pasta cocinados y caliente

Ajuste la temperatura de la Sartén a 350 ° F / 180 ° C. Agregue el aceite. Arregle las presas de pollo, con la piel para abajo en la sartén. Cocine el pollo hasta que esté dorado de un lado, alrededor de 5 minutos. Voltee el pollo. Agregue la cebolla y el ajo alrededor del pollo. Cocine 3 minutos, o hasta que las cebollas estén cocidas pero no doradas. Reduzca la temperatura a "WARM". Agregue los ingredientes restantes, excepto el spaghetti. Tape y cocine de 30 a 40 minutos, o hasta que el pollo esté cocido. Revuelva la salsa y bañe el pollo ocasionalmente con la misma. Sirva el pollo con su salsa sobre spaghetti u otra pasta

## RECETAS

### PAPAS CON QUESO Y TOCINO

- 6 rebanadas de tocino
- 4 papas grandes, rebanadas delgadas con piel
- 1 lata (4 oz.) de chiles verdes picados
- 1/4 taza de cebolla picada muy fino
- 1 1/2 tazas (6 oz.) queso cheddar rallado

Coloque las rebanadas de tocino en la sartén fría. Ajuste la temperatura de la Sartén a 350 ° F / 180 ° C. Fría el tocino hasta que esté crocante, remueva y cuele. Cuidadosamente remueva la grasa, reservando 2 cucharadas de la grasa dentro de la sartén. Agregue las papas a la sartén; cubra y cocine por 10 minutos. Voltee las papas y cocine otros 5 minutos. Desmenuce el tocino y mézclelo con los chiles y la cebolla. Espolvóreelos sobre las papas. Cubra con el queso; tape y cocine 5 minutos más

### PASTA CON PIMIENTOS Y POLLO

- 1 diente de ajo, machacado
- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 pechuga de pollo entera, sin piel, sin huesos, cortadas en tiras de 1/2 x 2 pulgadas
- 1 taza de pimientos rojos, verdes o amarillos (o combinados)
- Una pizca de pimienta roja molida
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 1/2 cdita de maicena
- 3/4 taza de caldo de pollo
- 4 de lingüine o fettuccine enfriados y escurridos
- 1/2 cdita. de albahaca

Ajuste la temperatura de la sartén a 350 ° F / 180 ° C. Añada el ajo y el aceite y sofría 2 minutos. Agregue el pollo; cocine y revuelva por 2 minutos. Incorpore los pimientos revolviendo y cocine 2 minutos más o hasta que los vegetales estén tiernos y crocantes y el pollo cocido. Reduzca la temperatura a 250 ° F / 120 ° C. Aparte mezcle los aderezos y la maicena dentro del caldo de pollo, revolviendo hasta que estén bien disueltos. Vierta la mezcla del caldo dentro de la sartén. Caliente, revuelva suavemente por 1 minuto o hasta que la mezcla esté caliente y espesa. Sirva sobre pasta. Alcance para 2 porciones.

## RECETAS

### FAJITAS DE CARNE FÁCILES

- Jugo de 2 limones fino
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1/2 taza (2 oz.) de queso monterey jack o cheddar, rallado
- Guacamole (opcional)
- Salsa (opcional)
- Crema agria (opcional)
- Tomates en cuadrillos (opcional)
- 1/3 de libra de carne cortada en lonjas finas
- 1/4 cdita. de sal
- 1 diente de ajo
- 1/2 cdita de pimienta roja desmenuzada
- Pimienta negra fresca molida al gusto
- 1 cebolla pequeña, rebanada fino

Mezcle el jugo de limón, 1 cda. de aceite de oliva, comino, sal, ajo, pimienta roja y pimienta negra en un recipiente. Añada la carne y déjela reposar a temperatura ambiente, por 30 minutos. Ajuste la temperatura de la sartén a 350 ° F / 180 ° C. Agregue la cucharada de aceite de oliva restante, la cebolla, pimientos y revuelva suavemente. Tape y cocine 1 a 2 minutos o hasta que los vegetales estén tiernos. Remueva los vegetales y manténgalo caliente. Escurra la carne, desechando los ingredientes que la marinaron y colóquela en la sartén, sofría la carne 7 a 9 minutos o hasta que esté listo, mientras tanto envuelva las tortillas en papel de aluminio y caliéntelas en el horno por 5 minutos. Para su preparación, ponga cucharadas de 1/4 de carne y vegetales en el centro de cada tortilla caliente. Espolvoree con 2 cdas. de queso. Enrolle la tortilla y colóquela en un plato de servir. Adorne, si desea, con guacamole, salsa, crema agria y / o tomate en cuadrillos.

### LANGOSTINOS Y VEGETALES STIR-FRY (SALTEADOS)

- 3/4 -lb. langostinos crudos, sin concha y limpios
- 2 cdas. de salsa de soya ligera
- 2 cdas. de jerez seco
- 2 cditas. de maicena
- 2 cditas. de jengibre rallado
- descongelados
- 2 cucharaditas de jengibre rallado
- 1 cda. de aceite vegetal
- 2 tallos de celery
- 1 pimiento pequeño rojo dulce, en tiras finas
- 1 taza de brócoli sin tallos
- 1/2 cebolla mediana, rebanada fina
- 5 champiñones frescos grandes rebanados
- 1/2 paquete (3 oz.) guisantes

Pcoloque los langostinos en un recipiente. Mezcle la salsa de soya, jerez, maicena y jengibre; viértalo sobre los langostinos. Precaliente la sartén a 400°F/200°C. Agregue aceite a la sartén. Saltee celery, pimientos rojos, brócoli y cebollas por 2 minutos. Añada los langostinos marinados y saltee 2 minutos adicionales o hasta que los langostinos se vuelvan rosados. Agregue los champiñones y guisantes. Saltee hasta que todo se caliente.

## RECETAS

### TORTILLA DENVER

1/2 taza de jamón cocido en cuadritos 3 huevos  
1/4 taza de pimienta verde picado 2 cdas. de agua  
1/4 taza de champiñones 1/2 cdita. sal  
frescos rebanados 1 cebollín en rueditas  
una pizca de pimienta de cayena 1 cda. de mantequilla o margarina  
1/2 taza ( 1 oz. ) de queso cheddar, rallado

Ajuste la temperatura de la sartén a 350 ° F / 180 ° C. Agregue el jamón, pimientos, champiñones, cebollas y la mantequilla. Sofría 2 minutos revolviendo frecuentemente. Arregle los vegetales en una capa uniforme. Bata ligeramente los huevos con el agua, sal, y la pimienta de cayena; vierta la mezcla de huevo sobre el jamón y los vegetales. Tape y cocine 4 minutos o hasta que los huevos estén listos. Espolvoree con queso, tape y cocine 2 minutos adicionales. Para servir, corte la tortilla por la mitad y luego doble suavemente cada parte sobre su otra mitad. Utilice una espátula para levantarlas de la sartén.

### FAVORITOS DE JAMÓN Y QUESO

1 cda. de mantequilla o margarina 2 huevos  
1/2 taza de cebolla picada 1/2 taza de jamón cocido picado  
2 cdas. de harina 1/2 taza de espinaca fresca  
1/4 taza de leche 3/4 taza ( 3 oz. ) de queso suizo  
rallado

Ajuste la temperatura de la sartén a 350° F / 180° C. Agregue mantequilla y derrita. Añada la cebolla y sofría hasta que la cebolla esté tierna, alrededor de 2 minutos, retire la cebolla de la sartén y ponga aparte. Mezcle la harina, leche y huevos; bata ligeramente para mezclarlos. Vierta la mezcla de huevo dentro de la sartén. Tape y cocine 2 minutos. Arregle el jamón, la espinaca y las cebollas cocidas uniformemente sobre los huevos. Espolvoree con queso el tope. Tape y cocine por 2 minutos más. Corte suavemente en cuatro trozos en forma de pie. Levante cada borde sobre un plato de servir.

## NOTAS

# Oster®

For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service  
USA : 1.800.334.0759  
Canada : 1.800.667.8623  
[www.oster.com](http://www.oster.com)

©2008 Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.  
Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

Jarden Consumer Service  
EE.UU.: 1.800.334.0759  
Canadá: 1.800.667.8623  
[www.oster.com](http://www.oster.com)

©2008 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de  
Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados.  
Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el  
nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-051208-R11

9100200001146  
126486/TSP10008ESM1

Printed in China/Impreso en China

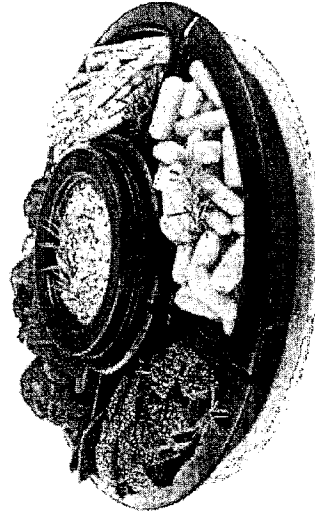
P.N. 126486

# Oster®

Party Serving Platter  
with Electric Warming Center Pot

Fuente para fiestas  
con olla térmica eléctrica

User Guide/Guía del usuario:  
**TSP100, TSP200**



Safety  
seguridad



How To Use  
Cómo usar



Care & Cleaning  
Cuidado y limpieza



Recipes  
Recetas



Warranty  
Garantía

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

SUNBEAM 000830

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Never leave appliance unattended.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call Oster® Customer Service (See warranty) to return for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by Oster® may cause fire, electrical shock or personal injury.
8. **FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**
9. Do not use outdoors or in a damp area.
10. Do not let cord hang over edge of table or countertop, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not pull on cord.
14. Do not use appliance for other than its intended purpose.



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

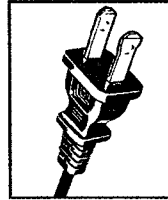
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 Oster® Electric Serving Platter with warming center pot. 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.

### POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.



**NOTE:** 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.



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

## Introduction

The Oster® Party Serving Platter has four removable food trays and a heated ceramic warming center pot – everything you need for a party! The Party Serving Platter is easy to assemble. You can add your ingredients directly into the warming center pot and place it in the microwave for a hot, delicious dip. Place the ceramic warming center pot into the warming base to keep the dip warm for up to three hours. The ceramic warming center pot holds up to 2 cups (19 oz.) of your favorite dip.



## FEATURES

- a** Lid
- b** Removable Ceramic Warming Center Pot – 2 cups (19 oz.) capacity, fits into the warming base. Microwave, oven, and dishwasher safe ceramic.
- c** Warming Base – Keeps the contents of the center pot warm.
- d** Melamine Food Trays – dishwasher safe, top rack.
- e** Rotating Base
- f** Cord

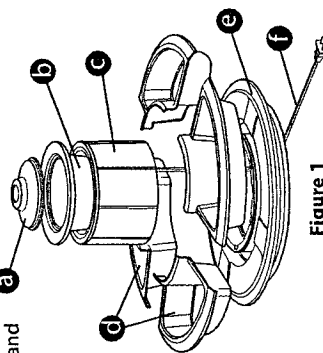


Figure 1



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



## HOW TO

### Before First Use

Wash all parts according to the Cleaning and Maintenance section in this manual.

### Assembly

1. Place the rotating base on a flat surface.
2. Place the warming base in the center opening of the rotating base with the cord coming under the opening.
3. Place your appetizers and dips in your serving plates according to the following operation instructions.



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

## Operation

The Oster® Electric Serving Platter is designed to serve appetizers and keep your favorite dip, cheese or chocolate at the perfect serving temperature.

**NOTE:** If a dip recipe calls for meat, poultry, or fish, it must be fully cooked before combining with other ingredients.

1. Remove the lid and ceramic warming center pot from the warming base.
2. Prepare the dip according to the recipe. The ceramic warming center pot should be room temperature when you add the ingredients.
3. If desired, pour the dip in the ceramic warming center pot and heat it up in the oven or microwave.
4. Plug the cord into an electrical outlet.
5. Place the ceramic warming center pot into the warming base and cover with the lid.
6. Add the food items to each individual food tray and place them on the rotating base.
7. Your dip will stay at the perfect serving temperature for many hours.

**NOTE:** Stir dip occasionally while melting or heating.



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

## Oven and Microwave Instructions

The removable ceramic warming center pot is microwave, oven and dishwasher safe.

### Microwave Instructions

1. Add all ingredients to the ceramic warming center pot and cover with a paper towel.
2. Place the covered ceramic warming center pot in the middle of the microwave oven and cook on a medium setting for 2 minutes.
3. Carefully remove the ceramic warming center pot from the microwave oven, remove the paper towel, and stir the dip. Always use oven mitts or pot holders when handling the ceramic warming center pot.
4. If the dip is not completely warmed, replace the paper towel, and cook on a medium setting for an additional 1 minute. Repeat this step, if necessary. Be sure to stir the dip between cook intervals.

### Oven Instructions

1. Place the rack into the middle position in the oven and preheat to 300 °F.
2. Add ingredients to the ceramic warming center pot and cover with foil.
3. Place ceramic warming center pot into the oven for approximately 15 minutes.
4. Carefully remove the ceramic warming center pot from the oven, remove the foil, and stir the dip. Always use oven mitts or pot holders when handling the ceramic warming center pot.
5. If the dip is not completely warmed, cover with the foil and cook for an additional 5 minutes. Repeat this step, if necessary. Be sure to stir the dip between cook intervals.



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





## Care & Cleaning

### Cleaning and Maintenance

**CAUTION:** Never immerse the warming base in water or other liquid. Unplug and allow to cool before cleaning. The exterior of the warming base and lid may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleansers.

- The Melamine food trays and lid are top rack dishwasher safe or may be washed with warm soapy water. Do not use abrasive cleaner or sponges to avoid scratching.
- Rotating base can be wiped with damp cloth

### Care of Ceramic Pot

- The removable ceramic warming center pot goes safely into the top rack of the dishwasher, or may be washed in hot, soapy water. Do not use abrasive cleansers.
- A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove the residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- To wash your ceramic warming center pot right after cooking, use hot water. Do not pour in cold water if the ceramic warming center pot is hot.



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



## Recipes

The following recipes instruct you to heat the dip ingredients in the microwave. Always make sure the dip is fully heated to the simmer point before placing the ceramic warming center pot into the warming base. If you are not serving the dip immediately, cover the ceramic warming center pot with the lid to keep warm. For larger crowds, you can quickly prepare refills. Simply double the recipe in a microwave safe bowl, store the remainder in refrigerator and reheat in your microwave as needed.

### Chili Con Queso

- 8 oz. processed cheese, cubed
- 1 can of cream of chicken soup
- 4 oz green chilies, chopped
- 1 jar pimentos
- 1 envelope of green onion/leek soup

Place cubed cheese and can of soup into microwave safe dish. Cover with a paper towel. Cook until cheese is melted, about 1-2 minutes, stirring frequently. Add chilies, pimentos, and soup mix then stir. Place in microwave and cook until fully heated through, about 30 seconds. Fill ceramic warming center pot and place in warming base. Store remaining dip in refrigerator and reheat by microwaving it directly in ceramic warming center pot.



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

### Mexican Cheese Dip

1/2 pound processed cheese  
1 teaspoon taco seasoning  
8 ounces salsa  
Cube cheese and place in ceramic warming center pot. Cover with a paper towel. Cook for 1-2 minutes or until cheese is melted. Stir in salsa and seasoning, cover with paper towel and place back in microwave oven for 1 more minute or until heated through completely. Place the ceramic warming center pot in the warming base and serve with taco chips or corn chips.

### Layered Bean Dip

1/2 can refried beans or bean dip  
4 ounces guacamole  
1/4 cup grated jack or mild cheddar cheese  
1/2 jar salsa  
4 ounces sour cream  
2 tablespoons black olives, diced  
Layer ceramic warming center pot with ingredients in order listed. Cover with a paper towel. Cook for 1 minute in the microwave oven. Place ceramic warming center pot in the warming base and serve with tortilla or corn chips.

### Fiesta Dip

8 ounces canned refried beans  
1/4 cup Mexican salsa  
1/2 cup shredded Cheddar cheese  
1/3 green chili pepper, chopped (optional)  
Combine all ingredients and place in the ceramic warming center pot. Cover with a paper towel. Cook for 1 minute in the microwave oven. Stir, cover and microwave for an additional 1-2 minutes until heated through. Place ceramic warming center pot in the warming base and serve with tortilla chips or corn chips.

### Creamy Spinach Dip

One 4-ounce package cream cheese, cubed  
3 tablespoons grated parmesan cheese  
1 teaspoon of finely chopped onion  
pinch thyme  
2 tablespoons heavy or whipping cream  
1 tablespoon diced pimento  
1/2 teaspoon Worcestershire sauce  
pinch garlic salt  
4 ounces frozen chopped spinach (1/2 box, thawed and drained)  
Combine cream cheese and whipping cream in greased ceramic warming center pot. Cover with a paper towel. Cook for 1-2 minutes, until cheese is melted, stirring often. Add remaining ingredients. Replace paper towel and cook for an additional minute or until fully heated through. Serve with raw vegetables, crackers or toasted baguette rounds.

### Hot Artichoke Dip

One 6-ounce jar marinated artichoke hearts, drained and chopped  
1/3 cup sour cream  
1/3 cup mayonnaise  
1 tablespoon diced pimento  
1/2 cup grated parmesan cheese  
Combine all ingredients in the ceramic warming center pot. Cover with a paper towel. Cook 1-2 minutes or until dip is heated through. Place ceramic warming center pot in warming base and serve with tortilla chips.



www.oster.com



www.oster.com

### Hearty Beef Dip

8 ounces cream cheese, cubed  
1/2 of a 2 1/2 ounce package sliced dried beef, diced  
2 tablespoons chopped green onion  
1/4 cup of milk  
1/4 cup chopped pecans  
1 clove garlic, minced

Layer ingredients in the following order: cream cheese, milk, beef, pecans, onions, and garlic. Cover with a paper towel and microwave until cheese is melted, 1-2 minutes. Place ceramic warming center pot in warming base and serve with vegetables, crackers, or bread pieces.

### Hot Crab Dip

4 oz. cream cheese, cubed  
1/3 cup parmesan cheese  
1/3 envelope dry onion soup mix  
1 clove garlic, minced  
salt to taste  
1 tablespoon heavy whipping cream  
4 ounces lump crabmeat  
dash Worcestershire sauce  
1 teaspoon lemon juice  
fresh chives, minced, for garnish

Combine the cream cheese and whipping cream in the ceramic warming center pot. Cover with a paper towel and microwave until the cheese is melted, about 1-2 minutes. Add the parmesan cheese, crabmeat, onion soup mix, Worcestershire sauce, and garlic; stir thoroughly. Cover and cook in microwave for an additional minute or until it starts to simmer, stirring often. Stir in lemon juice and salt to taste. Garnish with minced chives and place ceramic warming center pot in warming base. Serve with thinly sliced, toasted baguette rounds or pita chips.

### Arizona Black Bean Dip

7 ounces canned black beans (1/2 can), drained  
4 cloves garlic, minced  
1 teaspoon cayenne pepper  
2 tablespoons fresh cilantro, chopped  
1/2 onion, finely diced  
1 tablespoon ground cumin  
4 ounces fresh goat cheese, crumbled  
1 tablespoon green onions, thinly sliced, reserving 1/2 for garnish

Combine all the ingredients in the ceramic warming center pot, reserving 1/2 the green onions. Cover with a paper towel. Cook 1 1/2 to 2 1/2 minutes, or until the cheese has melted and is bubbly. Place the ceramic warming center pot in the warming base, garnish with remaining green onions and serve with your favorite corn chips.

### Mexican Hot Fudge Sauce

3/4 cup heavy cream  
6 ounces bittersweet chocolate, chopped  
1 teaspoon cinnamon  
1/4 cup light brown sugar, packed  
1/4 cup butter

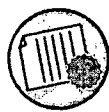
Add cream and brown sugar to a small saucepan set over medium to medium-high heat. Bring to a boil, stirring occasionally, until the sugar is dissolved completely. Remove pan from heat and add the chocolate, stir with a spatula until the chocolate is completely melted. Stir in butter and cinnamon until sauce is very smooth. Pour into ceramic warming center pot and place in the warming base. Serve with strawberries, sliced bananas, brownies or cookies.



www.oster.com



www.oster.com



## One-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.



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

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

### How to Obtain Warranty Service

#### In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

#### In Canada

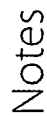
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**



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



# CUIDADOS IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.**
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse del riesgo de un choque eléctrico, no coloque en agua ni en ningún otro líquido el cable, el tomacorriente o la unidad.
4. Al usar cualquier electrodoméstico cerca de niños es necesario efectuar una vigilancia estrecha. Nunca deje el electrodoméstico abandonado.
5. Desenchúfelo cuando no lo vaya a usar y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
6. No haga funcionar ningún electrodoméstico que tenga el cordón o tomacorrientes dañados o después de que el aparato haya fallado. Llame a Servicio a clientes de Oster® (consulte la garantía) para devolverlo para su examen, reparación o ajuste.
7. Usar accesorios no recomendados por Oster® pueden causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
8. **SÓLO PARA USO EN CASA.**
9. No usar a la intemperie o en un área húmeda.
10. No deje que el cable quede colgando del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque encima o cerca de un quemador eléctrico o a gas que esté caliente ni tampoco dentro de un horno caliente.
12. Tenga cuidado al trasladar o mover un electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. Para desconectarla, sujete el tomacorriente y retírelo del enchufe. No tire el cable.
14. No use este electrodoméstico para nada más que para lo que fue diseñado.



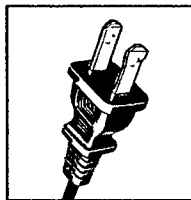
# **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este electrodoméstico es **SÓLO PARA USO EN CASA**. No contiene piezas que requieran servicio. No intente darle servicio a este producto.

Se entrega con un cable eléctrico corto con el fin de reducir el peligro de enredarse o tropezarse con un cable largo. Sin embargo, se puede usar un cable de extensión con cuidado aunque éste debiera tener una clasificación eléctrica similar o mayor que la clasificación eléctrica de la Fuente para fiestas con olla térmica eléctrica. No debe permitir que el cable de extensión quede colgando de una encimera o mesa y que pueda ser tirado por niños o con el que se puedan tropezar.

## **TOMACORRIENTE POLARIZADO**

Este electrodoméstico está equipado con un tomacorriente polarizado (tiene una pata más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este tomacorriente entrará en un enchufe polarizado sólo de una manera. Si no puede enchufarlo, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el tomacorriente polarizado de ninguna forma. Si el tomacorriente queda suelto en el enchufe o si el enchufe se siente caliente, no use ese enchufe.



**NOTA:** durante el uso inicial del electrodoméstico, podría notarse algo de humo u olor a quemado. Esto es normal con muchos electrodomésticos que calientan o entiñan y no volverán a presentarse después de unos pocos usos.



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

## **Introducción**

La Fuente para fiestas de Oster® tiene cuatro bandejas extraíbles para alimentos y una olla central de cerámica para entibiar — ¡todo lo que necesita para una fiesta!

La Fuente para fiestas es fácil de armar. Puede agregar sus ingredientes directamente en la olla central para entibiar y colocarlos en el microondas para obtener una salsa caliente y deliciosa. Coloque la olla central de cerámica para entibiar en la base para mantener la salsa tibia hasta durante tres horas. La olla central de cerámica para entibiar hace hasta dos tazas (19 onzas) de su salsa favorita.



## **CARACTERÍSTICAS**

- a** Tapa
- b** Olla central de cerámica para entibiar retirable – capacidad de 2 tazas (19 oz.), se ajusta en la base para entibiar. Cerámica segura para usar en horno de microondas, horno convencional y lavavajillas.
- c** Base para entibiar – mantiene tibio el contenido de la olla central.
- d** Bandejas para alimentos de melamina – se pueden usar en el lavavajillas, bandeja superior.
- e** Base rotatoria
- f** Cable

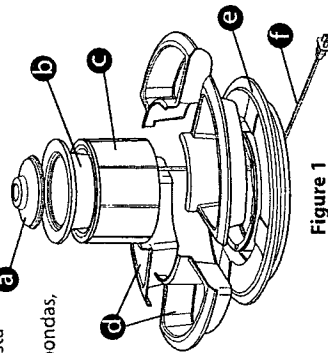


Figure 1



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



## CÓMO USAR

### Antes de usar la primera vez

Lave todas las piezas de acuerdo a lo indicado en la sección Cuidado y limpieza en este manual.

### Armado

1. Sitúe la base rotatoria sobre una superficie plana.
2. Ponga la base para entibiar en la abertura central de la base rotatoria con el cable saliendo por debajo de la abertura.
3. Coloque sus entremeses y salsas en sus bandejas para servir de acuerdo a las siguientes instrucciones de funcionamiento.

### Funcionamiento

La Fuente para fiestas de Oster® está diseñada para servir entremeses y mantener su salsa favorita — de queso o chocolate — a la temperatura perfecta para servirla.

**NOTA:** si una receta incluye carne, ave o pescado, estos deben estar completamente cocinados antes de combinarlos con otros ingredientes.

1. Retire la tapa y olla central de cerámica de la base para entibiar.
2. Prepare la salsa según la receta. La olla central de cerámica para entibiar debe estar a temperatura ambiente cuando le agregue los ingredientes.
3. Si lo desea vacíe la salsa en la olla central de cerámica para entibiar y caliéntela en el horno o en el microondas.
4. Enchufe el cable eléctrico a la pared.
5. Coloque la olla central de cerámica en la base y tápela con la tapa.
6. Agregue los alimentos en cada bandeja individual y colóquelas en la base rotatoria.
7. Su salsa se mantendrá a la temperatura perfecta para servir durante varias horas.

**NOTA:** revuelva ocasionalmente la salsa mientras se derrite o se entibia.



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



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

### Instrucciones para horno convencional y horno de microondas

La olla central de cerámica para entibiar se puede usar en hornos de microondas, hornos convencionales y en lavavajillas.

#### Instrucciones para horno de microondas

1. Agregue los ingredientes a la olla central de cerámica para entibiar y cúbrala con una toalla de papel.
2. Coloque la olla central de cerámica para entibiar cubierta en el centro del horno de microondas y cocine a media potencia durante 2 minutos.
3. Saque cuidadosamente del horno de microondas la olla central de cerámica para entibiar, retire la toalla de papel y revuelva la salsa. Siempre use mitones para horno o sujetaoallas para manipular la olla central de cerámica para entibiar.
4. Si la salsa no está completamente tibia, reemplace la toalla de papel y cocine a media potencia por 1 minuto adicional. Repita este paso si es necesario. Asegúrese de revolver la salsa en los intervalos de cocción.

#### Instrucciones para horno convencional

1. Ponga la parrilla en la posición central en el horno y caliéntelo a 300°F (150° C).
2. Agregue los ingredientes a la olla central de cerámica para entibiar y cúbrala con papel aluminio.
3. Coloque la olla central de cerámica para entibiar en el horno durante unos 15 minutos.
4. Saque cuidadosamente del horno la olla central de cerámica para entibiar, retire el papel aluminio y revuelva la salsa. Siempre use mitones para horno o sujetaoallas para manipular la olla central de cerámica para entibiar.



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

5. Si la salsa no está completamente tibia, cúbrala con el papel aluminio y cocínela por 5 minutos adicionales. Repita este paso si es necesario. Asegúrese de revolver la salsa en los intervalos de cocción.



### Cuidado y limpieza

#### Limpieza y mantenimiento

- CUIDADO:** nunca sumerja la base para entibiar en agua o en cualquier otro líquido. Desenchúfela y permita que se enfríe antes de limpiarla. El exterior de la base para entibiar y la tapa pueden limpiarse con un paño suave y con agua tibia y jabón. Séquela con un paño. No use limpiadores abrasivos.
- Las bandejas de alimentos de melamina y la tapa se pueden colocar en la bandeja superior del lavavajillas o lavarse con agua tibia y jabón. No use limpiadores ni esponjas abrasivas para evitar rayaduras.
  - La base rotatoria se puede limpiar con un paño húmedo.

#### Cuidado de la olla cerámica

- La olla central de cerámica se puede poner en la bandeja superior del lavavajillas o se puede lavar con agua caliente y jabón. No use limpiadores abrasivos.
- Generalmente un paño, una esponja o una espátula de caucho quitará los residuos. Para eliminar las manchas de agua y otras manchas, use un limpiador no abrasivo o vinagre.
- Para lavar la olla central de cerámica inmediatamente después de ocuparla, use agua caliente. No deje caer agua fría si la olla central de cerámica aún está caliente.



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





## Recetas

Las siguientes recetas le indican calentar los ingredientes de la salsa en el horno de microondas. Siempre asegúrese de que la salsa esté completamente caliente al punto de hervido a fuego lento antes de colocar la olla central de cerámica para entibiar en la base para entibiar. Si no servirá inmediatamente la salsa, cubra la olla central de cerámica para entibiar con la tapa para mantenerla tibia. Para un grupo grande de comensales puede preparar rápidamente más salsa para rellenar. Simplemente duplique la receta en un recipiente que se pueda usar en un horno de microondas, guarde el resto en el refrigerador y vuelva a calentarla cuando sea necesario.

### Chili con queso

8 oz. de queso procesado en cubos      1 lata de crema de sopa de pollo  
4 onzas de chiles verdes picados      1 frasco de pimientos  
1 sobre de sopa de cebolla verde/puerro

Ponga el queso cortado en cubos y la lata de sopa en un recipiente para usar en horno de microondas. Cúbralo con una toalla de papel. Cocine hasta que se derrita el queso, uno a dos minutos, revuelva frecuentemente. Añada los chiles, pimientos y mezcla de sopa, luego revuelva. Coloque en el horno de microondas y cocine hasta que esté completamente caliente, unos 30 segundos. Llene la olla central de cerámica para entibiar y póngala en la base para entibiar. Guarde la salsa restante en el refrigerador y vuelva a calentarla en el horno de microondas directamente en la olla central de cerámica para entibiar.



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

### Salsa mexicana de queso

1/2 libra de queso procesado      8 onzas de salsa  
1 cucharadita de condimento para tacos

Corte el queso en cubos y colóquelo en la olla central de cerámica para entibiar. Cubra con una toalla de papel. Cocine durante 1 a 2 minutos o hasta que se derrita el queso. Revuelva la salsa y el condimento, cubra con una toalla de papel y vuelva a colocarlo en el horno de microondas por 1 minuto más o hasta que esté completamente caliente. Ponga la olla central de cerámica para entibiar en la base para entibiar y sirva con chips de tacos o de maíz.

### Salsa de frijoles por capas

1/2 lata de frijoles refritos o salsa de frijoles      1/2 jarro de salsa  
4 onzas de guacamole      4 onzas de crema ácida  
1/4 taza de queso rallado jack o Cheddar suave      2 cucharadas de aceitunas negras picadas

Cubra la olla central de cerámica para entibiar en capas con los ingredientes de acuerdo al orden indicado. Cubra con una toalla de papel. Cocine durante 1 minuto en el horno de microondas. Ponga la olla central de cerámica para entibiar en la base para entibiar y sirva con chips de tortilla o de maíz.

### Salsa fiesta

8 onzas de frijoles refritos enlatados      1/2 taza de queso Cheddar rallado  
1/4 taza de salsa mexicana      1/3 de pimienta verde picado (opcional)

Combine todos los ingredientes y colóquelos en la olla central de cerámica para entibiar. Cubra con una toalla de papel. Cocine por 1 minuto en el horno de microondas. Revuelva, cubra y ponga en el horno de microondas por 1 a 2 minutos adicionales hasta que esté completamente caliente. Coloque la olla central de cerámica para entibiar en la base para entibiar y sirva con chips de tortilla o de maíz.



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

### Salsa de crema de espinacas

Un paquete de 4 onzas de queso crema en cubos  
3 cucharadas de queso parmesano rallado  
1 cucharadita de cebolla picada fina  
4 onzas de espinaca picada congelada (1/2 caja, descongelada y escurrida)

Combine el queso crema y crema batida en la olla central de cerámica para entibiar enmantequillada. Cubra con una toalla de papel. Cocine por 1 a 2 minutos, hasta que se derrita el queso, revolviendo frecuentemente. Añada los demás ingredientes. Reemplace la toalla de papel y cocine durante un minuto adicional o hasta que esté completamente caliente. Sirva con verduras crudas, galletas saladas o rodajas de baguette tostado.

### Salsa caliente de alcachofas

Un jarro de 6 onzas de corazones de alcachofas marinados, escurridos y picados  
1/2 taza de crema ácida  
1/3 taza de mayonesa  
cucharada de pimienta picado  
1/2 taza de queso parmesano rallado

Combine todos los ingredientes en la olla central de cerámica para entibiar. Cubra con una toalla de papel. Cocine por 1 a 2 minutos o hasta que la salsa esté completamente caliente. Coloque la olla central de cerámica para entibiar en la base para entibiar y sirva con chips de tortilla.

### Sustanciosa salsa de carne

8 onzas de queso crema en cubos  
1/2 paquete de 2 1/2 onzas de carne seca rebanada y picada  
2 cucharadas de cebolla verde picada  
1/4 taza de leche  
1/4 taza de nuez pacana picada  
1 diente de ajo picado

Coloque los ingredientes por capas en el siguiente orden: queso crema, leche, carne, nueces pacanas, cebollas y ajo. Cubra con una toalla de papel y colóquelo en el horno de microondas hasta que se derrita el queso, entre 1 y 2 minutos. Coloque la olla central de cerámica para entibiar en la base para entibiar y sirva con verduras, galletas saladas o trozos de pan.

### Salsa caliente de cangrejo

4 onzas de queso crema en cubos  
1/3 taza de queso parmesano  
1 cucharada de crema de batir  
4 onzas de carne de cangrejo en trozos  
1/3 de sobre de mezcla seca para sopa de cebollas  
1 diente de ajo picado  
Sal a gusto  
Poquito de salsa Worcestershire  
1 cucharadita de jugo de limón  
Cebollines frescos picados para adornar

Combine el queso crema y la crema batida en la olla central de cerámica para entibiar. Cubra con una toalla de papel y colóquelo en el horno de microondas hasta que se derrita el queso, alrededor de 1 a 2 minutos. Añada el queso parmesano, cangrejo, mezcla de sopa de cebolla, salsa Worcestershire y ajo; revuelva bien. Cubra y cocine en el horno de microondas por un minuto adicional o hasta que comience a hervir, revuelva frecuentemente. Incorpore y revuelva el jugo de limón y la sal. Adorne con los cebollines picados y coloque la olla central de cerámica para entibiar en la base para entibiar. Sirva con rebanadas finas de baguette tostado o chips de pan pita.



www.oster.com



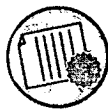
www.oster.com



## Notas

bioRxiv preprint doi: <https://doi.org/10.1101/2019.05.20.246400>; this version posted May 20, 2019. The copyright holder for this preprint (which was not certified by peer review) is the author/funder, who has granted bioRxiv a license to display the preprint in perpetuity. It is made available under aCC-BY-NC-ND 4.0 International license.





## Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Esta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### ¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.



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

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

### Cómo solicitar el servicio en garantía

#### En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

#### En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**



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



*User Manual* **2.5 L Cool Zone Deep Fryer**  
*Manual de Instrucciones* **Freidora de 2.5 L. Zona Fría**

MODEL/MODELO **7716**



*Visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com)*

P.N. 124465

**SUNBEAM 000846**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of fire, electric shock, and personal injury do not immerse control panel assembly, cord or plugs in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when Deep Fryer is used near children. Children should not use this appliance.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service (see warranty) to return for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by Oster® may result in injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or countertop, or touch hot surfaces including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil. Always use oven mitts or hot pads.
- Always attach plug to appliance first, then plug AC cord into the wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove AC cord from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Periodically check the handle for looseness. If loose, retighten the screws using a Philips screwdriver. CAUTION: Over tightening can result in stripping of screws or cracking of handle.

# THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

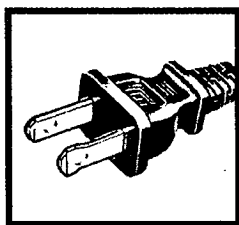
This Deep fryer is equipped with an exclusive SureRELEASE™ Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied. (See details on pg.4 for instructions on proper usage of the SureRELEASE™ magnetic cord.)

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

**WARNING:** Do not use an extension cord.

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

## POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Deep Fryer!  
To learn more about OSTER® products, please visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com).

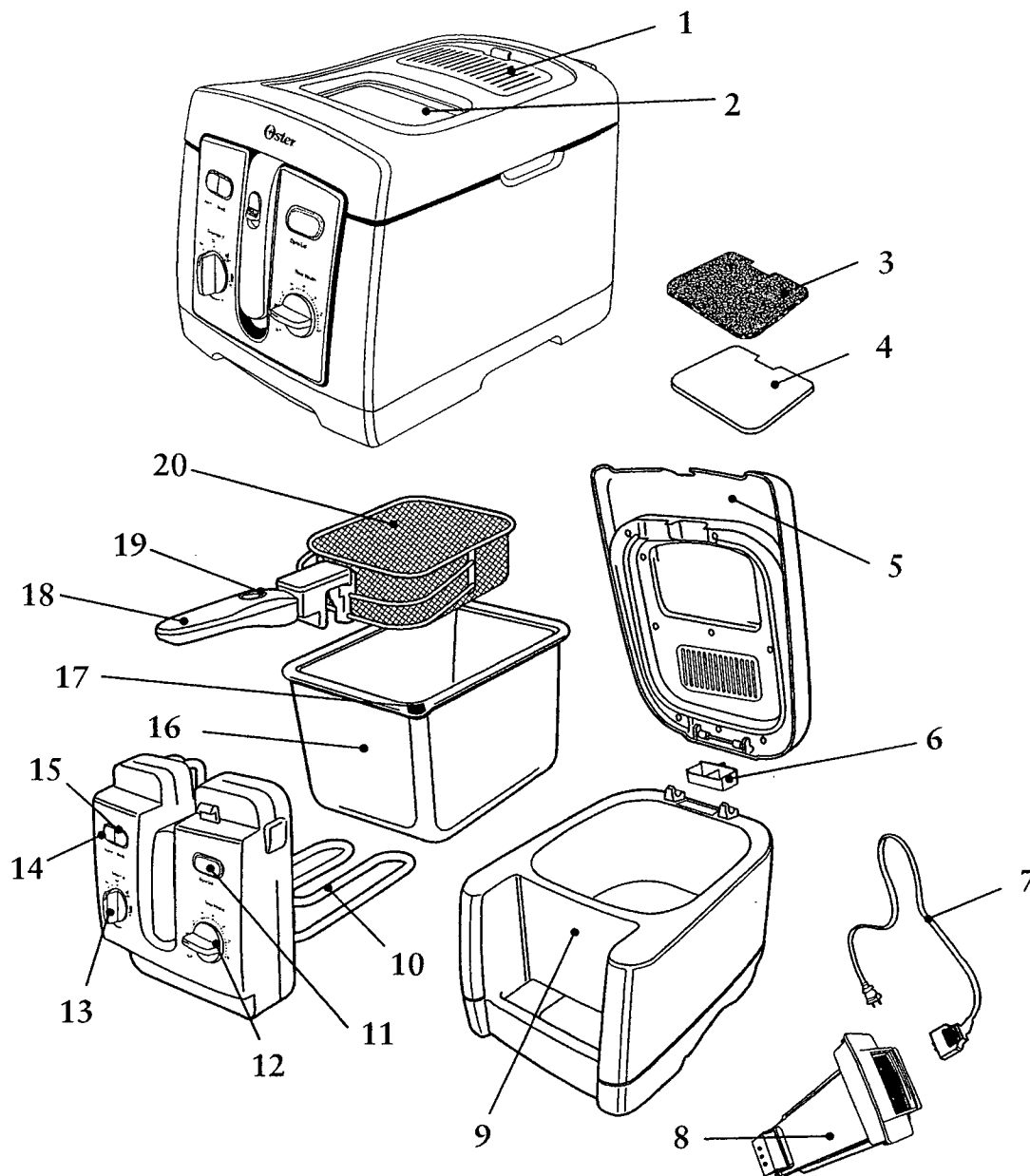
## BEFORE USING YOUR OSTER® COOL ZONE DEEP FRYER

Before using your OSTER® Deep Fryer for the first time, remove all packaging materials from the exterior and interior of the fryer. Make sure the fryer is unplugged. Clean the frying basket, lid, oil reservoir, housing and condensation trap (all these parts are dishwasher safe). Gently wipe the Cool-Zone Heating Element with a damp cloth. Dry all parts thoroughly. See CARE AND CLEANING.

**DO NOT IMMERSE THE CORD, POWER STRIP  
OR CONTROL PANEL ASSEMBLY  
IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!**

# PARTS IDENTIFICATION

Before using your Deep Fryer for the first time, you should become familiar with all of the parts. Read all Instructions and Safeguards carefully.



- |                                    |                               |                             |
|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Filter Cover                    | 8. Removable Power Strip      | 15. Ready Indicator Light   |
| 2. View Window                     | 9. Main Housing               | 16. Removable Oil Reservoir |
| 3. Charcoal Odor Filter            | 10. Immersion Heating Element | 17. Oil Pour Spout          |
| 4. White Grease Filter             | 11. Lid Release Button        | 18. Folding Handle          |
| 5. Lid                             | 12. Timer Knob                | 19. Handle Release Button   |
| 6. Condensation Cup                | 13. Temperature Knob          | 20. Frying Basket           |
| 7. SureRelease™ Break Away Cordset | 14. Power Indicator Light     |                             |



## USING YOUR OSTER® DEEP FRYER

**NOTE:** Never turn on the fryer with an empty Oil Reservoir. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.

- Attach magnetic end of SureRELEASE™ cord assembly directly to the fryer. This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet. The magnetic end of the cord is designed only to go on one way. Be sure the side stating "THIS SIDE UP" is facing up.
- Open Lid by pressing the Open Lid Button.
- Remove Frying Basket by pulling the Basket Handle up until it locks into the horizontal position.
- Pour cooking oil into Oil Reservoir until it reaches between "MIN" and "MAX" marks inside reservoir. **DO NOT OVER OR UNDER FILL.** Place Frying Basket back into Fryer.
- Close Lid.
- Press the Handle Release Button to lower basket into oil.
- Make sure that the fryer is OFF and insert plug into 120 volt AC outlet.
- Turn the fryer to desired temperature position.
- Turn timer knob to STAY ON position. The power light will come on.
- Ready light will turn on when oil is pre-heated. Press the Open Lid button and place Frying Basket into upper position, by lifting handle up until it clicks into the horizontal position.
- Place food inside Frying Basket (Do not over stack food). Close Lid. Lower Frying Basket into Oil Reservoir, by sliding down the handle release button.  
**CAUTION:** Always replace and close Lid before immersing food in oil. Do not immerse or drain food with Lid removed or open.
- Turn Timer Knob to desired time.  
**IMPORTANT:** When setting the timer for less than 5 minutes, turn the timer past the 5 minute mark and then rotate back to the desired time setting. This will ensure that the timer operates correctly and safely.
- After time is up, a bell will sound. Lift Frying Basket out of Oil Reservoir, by sliding down the handle release button. To remove excess grease and retain crispness, let food drain in Frying Basket at least 10-20 seconds. Open Lid, then lift Frying Basket by handle and pour contents onto plate covered with paper towels before serving.
- When finished cooking, make sure fryer is in the OFF position.  
**WARNING: DO NOT USE SureRELEASE™ POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FRYER. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FRYER.**  
Use only Model #PL1215 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.  
**CAUTION:** The SureRELEASE™ Power Cord is only for accidental disconnection and is not to be removed during normal operation. If the cord becomes disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, then reconnect the magnetic cord to the deep fryer.

## HINTS FOR BEST RESULTS

- Fill the unit with oil between the maximum and minimum capacity lines only.
- Do not over fill the basket. To achieve quality results deep frying food needs to be surrounded by oil. Too much food causes the oil temperature to drop, resulting in “soggy” food. Food should be no higher than the top of the basket.
- Be sure that all ice crystals are removed from the food and food is completely dry. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow.
- Coated foods (bread crumbs, batters, etc.) are best for deep frying. The coating acts as a protective layer keeping food moist on the inside and crisp on the outside.
- For best results, defrost frozen foods for 20 minutes prior to frying.
- Fry foods at the correct temperature for best results. This will prevent burning and give you even colored, crispy food.
- Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster than uncooked food.
- For even cooking, shake basket half way through cooking time.
- Do not use seasoned or flavored oil such as walnut, olive oil, lard or drippings because they have a low smoke point. Use blended vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, soybean oil or grape seed oil (canola oil) because these oils have a high smoke point. Peanut oil is not recommended because it impacts the flavor greatly.
- Oils should never be mixed when deep frying.
- High heat, water and burnt food particles break down the oil’s smoke point.
- Replace oil if you notice:
  - Excessive smoking at normal temperatures
  - Strong oil discoloration
  - A rancid smell
  - Excessive foaming around the frying food
- Oil darkens with use because the oil and food molecules burn when subjected to high/prolonged heat. The more you use an oil, the more slowly it will pour. Its viscosity changes because of changes to the oil’s molecular structure. When smoke appears on the oils’ surface before the temperature reaches 375°F, your oil will no longer deep-fry effectively.
- When frying foods with strong flavor and/or aroma like fish or chicken, use the oil only once.
- Filtering the oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer can keep it fresher. Although storing oil in a refrigerator may extend the life of the oil, this should never be done. This process of chilling oil then brining the oil to room temperature causes excessive splattering during the heat up process.
- Store the covered oil in a cool dark place, for up to three months. Check the oil before using for color, smell, or excessive foaming. Discard the oil if it shows any of these qualities.

## CARE AND CLEANING

**WARNING:** Always turn control to OFF then disconnect plug from wall outlet BEFORE disconnecting BREAK-AWAY CORD.

**CAUTION:**

- Do not immerse cord sets in water or any liquids
- Do not attempt to defeat the detachable magnetic SureRELEASE™ Cord system by trying to permanently attach cord set to product.
- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

**NOTE:** Make sure fryer has cooled before cleaning.

- Turn unit OFF.
- Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
- Remove SureRELEASE™ magnetic cord from the fryer socket.
- Remove the Lid.
- Open the Filter Cover and remove the Filters.
- Remove Frying Basket.
- Lift Control Panel Assembly up from the front of the fryer.
- Carefully lift Oil Reservoir straight up out of the Housing by holding the rim of the bowl. *The built-in oil pour spout allows you to better drain the oil into your storage container.* Store oil in an airtight container. See Hints for Best Results. Oil Reservoir is also Dishwasher Safe.

**WARNING:** Do not remove Oil Reservoir until the unit has cooled completely and is unplugged.

- Remove Power Strip from the interior of the back of the fryer. (please note that the control panel assembly must be removed first before the power strip can be removed).
- Remove Condensation Trap from the back of the fryer.  
**NOTE:** This trap will collect any water that has been condensed on the inside of the Lid when the Lid is opened after frying. Remember to empty and clean the Condensation Trap after each use.
- The Frying Basket, Lid, Oil Reservoir, Housing and Condensation Trap are dishwasher safe. Dry all parts thoroughly after cleaning.
- The Control Panel Assembly and Power Strip should never be immersed in water or other liquids. Gently clean the outer surface of the Control Panel Assembly with a damp cloth containing mild soap solution or plain water, and dry thoroughly.
- Ensure that both the Lid and Oil Reservoir are completely dry after washing and before use.
- Insert the Power Strip back into the fryer Housing.
- Insert Oil Reservoir back into Housing.
- Insert Control Panel into front of the unit.
- Place Frying Basket into bowl.
- Put Filters back into Lid and put Cover on.
- Replace and close Lid.

## REPLACING AND CLEANING FILTERS

**NOTE:** Replace every 3 months or after 12 uses.

- Open the Filter Cover, and remove filters.
- Foam white Grease Filter may be washed in hot soapy water. Allow to air dry.
- Charcoal Filters are not meant to be washed and it is recommended to replace every 3 months or after 12 uses.
- Clean the inside of the cover with a damp soapy sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Place clean White Grease Filter on Lid, followed by Black Charcoal Odor Filter, then replace Filter Cover.

**NOTE:** For replacement Charcoal Odor or Grease Filter, order through our website at [www.oster.com](http://www.oster.com) or by calling 1-800-334-0759.

## FRYING TIME AND TEMPERATURE

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

Preheat time is 7-10 minutes for fryer to reach desired temperature. (Ready light will cycle On/Off during frying as temperature fluctuates due to food load.)

| FOOD                    | TEMP.<br>SETTING | TIME<br>(MINUTES) |
|-------------------------|------------------|-------------------|
| Chicken Strips          | 375°F            | 5-8               |
| Chicken Pieces, Bone-In | 360°F            | 15-20             |
| Fish, Battered          | 340°F            | 8-10              |
| French Fries, Frozen    | 375°F            | 3-5               |
| Fritters                | 375°F            | 2-4               |
| Onion Rings             | 375°F            | 3-5               |
| Shrimp, Breaded         | 375°F            | 2-4               |

**NOTE:** Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster than above time.

## TROUBLE SHOOTING

| PROBLEM                  | CAUSE                                                                                                                                  | SOLUTION                                                                                                                              |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fryer not operating      | Control Panel Assembly not seated properly.<br>Power Strip not in correctly<br>Not turned ON<br>Not plugged in<br>Outlet not energized | Reinstall Control Panel Assembly.<br>Reinstall Power Strip<br>Turn to ON<br>Insert plug into outlet<br>Check fuses or circuit breaker |
| Oil spills over          | Oil reservoir over filled<br>Too much water in food                                                                                    | Remove excess oil (when cool)<br>Dry food with towel                                                                                  |
| Food greasy or not crisp | Food batches too large<br>Oil temperatures too low<br>Using wrong type of oil                                                          | Use less food in basket<br>Increase oil temperature<br>Use good vegetable oil<br>(See Hints for Best Results)                         |
| Unpleasant smell         | Oil not fresh                                                                                                                          | Replace oil                                                                                                                           |

## RECIPES

---

### APPLE FRITTERS

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 3 cups all-purpose flour    | 4 tbsp. cooking oil         |
| 2 tsp. baking powder        | 1 tsp. pure vanilla extract |
| 1/2 tsp. salt               | Juice of 1 orange (1/3 cup) |
| 1 cup sugar                 | 1 cup chopped apple         |
| 1 large egg, lightly beaten |                             |

Preheat oil to 375° F. Combine flour, baking powder, salt and sugar; set aside. Combine egg, cooking oil and vanilla. Combine dry and liquid ingredients and stir to blend thoroughly. Add orange juice and apple and mix well. Drop from teaspoon into hot oil (Basket should already be lowered into oil). Fry about 2 minutes or until crisp and very brown. Remove from fat and drain. Dust with powdered sugar or a mixture of granulated sugar and cinnamon; serve at once.

---

### BEER BATTER FOR FISH OR CHICKEN

- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| 2 large eggs, separated | 1/4 tsp. ground black pepper |
| 1 tbsp. oil or butter   | 1 1/3 cups all-purpose flour |
| 1 tsp. salt             | 3/4 cup flat beer            |

Preheat oil to 375° F. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the beer and flour to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Pat fish or boneless chicken breasts. Coat lightly with flour then dip into beer batter. Place fish in hot oil (basket should already be lowered) and fry for 3 minutes or until golden brown. Fry chicken 5 to 8 minutes or until brown and fully cooked.

---

### DEEP FRIED CHICKEN

- |                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| 1 fryer chicken (2 1/2 lbs.), cut up | 1/4 tsp. salt   |
| 1 1/2 cups all-purpose flour         | 1 1/4 cups milk |
| 1 tsp. seasoned salt                 |                 |

Preheat oil to 375° F. Combine flour and seasonings. Dip chicken pieces in flour, then milk, then flour again. Fry for 20 minutes or until golden brown and done.

## CHICKEN KIEV

|                                            |                                |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| 4 whole boneless, skinless chicken breasts | 1 stick of butter or margarine |
| 1 tbsp. chopped onion                      | 1/2 cup all-purpose flour      |
| 1 tbsp. chopped parsley                    | 1 large egg, beaten            |
| 1 1/3 tsp. salt                            | 1 cup fine, dry bread crumbs   |

Preheat oil to 375° F. Place chicken breasts between two pieces of plastic wrap. Pound with wooden mallet to flatten to 1/4-inch thick. Remove plastic. Combine onion, parsley and salt and sprinkle on chicken. Cut butter into 8 pieces. Place a piece of butter on seasoned chicken toward one end. Roll as jelly roll, starting at end with butter, tucking in sides of meat. Press to seal well. Secure with toothpicks. Dust with flour, dip in beaten egg, then roll in bread crumbs. Chill rolls of chicken thoroughly (at least one hour). Place rolled chicken in a single layer in fry basket. Lower and cook 5 minutes or until brown. To test for doneness, remove a piece of chicken from the oil. When fork can be inserted with ease, chicken is done.

---

## QUICK DOUGHNUTS

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Refrigerated can of biscuits | 1/2 cup sugar |
| 2 tbsp. ground cinnamon      |               |

Preheat oil to 375° F. Take each biscuit and flatten slightly with palm of hand. With finger, punch holes in center of each biscuit to shape into doughnuts. Fry 2 minutes, turning once. Remove from fat and drain on paper towels. Sprinkle doughnut in mixture of cinnamon and sugar. Serve warm.

## ***1 Year Limited Warranty***

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### **What are the limits on JCS's Liability?**

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

### **How to Obtain Warranty Service**

#### **In the U.S.A.**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

#### **In Canada**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write out Consumer Service Department

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES  
OR TO THE PLACE OF PURCHASE**



# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales no sumerja el panel de control, los cables o enchufes en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario tener supervisión adulta cercana cuando se utilice la Freidora cerca de los niños. Los niños no deben utilizar este artefacto
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de reubicarlo o sacarle piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de la limpieza del artefacto.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañados, ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha caído o se ha dañado de alguna manera. Contacte Servicio a Clientes (vea la garantía) para devolverlo para su examen, reparación, o ajuste mecánico o eléctrico
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante; Oster® pueden causar incendio, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No lo use a la intemperie.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador o que toque superficies calientes incluyendo la estufa.
- No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente
- Debe tenerse extrema precaución al manipular o trasladar la freidora con aceite caliente. Use siempre guantes o agarraderas
- Siempre conecte el cable al artefacto primero, luego enchúfelo en el tomacorriente. Para desconectar, lleve el control a la posición OFF, después desenchúfela.
- No use el artefacto para otros fines que no sea el concebido.
- Periódicamente revise para asegurarse que la manigueta no se afloje. Si la manigueta se ha aflojado, asegure utilizando un desatornillador de estrella (Philips). PRECAUCION: No apriete demasiado para asegurarse de que los tornillos no se amellen.

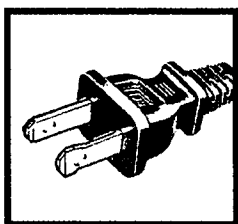
# ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Esta Freidora está equipada con el exclusivo Sistema SureRELEASE™ de Cable de Potencia, que incluye un cable magnético separable diseñado para soltarse de la unidad cuando cierta cantidad de fuerza es aplicada. (Vea los detalles en la pag.4 de instrucciones para el uso adecuado del cable magnético SureRELEASE™) Se ha provisto un cable eléctrico corto a fin de disminuir el riesgo de que haya tropiezos o se enrede con un cable más largo.

**ADVERTENCIA:** No use cable de extensión.

No se tiene adentro ninguna parte que el propio usuario pudiera utilizar para repararlo; por tanto no intente repararlo usted mismo.

## ENCHUFE POLARIZADO



Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad o modificar el enchufe. Si el enchufe

queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente se recalienta no utilice ese tomacorriente.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## BIENVENIDOS

¡Felicitaciones en su compra de un Freidora OSTER®. Para aprender más sobre productos OSTER®, por favor visítenos en [www.oster.com](http://www.oster.com)!

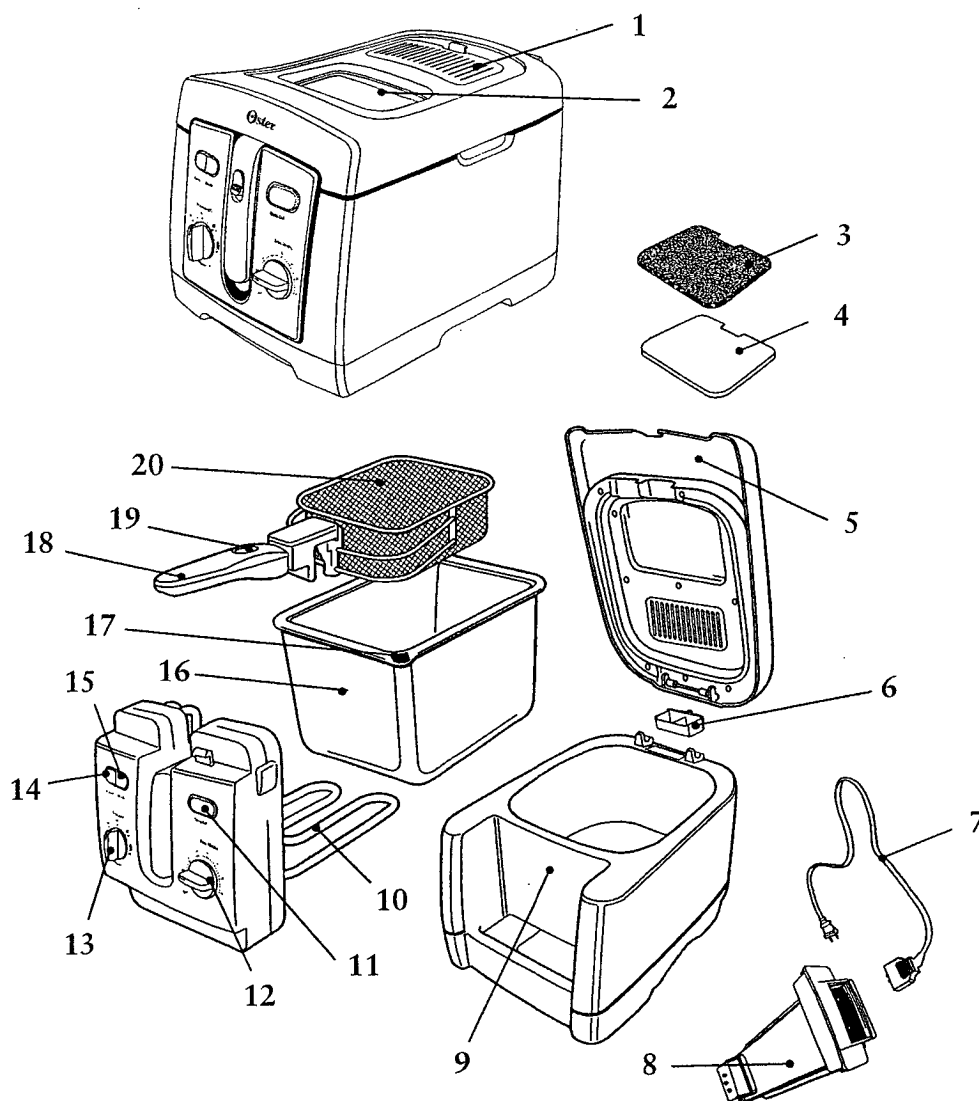
## LEA ANTES DE USAR SU FREIDORA DE ZONA FRÍA OSTER®

Antes de usar su Freidora OSTER® por primera vez, remueva todos los materiales del empaque tanto del interior como del exterior de su freidora. Asegúrese que su freidora esté desenchufada. Limpiar la Cesta para Freír, Tapa, Recipiente de Aceite, Cuerpo de la Freidora y la Trampa de Condensación (todas las partes se pueden lavar en el lava vajillas). Pase un paño húmedo al Elemento Calefactor de Zona Fría. Seque completamente todas las piezas. Vea Cuidado y Limpieza.

**¡NO SUMERJA EL CABLES, EL ELEMENTO CONECTOR DE POTENCIA O PANEL DE CONTROL EN AGUA O EN NINGUN OTRO TIPO DE LIQUIDO!**

# IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

Antes de usar su Freidora OSTER® por primera vez, debe familiarizarse con todas las partes. Lea todas las Instrucciones y Medidas de Seguridad con cuidado.



- |                                                       |                                               |                                       |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Cubierta del Filtro                                | 8. Elemento Removible<br>Conector de Potencia | 14. Luz Indicadora de Encendido       |
| 2. Ventana Visor                                      | 9. Cuerpo Principal                           | 15. Luz Indicadora de Listo           |
| 3. Filtro de Carbón<br>para Olores                    | 10. Elemento Calefactor de<br>Inmersión       | 16. Recipiente Removible de<br>Aceite |
| 4. Filtro Blanco para Grasa                           | 11. Botón para abrir Tapa                     | 17. Pico de Verter Aceite             |
| 5. Tapa                                               | 12. Perilla Cronómetro                        | 18. Asa Plegable                      |
| 6. Taza de condensación                               | 13. Temperatura de<br>Cronómetro              | 19. Botón para abrir Asa              |
| 7. Conjunto de Cables con<br>Interruptor SureRELEASE™ |                                               | 20. Cesta para Freír                  |

## USAR SU FREIDORA DE ZONA FRÍA OSTER®

NOTA: Nunca encienda su freidora con el Recipiente de Aceite vacío. Siempre use su freidora sobre una superficie plana, resistente al calor.

- Conecte el extremo magnético del cable SureRELEASE™ directamente a la freidora. Esto debe realizarse antes de enchufar el cable en el tomacorriente. El extremo magnético del cable está diseñado para encajar en una sola dirección. Asegúrese que el lado que dice "THIS SIDE UP" esté hacia arriba.
  - Abra la Tapa presionando el Botón de Abrir Tapa.
  - Remueva la Cesta de Freír halándola por el asa hacia arriba hasta que sienta que encajó en posición horizontal.
  - Vierta el aceite dentro del Recipiente de Aceite hasta que alcance entre las marcas "MIN" y "MAX" dentro del recipiente. **NO LO LLENE NI EN EXCESO NI POR DEBAJO.** Coloque nuevamente la Cesta de Freír dentro de la Freidora.
  - Cierre la Tapa.
  - Presione el Botón de Liberación del Asa para bajar la cesta dentro del aceite.
  - Asegúrese que la Freidora esté en OFF e inserte el cable en un tomacorriente de 120 voltios.
  - Gire la perilla a la posición de la temperatura deseada.
  - Gire la perilla del cronómetro a la posición STAY ON. La luz de encendido se prenderá.
  - La luz indicadora de listo se encenderá cuando el aceite está precalentado. Oprima el botón de abrir la Tapa y coloque la Cesta de Freír en posición hacia arriba, levantando el asa hasta que se sienta que encaja en posición horizontal.
  - Coloque el alimento dentro de la Cesta para Freír (No amontone los alimentos). Cierre la Tapa. Presione y deslice hacia abajo el botón activador de la manigueta, para bajar la canasta freidora al recipiente de aceite. **PRECAUCIÓN:** Siempre vuelva a colocar y cerrar la Tapa antes de que el alimento sea inmerso en el aceite. No escurra ni ponga alimentos en inmersión si no está la tapa o si está abierta.
  - Gire la perilla cronómetro al tiempo deseado. **IMPORTANTE:** Cuando se quiera ajustar el cronómetro por menos de 5 minutos, gire el cronómetro pasando de la marca de los 5 minutos y rote para atrás hasta ajustar el tiempo deseado. Esto asegurará que el cronómetro trabaje seguro y correctamente.
  - Cuando el tiempo se ha alcanzado, un timbre sonará. Levante la Cesta para Freír del Recipiente, para bajar la canasta freidora al recipiente de aceite. Para remover el exceso de grasa y mantener el alimento crocante, déjelo escurrir en la Cesta de freír al menos 10-20 segundos. Abra la tapa, levante la Cesta con el asa y vierta el contenido en un plato cubierto de papeles toalla antes de servir.
  - 14. Cuando se termine la cocción, asegúrese que la freidora esté en la posición OFF.
- ADVERTENCIA: NO USE EL SISTEMA SureRELEASE™ DE CABLE DE POTENCIA PARA DESCONECTAR LA FREIDORA. SIEMPRE DESENCHUFE EL CABLE DEL TOMACORRIENTE ANTES DE DESCONECTAR LA FREIDORA.**
- Use solamente el modelo #PL1215 conjunto de cables magnético con este producto. El uso de cualquier otro cable magnético puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.

**PRECAUCIÓN:** EL CABLE DE POTENCIA SureRELEASE™ es solamente para cuando se desconecta accidentalmente y no está para ser removido durante el funcionamiento normal. Si el cable se desconecta, el usuario debe desenchufar

inmediatamente el enchufe del tomacorriente y entonces volver a conectar el cable magnético a la freidora.

## RECOMENDACIONES PARA MEJORES RESULTADOS

- Llene la unidad con aceite entre las líneas de máximo y mínimo de capacidad solamente.
- No llene en exceso la cesta. Para lograr resultados de calidad friendo por inmersión los alimentos necesitan estar rodeados de aceite. Demasiado alimento causa que el aceite pierda temperatura, resultando un alimento "pegajoso". Los alimentos no deben quedar por encima del tope de la cesta.
- Asegúrese que los alimentos estén completamente secos. Exceso de agua o restos de hielo pueden causar que el aceite salpique y /o se reboce
- Alimentos con cobertura (de pan rallado o alguna mezcla, etc.) son los mejores para freír por inmersión. La cobertura de afuera actúa como una capa protectora manteniendo la humedad del alimento por dentro y dejándola crocante por fuera.
- Para mejores resultados, descongele los alimentos congelados 20 min. antes de freírlos.
- Para mejores resultados fría los alimentos a las temperaturas adecuadas. Esto evitará que se quemen y le brindará alimentos crocantes y con un colorido uniforme.
- Pollos cocinados, congelados y preempacados se cocinarán más rápidamente que alimentos sin cocinar.
- Para cocciones uniformes, menee la cesta durante la mitad del tiempo de cocción.
- No use aceite aderezado o con sabores como aceite de nuez, de oliva, manteca o restos de grasa porque tienen un punto de humo bajo. Use aceite vegetal, aceite puro de maíz, de girasol, de soya o de canola porque estos aceites tienen un punto de humo alto. El aceite de maní no es recomendado porque impacta mucho el sabor.
- Los aceites nunca deben mezclarse cuando se está friendo en inmersión.
- La temperatura muy alta, el agua y las partículas de alimento quemadas descomponen el punto de humo de los aceites
- Reemplace el aceite si usted nota:
  - Humo excesivo a temperaturas normales
  - Decoloración fuerte en el aceite
  - Un olor ranciol
  - Espuma excesiva alrededor del alimento frito
- El aceite se oscurece con el uso porque el aceite y las moléculas de alimento se queman cuando son sometidas a temperaturas muy altas por tiempo prolongado. Mientras más use un aceite, más lento sale al verse. Su viscosidad cambia por los cambios de la estructura molecular del aceite. Cuando aparece humo en la superficie del aceite antes de haber alcanzado la temperatura de 375° F, su aceite ya no freirá adecuadamente.
- Cuando fría alimentos con sabores y/ o aromas fuertes como pescado, pollo, use el aceite una sola vez.
- Colando el aceite con un colador de aceite o un filtro de malla fina puede mantener su frescura. Aunque guardando el aceite en el refrigerador puede extender su duración, nunca debe hacerse. Este proceso de enfriar el aceite y volverlo a traer a la temperatura ambiente causa que salpique excesivamente en el proceso de calentamiento.
- Almacene el aceite cubierto en un lugar oscuro, hasta por tres meses. Revise antes de usar el aceite tanto su color, olor, o espuma excesiva. Deseche el aceite si muestra cualquiera de esas características.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

**ADVERTENCIA:** Siempre gire la perilla de control a la posición OFF y luego desenchufe el cable del tomacorriente antes de desconectar el CABLE DE INTERRUPCIÓN.  
**PRECAUCIÓN:**

- No sumerja el conjunto de cables en agua o cualquier otro líquido.
- No mantenga conectado permanentemente el sistema removible de cable magnético de potencia SureRELEASE™ al producto.
- No clave pinzas u objetos afilados dentro de los huecos del conjunto de cables magnéticos.
- No use ningún tipo de esponjas de alambre para limpiar los contactos magnéticos.

**NOTA:** Asegúrese que la Freidora se haya enfriado antes de limpiar.

- Ponga la unidad en OFF.
- Desenchufe del tomacorriente y permita que la unidad se enfríe completamente.
- Remueva el cable magnético SureRELEASE™ de la freidora.
- Remueva la Tapa.
- Abra la Cubierta del Filtro y saque los Filtros.
- Remueva la Cesta para Freír.
- Levante el Panel de Control hacia arriba desde el frente de la freidora.
- Cuidadosamente levante el Recipiente de Aceite hacia arriba y hacia fuera del cuerpo de la freidora sosteniendo el borde del envase. *El pico de verter aceite incorporado permite escurrir mejor el aceite dentro del contenedor de almacenaje.* Guarde el aceite en un contenedor hermético. Vea Recomendaciones para Mejores Resultados. El Recipiente de Aceite se puede meter en el lava vajillas.

**ADVERTENCIA:** No remueva el Recipiente de Aceite hasta que la unidad se haya enfriado completamente y esté desenchufada.

- Remueva el Elemento Conector de Potencia del interior de la parte trasera de la freidora. (Por favor note que el panel de control debe ser removido antes, para poder remover el conector eléctrico.).
- Remueva la Trampa para condensación de la parte trasera de la freidora.

**NOTA:** Esta trampa recolectará el agua que haya sido condensado en el interior de la tapa cuando la tapa es abierta después de freír. Recuerde de vaciar y limpiar la Trampa de Condensación después de cada uso.

- La Cesta para Freír, Tapa, Recipiente de Aceite, Cuerpo de la Freidora y la Trampa de Condensación se pueden lavar en el lava vajillas. Seque todas las partes completamente después de la limpieza.
- El Panel de Control y el elemento Conector de Potencia nunca deben ser sumergidos en agua u otros líquidos. Limpie suavemente la parte de afuera del Panel de Control con un paño mojado y un poco de agua jabonosa o agua sola, y seque completamente.
- Asegúrese que tanto la Tapa como el Recipiente de Aceite estén completamente secos después de lavarlos y antes de usarlos.
- Inserte el elemento Conector de Potencia dentro del cuerpo de la Freidora nuevamente.
- Inserte el Recipiente de Aceite dentro del cuerpo de la Freidora.
- Inserte el Panel de Control dentro del frente de la unidad.

- Coloque la Cesta para Freír dentro del Recipiente.
- Ponga los Filtros de vuelta dentro de la tapa y ponga la Cubierta.
- Coloque la Tapa y cierre.

## CAMBIO Y LIMPIEZA DE FILTROS

**NOTA:** Cambie cada 3 meses o después de 12 usos.

- Abra la Cubierta del Filtro, y remueva los filtros.
- El Filtro blanco de goma espuma puede ser lavada con agua jabonosa caliente. Deje secar al aire libre.
- Los Filtros de Carbón no son para lavarse y se recomienda cambiarlos cada 3 meses o después de 12 usos.
- Limpie la parte de adentro de la cubierta con una esponja jabonosa mojada. Enjuague y seque completamente.
- Coloque el Filtro Blanco de Grasa sobre la Tapa, seguido por el Filtro Negro de Carbón para Olor, entonces vuelva a colocar la Cubierta del Filtro.

**NOTA:** Para remplazar los Filtros de Carbón para Olores o los de Grasa, ordénelos a través de nuestra página Web [www.oster.com](http://www.oster.com) o llame al 1-800-334-0759.

## TIEMPOS PARA FREÍR Y TEMPERATURA

Los tiempos para freír en este cuadro son una guía y deben ser ajustados de acuerdo a las diferentes cantidades o grosores de los alimentos y de acuerdo a su propio gusto.

El tiempo de precalentamiento para que la freidora alcance la temperatura deseada es de 7 - 10 minutos ( Al empezar a freírse, la Luz indicadora de Listo va a moverse On/Off mientras la temperatura fluctúa debido a que se están metiendo los alimentos.)

| ALIMENTO                   | GRADUACIÓN<br>TEMP. | TIEMPO<br>(MINUTOS) |
|----------------------------|---------------------|---------------------|
| Tiras de Pollo             | 375°F               | 5-8                 |
| Piezas de Pollo, con Hueso | 360°F               | 15-20               |
| Pescado, Recubierto        | 340°F               | 8-10                |
| Papas Fritas, Congeladas   | 375°F               | 3-5                 |
| Buñuelos                   | 375°F               | 2-4                 |
| Aros de Cebollas           | 375°F               | 3-5                 |
| Langostinos, empanados     | 375°F               | 2-4                 |

**NOTA:** Pollos cocinados, congelados y preempacados se cocinan más rápidamente que los tiempos anteriores indicados.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA                        | CAUSA                                                                                                                                                                             | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La Freidora no está funcionando | Panel de Control no puesto apropiadamente<br>Elemento Conector de Potencia no está correctamente adentro<br>No se encendió (ON)<br>No enchufado en tomacorriente con electricidad | Reinstalar Panel de Control<br>Reinstalar Elemento Conector de Potencia<br>Prender (ON)<br>Enchufar en tomacorriente<br>Revisar fusibles o circuitos eléctricos e interruptores |
| Aceite salpicando               | Recipiente con exceso de aceite<br>Mucha agua dentro del alimento                                                                                                                 | Remover exceso de aceite (cuando esté frío)<br>Secar el alimento con toalla de papel                                                                                            |
| Alimento grasoso o no crocante  | Trozos de alimentos muy largos<br>Temperatura del aceite muy baja<br>Usando tipo de aceite inadecuado                                                                             | Poner menos alimento en la Cesta<br>Incrementar la temperatura del aceite<br>Usar buen aceite vegetal (vea Recomendaciones para Mejores Resultados)                             |
| Olor desagradable               | Aceite no fresco                                                                                                                                                                  | Reemplazar el aceite                                                                                                                                                            |



## RECETAS

---

### BUÑUELOS DE MANZANA

|                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 3 tazas de harina para todo uso | 4 cdas. de aceite para freir     |
| 2 cditas. de polvo de hornear   | 1 cdita. de extracto de vainilla |
| 1/2 cdita. de sal               | Jugo de Naranja ( 1/3 de taza)   |
| 1 taza de azúcar                | 1 taza de trocitos de manzana    |
| 1 huevo, ligeramente batido     |                                  |

Precalentar el aceite a 375° F. Combine la harina, polvo de hornear, sal y azúcar, ponga aparte. Combine el huevo, aceite y la vainilla. Mezcle muy bien los ingredientes secos y líquidos. Agregue el jugo de naranja y la manzana y mezcle nuevamente. Con una cucharadita vaya echando la mezcla dentro del aceite caliente (la Cesta ya debe estar bajada dentro del aceite). Fría alrededor de 2 minutos o hasta que estén crocantes y bastante dorados. Remueva de la grasa y escurra. Espolvoree con azúcar en polvo o con una mezcla de azúcar granulada y canela; sirva inmediatamente.

---

### MEZCLA PARA PESCADO O POLLO A BASE DE CERVEZA

|                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 2 huevos, separados            | 1/4 cdita. pimienta negra molida   |
| 1 cda. de aceite o mantequilla | 1 1/3 taza de harina para todo uso |
| 1 cdita. de sal                | 3/4 taza de cerveza                |

Precalentar el aceite a 375° F. Bata las yemas de huevo con aceite/mantequilla, sal y pimienta. Agregue alternadamente la cerveza y la harina a la mezcla. Bata bien los ingredientes y refrigérelas de 3 a 12 horas. Cuando usted esté lista para usar la mezcla, cuidadosamente agregue con movimientos envolventes las 2 claras de huevo batidas a punto de nieve. Aplaste un poco el pescado o las pechugas de pollo sin huesos. Cubra ligeramente con harina y después con la mezcla de cerveza. Coloque el pescado en el aceite caliente (la Cesta ya debe estar bajada dentro del aceite) y fría por 3 minutos o hasta que estén dorados. Fría el pollo de 5 a 8 minutos o hasta que esté dorado y completamente cocido.

## POLLO FRTIO EN INMERSIÓN

1 Pollo para freir (2 ½ lbs.), cortado en trozos 1/4 cditas de sal  
1½ tazas de harina para todo uso 1¼ de taza de leche  
1 cedita. de salazonada

Precalentar el aceite a 375° F. Combine la harina y los aderezos secos. Pase las piezas de pollo por harina, luego leche y harina nuevamente. Fría por 20 min. o hasta que se doren y estén cocidos.

---

## POLLO A LA KIEV

4 pechugas enteras de pollo 1 barrita de mantequilla  
deshuesadas y sin piel o margarina  
1 cda. de cebolla picadita ½ taza de harina  
1 cda. de perejil picadito 1 huevo, batido  
1⅓ cedita de sal 1 taza de pan rallado fino

Precalentar el aceite a 375° F. Coloque las pechugas de pollo entre dos pedazos de papel de envoltura de plástico. Golpéelas con un mazo de madera para aplanarlas hasta ¼ de pulgada de grosor. Quite el plástico. Combine cebolla, perejil y sal y espolvoree sobre el pollo. Corte la mantequilla en 8 trozos. Coloque cada trozo de mantequilla sobre un extremo de pechuga sazonada. Enrolle como si fuera un rollo de mermelada, comenzando por el extremo con mantequilla, metiendo los bordes de la carne. Apriete bien para sellar. Asegúrelos con palillos de dientes. Espolvoree con harina, remoje en el huevo batido, después ruédelo sobre el pan rallado. Refrigere los rollitos de pollo (por lo menos 1 hora). Colóquelos en una camada dentro de la cesta de freír. Baje la cesta y cocine por 5 minutos o hasta que doren. Para probar si están listos, remueva del aceite un pedazo de pollo. Cuando el tenedor entra con suavidad, el pollo ya está listo.

---

## ROSQUIL LAS RÁPIDAS

Lata de galletas refrigeradas ½ taza de azúcar  
2 cdas. de canela molida

Precalentar el aceite a 375° F. Agarre cada galleta y aplástela suavemente con la palma de la mano. Con el dedo, oprímale un hueco en el centro de cada galleta para obtener la forma de rosquillas. Fría 2 minutos, volteándolas una vez. Remuévalas del aceite y séquelas con papel toalla. Espolvoree con una mezcla de azúcar y canela. Sirva caliente.

## ***Garantía Limitada de 1 Año***

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio JCS autorizado. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### **¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?**

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantía, condición o manifestación, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño emergente de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

### **Cómo solicitar el servicio en garantía**

#### **En los Estados Unidos**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.334.0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

#### **En Canadá**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.667.8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba el Departamento de Servicio del Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA  
DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**



For product questions contact:  
Jarden Consumer Service

USA : 1.800.334.0759

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

© 2008 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.  
Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions,  
Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:  
Jarden Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759

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

© 2008 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.  
Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre  
de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-010208

Printed in China

Impreso en China

**SUNBEAM 000869**



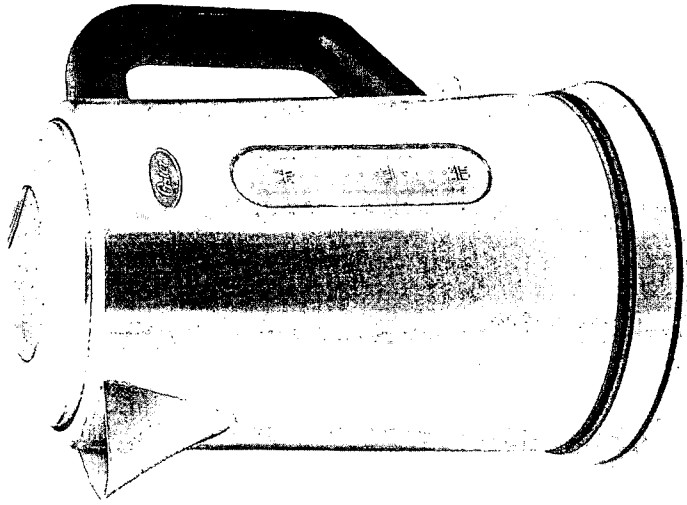


# Oster®

**Hervidor eléctrico de  
acero inoxidable**

*Manual de  
Instrucciones*

**MODELO BVST-EK5966**

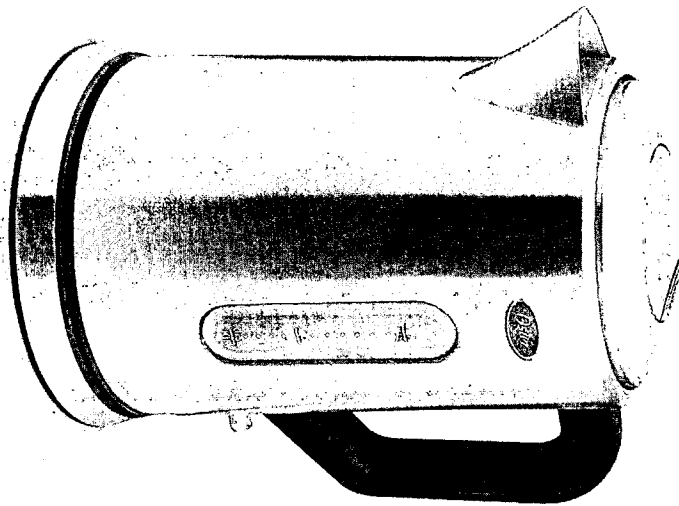


P.N. 130415

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

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

P.N. 130415



**MODEL BVST-EK5966**

**Oster®**  
**STAINLESS STEEL  
ELECTRIC KETTLE**  
*User Manual*

SUNBEAM 000872

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. *Read all instructions before using the machine.*
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, *do not immerse this appliance including power base, in water or any other liquid.*
4. Close adult supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
5. Unplug the power base from the power outlet when not in use, before repositioning and before cleaning. *Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the 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 this appliance only to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
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 this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Ensure that the kettle is properly located on the power base before plugging into the wall or switching on. To disconnect, turn all controls to "Off" then remove plug from wall outlet.
12. Remove the kettle from power base before filling or pouring. Do not attempt to remove the kettle from the power base until it is switched off, manually or automatically.
13. Use the kettle only with the power base supplied and vice versa.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of air flow underneath the appliance.
16. *Extreme caution must be used when handling or moving kettle and pouring from the kettle containing boiling water.*
17. *Scalding may occur if the lid is removed during the heating cycle.*

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## SNOLICNUTSNI SEZ ZAVERSNOC

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. *Lea todas las instrucciones antes de usar la máquina.*
2. No toque las superficies calientes. Use los guantes o agarraderas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, *no sumerja este artefacto incluyendo base de potencia, en agua ni en ningún otro líquido.*
4. La supervisión adulta es necesaria cuando se utilice el artefacto.
5. Desenchufe el artefacto de la base de potencia del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de cambiarlo o quitarlo y antes de limpiarlo. *Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de la limpieza del artefacto.*
6. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañados ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva este artefacto solamente al centro de servicio autorizado para ser examinado, reparado o ajustado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este producto podría provocar incendio, descargas eléctricas o lesiones al usuario.
8. No lo use al aire libre o en un ambiente exterior.
9. No ponga el artefacto sobre la mesa o del borde de la mesa o sobre superficies calientes.
10. No ponga el artefacto cerca de una hornilla caliente de gas o cerca de otros artefactos eléctricos.
11. No opere el artefacto si este está ubicado o encendido correctamente en la base de potencia antes de llenarlo o de verter. No intente retirar el hervidor de agua de la base de potencia hasta que esté apagado (off) o automáticamente.
12. Use el hervidor de agua con la potencia provista y viceversa.
13. Use el artefacto para otro fin que no sea el concebido.
14. Use el artefacto sobre una superficie plana nivelada, para evitar la interrupción de aire por debajo del artefacto.
15. *Debe tenerse extrema precaución al manipular o trasladar el hervidor de agua y al verter desde el hervidor de agua cuando tenga agua hirviendo.*
16. *Pueden ocurrir quemaduras si se quita la tapa durante el ciclo de calentamiento.*

## CONSIGNES IMPORTANTES

Cuando use algún artefacto eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad para disminuir riesgos de incendio, descargas eléctricas y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. *Lea todas las instrucciones antes de usar la máquina.*
2. No toque las superficies calientes. Use los guantes o agarraderas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, *no sumerja este artefacto incluyendo base de potencia, en agua ni en ningún otro líquido.*
4. La supervisión adulta es necesaria cuando se utilice el artefacto.
5. Desenchufe el artefacto de la base de potencia del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de cambiarlo o quitarlo y antes de limpiarlo. *Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de la limpieza del artefacto.*
6. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañados ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva este artefacto solamente al centro de servicio autorizado para ser examinado, reparado o ajustado.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este producto podría provocar incendio, descargas eléctricas o lesiones al usuario.
8. No lo use al aire libre o en un ambiente exterior.
9. No ponga el artefacto sobre la mesa o del borde de la mesa o sobre superficies calientes.
10. No ponga el artefacto cerca de una hornilla caliente de gas o cerca de otros artefactos eléctricos.
11. No opere el artefacto si este está ubicado o encendido correctamente en la base de potencia antes de llenarlo o de verter. No intente retirar el hervidor de agua de la base de potencia hasta que esté apagado (off) o automáticamente.
12. Use el hervidor de agua con la potencia provista y viceversa.
13. Use el artefacto para otro fin que no sea el concebido.
14. Use el artefacto sobre una superficie plana nivelada, para evitar la interrupción de aire por debajo del artefacto.
15. *Debe tenerse extrema precaución al manipular o trasladar el hervidor de agua y al verter desde el hervidor de agua cuando tenga agua hirviendo.*
16. *Pueden ocurrir quemaduras si se quita la tapa durante el ciclo de calentamiento.*



## INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL CORDEL ELÉCTRICO

1. Se ha provisto un cable de extensión corto a fin de disminuir el riesgo de que dicho cable cauce tropezos o se enrede con otro cable más largo.
  2. Se puede usar una extensión tipo trifásica (con conexión a tierra) si se utiliza con las precauciones adecuadas.
  3. Si se usa un cable de extensión, la potencia eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos de 15 amps y 120 voltios. El cable de extensión debe acomodarse de forma tal que no cuelgue de la mesa o mostrador, para evitar ser halada por niños o causar tropezos accidentales.
- \*Este artefacto tiene un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra. Tiene que ser enchufado solamente y en forma adecuada a un tomacorriente de tres clavijas. De ninguna manera intente modificar este enchufe.

### PRECAUCIONES:

**CUIDADO: PARA EVITAR QUEMADURAS**, maneje este hervidor de agua con cuidado ya que el agua está calentando, hirviendo, yenfriando. La tapa debe permanecer en su lugar durante el uso para evitar quemaduras de vapor. Mantenga el pico alejado de las personas ya que el vapor puede quemar.

1. Ponga el hervidor eléctrico de agua bien atrás del borde del mostrador.
2. Este hervidor de agua está concebido para hervir AGUA SOLAMENTE. No caliente ningún otro líquido ni intente cocinar ningún alimento en este artefacto.
3. NUNCA coloque el hervidor CERCA DE SUPERFICIES CALIENTES.
4. Lave el filtro solamente a mano. NINGUNA PARTE ESTÁ DISEÑADA PARA USARSE EN LAVAVAJILLAS.
5. No exceda la marca "Max" de nivel del agua al llenar. Llenarla en exceso podría hacer que el agua haga ebullición hacia afuera por el pico.
6. No mantenga oprimido el interruptor de encendido ya que esto puede dañar el mecanismo de auto-apagado.
7. Traslade o mueva el hervidor de agua eléctrico por el asa solamente.
8. El cuerpo del hervidor de agua puede ponerse muy caliente, tenga cuidado al manipularlo.
9. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el hervidor de agua o la base de potencia.

**ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**

## SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazard resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  2. A grounding type 3 - conductor 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 at least 15 amps and 120 volts. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.
- \*This appliance has a grounded 3-prong electrical plug. It must be plugged only into a properly grounded 3-prong outlet. Do not modify the plug in any way.

### PRECAUTIONS:

**WARNING: TO AVOID SCALDING**, handle this kettle with care as water is heating, boiling, and cooling. The lid must remain in place during use to avoid steam burns. Keep spout away from persons as scalding can result from steam.

1. Place the electric kettle well back from the edge of the counter.
2. This kettle is intended for boiling WATER ONLY. Do not heat any other liquid or attempt to cook any food in this appliance.
3. NEVER place the kettle NEAR HOT SURFACES.
4. Hand wash filter only. NO PARTS ARE DISHWASHER SAFE.
5. Do not exceed the "Max" water level mark when filling. Overfilling could cause hot water to boil out of the spout.
6. Do not hold the switch on as this may damage the auto shut-off mechanism.
7. Carry or move electric kettle by handle only.
8. Kettle body may get very hot, be careful when handling.
9. Do not immerse the kettle or power base in water or any other liquid.

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

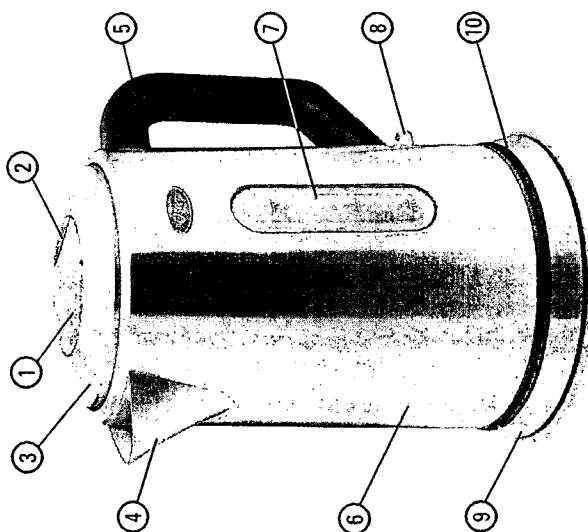
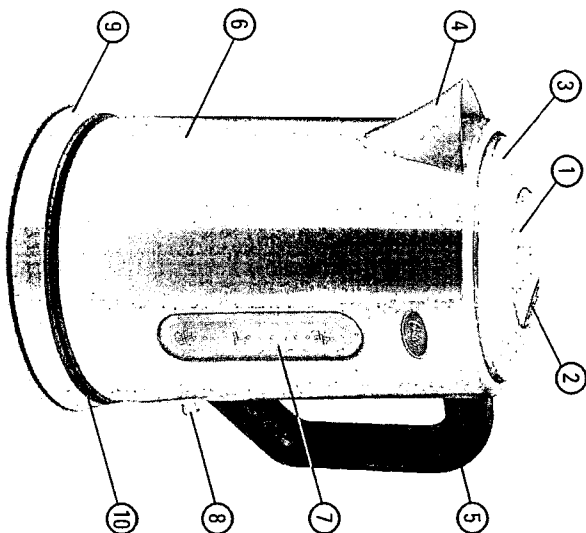
# INTRODUCTION

## Table of Contents

|                                                   |   |
|---------------------------------------------------|---|
| Important Safeguards .....                        | 2 |
| Special Cord Set Instructions .....               | 3 |
| Precautions .....                                 | 3 |
| Introduction .....                                | 4 |
| Diagram of Parts .....                            | 4 |
| Clean Your Electric Kettle Before First Use ..... | 5 |
| Using Your Electric Kettle .....                  | 5 |
| If The Kettle Does Boil Dry .....                 | 6 |
| Filter Instructions .....                         | 6 |
| Filter Removal/Cleaning/Refitting .....           | 6 |
| Care and Cleaning .....                           | 7 |
| Limited Warranty .....                            | 8 |

## Diagram of Parts

1. Window
2. Lid release button
3. Kettle lid
4. Spout
5. Handle
6. Stainless steel body
7. Water window
8. On/Off switch
9. Power base
10. Cord storage



## Diagrama de las Partes

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. Mirilla .....                    | 7 |
| 2. Botón para liberar la tapa ..... | 6 |
| 3. Tapa del hervidor .....          | 6 |
| 4. Pico vertedor .....              | 6 |
| 5. Mango .....                      | 7 |
| 6. Cuerpo de acero inoxidable ..... | 6 |
| 7. Mirilla para el agua .....       | 7 |
| 8. Interruptor .....                | 6 |
| 9. Base .....                       | 6 |
| 10. Alojamiento para el cable ..... | 6 |

## Tabla de Contenido

# INTRODUCCIÓN

|                                                                   |   |
|-------------------------------------------------------------------|---|
| Precauciones Importantes .....                                    | 2 |
| Instrucciones especiales para colocar el cable eléctrico .....    | 3 |
| Precauciones .....                                                | 3 |
| Introducción .....                                                | 3 |
| Diagrama de las Partes .....                                      | 4 |
| Limpie Su Hervidor de Agua Eléctrico antes de su Primer Uso ..... | 4 |
| Uso de su hervidor eléctrico .....                                | 5 |
| En caso de que el agua hierva hasta secarse .....                 | 5 |
| Instrucciones sobre el filtro .....                               | 6 |
| Extracción / Limpieza / Reinstalación del Filtro .....            | 6 |
| Cuidado y Limpieza .....                                          | 6 |
| Garantía Limitada .....                                           | 7 |

## Limpie su Hervidor de Agua Eléctrico antes de su primer Uso

1. Lave el interior del hervidor de agua y la tapa con un detergente suave y agua. Enjuague cada uno a fondo. No sumerja el hervidor de agua o la base de potencia en agua ni en ningún otro líquido. Estas piezas no se deben meter en el lavaplatos eléctrico.
2. Llene el hervidor eléctrico con agua fresca hasta la marca "MAX" de la mirilla del nivel de agua. Hierva el agua siguiendo el procedimiento que se indica más adelante.
3. Cuando el agua y la unidad hayan enfriado, deseche el agua. Enjuague con agua fresca y repita.
4. Su hervidor de agua eléctrico está ahora listo para usar.

## Uso de su hervidor eléctrico

1. Coloque la base de potencia sobre una superficie plana, a pruebe calor, tan cerca como sea posible a un tomacorriente eléctrico.
2. Conecte el cable a la base de acuerdo a la polaridad. Si se coloca bien, la base permanecerá nivelada al colocar el hervidor encima. NO use el hervidor si la base está desnivelada. Si la base no está nivelada, quite el hervidor de la base y coloque el cable en la posición correcta.
3. Para llenar con agua, quite la tapa. Llene con agua el hervidor eléctrico por debajo de la marca "MAX" de la mirilla para el agua.

NOTA: No exceda la marca "MAX" señalada en el hervidor eléctrico.

4. Enchufe el cable en un tomacorriente eléctrico. Encienda presionando el interruptor de encendido y apagado (ON/OFF). La mirilla en la parte superior de la unidad y el indicador de la mirilla de agua se encenderán para indicar que la unidad está encendida. El agua calentará y el hervidor de agua eléctrico se apagará automáticamente cuando el agua hierva.

NOTA: Asegúrese que el interruptor de encendido (ON/OFF) esté despejado de obstrucciones y la tapa esté cerrada firmemente.

- El hervidor de agua eléctrico no se apagará automáticamente si el interruptor de encendido está constreñido, o si se deja abierta la tapa.
5. Levante cuidadosamente el hervidor de agua de la base de potencia y vierta el agua caliente.
  6. El hervidor de agua no vuelve a hervir hasta que el interruptor de encendido (ON/OFF) no se encienda otra vez. Espere 25 segundos, permitiendo que el hervidor de agua se enfríe, después enciéndalo.

## Clean your electric kettle before first use

1. Wash the inside of the kettle and lid with mild detergent and water. Rinse each thoroughly. Do not immerse the kettle or power base in water or any other liquid. These items are not dishwasher safe.

2. Fill the electric kettle with fresh water to the "MAX" water level mark on water window. Boil the water, following the directions below for use of your kettle.

3. When the water and unit have cooled, discard the water. Rinse with cold water and repeat.

4. Your electric kettle is now ready for use.

## Using your Electric Kettle

1. Position the power base on a flat, heat resistant surface, as close as possible to a power outlet.

2. Follow cord routing in power base according to exit patterns. Proper cord routing will result in the power base laying flat when kettle is placed in base. DO NOT operate kettle if power base is not flat. If power base is not flat, remove kettle from power base and repeat cord placement instructions.

3. To fill with water, remove the lid. Fill the electric kettle with water to below the "MAX" water level mark.

NOTE: Do not exceed the "MAX" water level mark indicated on the electric kettle.

4. Plug the electric cord into an electric outlet. Turn the switch ON by pushing down on the on/off switch. The window on the top of the unit and the water window gauge will light to indicate the unit is on. The water will heat and the electric kettle will switch off automatically when the water boils.

NOTE: Ensure the ON/OFF switch is clear of obstructions and the lid is firmly closed. The electric kettle will not turn off automatically if the ON/OFF switch is constrained, or if the lid is left open.

5. Carefully lift the kettle from the power base and pour the hot water.
6. The kettle will not re-boil until the on/off switch is again switched ON. Wait 25 seconds, allowing kettle to cool down, then switch ON.

## IF THE KETTLE DOES BOIL DRY

If the kettle is operated in accordance with instructions for use, it is unlikely that the kettle will boil dry. However, in the event that the kettle does boil dry, it is protected by a boil dry, fail-safe device which will switch the kettle off automatically on sensing a boil dry situation and keep it switched off until the kettle is refilled with at least the minimum amount of water. Always allow the kettle to cool for half an hour before reuse if the kettle has boiled dry.

## Filter instructions

A mesh filter has been integrated into the kettle to reduce the amount of scale residues entering your beverages or food. The filter is removable for cleaning. To reduce scale build-up, empty out any residual water after boiling.

How often the filter should be cleaned will vary according to where you live and how often you use your kettle. Filter should be cleaned whenever there are noticeable deposits left on the filter and especially if the rate of pouring decreases.

## Filter removal/cleaning/refitting

**Important:** The kettle must be switched off, disconnected from the power outlet and allowed to cool down completely prior to removing or refitting the filter. Do not use excessive force, as this might damage the filter or the lid.

1. Empty the kettle and lift lid.
2. Grip the top part of the filter with index finger and thumb and pull upwards. You may have to hold kettle while removing filter. Caution: Keep fingers clear of mesh. Pressing into mesh may damage filter.
3. To clean the filter, rinse under a tap while brushing it gently with a soft brush.
4. To refit filter, once again hold filter with index finger and thumb. Gently push filter back into the kettle until you hear a click. The filter is now reattached. Gently tug on filter to ensure filter is attached properly.
5. Rinse out kettle with fresh water and it's ready for use.

## EN CASO DE QUE EL AGUA HIERBA HASTA SECARSE

Si el hervidor se usa de acuerdo con las instrucciones, es poco probable que el agua hierba hasta secarse. Sin embargo, en el caso esto suceda, está protegido con un dispositivo de seguridad contra funcionamiento en seco, el cual pagará automáticamente el hervidor si detecta que está funcionando en seco o lo mantendrá apagado hasta que se llene por lo menos con la cantidad de agua mínima. Si el hervidor ha funcionado en seco, debe dejar que se enfríe una media hora antes de volver a usarlo.

## Instrucciones del filtro

El hervidor tiene una malla de filtración integrada para reducir la entrada de residuos en sus bebidas o alimentos. El filtro se puede desmontar para limpiarlo. Para reducir la acumulación de residuos, vacíe toda el agua residual después de hervirla.

Los intervalos de limpieza del filtro variarán de acuerdo al sitio y la frecuencia de uso del hervidor. Se deberá limpiar el filtro siempre que se noten depósitos acumulados y especialmente si disminuye el flujo del líquido al verterlo.

## Extracción / Limpieza / Reinstalación del Filtro

**Importante:** El hervidor de agua se debe apagar, desconectar del tomacorriente y dejar a enfriar totalmente antes de quitar o de reinstalar el filtro. No use fuerza excesiva, pues esto puede dañar el filtro o la tapa.

1. Vacíe el hervidor de agua y quite la tapa.
2. Agarre la parte superior del filtro con el dedo índice y el pulgar y tire hacia arriba. Es necesario que sostenga el hervidor al quitar el filtro. Precaución: Mantenga los dedos alejados de la malla. El presionar en la malla puede dañar el filtro.
3. Para limpiar el filtro, enjuague debajo de un chorro de agua mientras lo cepilla suavemente con un cepillo suave.
4. Para volver a colocar el filtro, sosténgalo de nuevo con el índice y el pulgar. Empuje con cuidado el filtro en el hervidor hasta que escuche que se ha enganchado de nuevo. Ahora el filtro está otra vez en su posición. El filtro para comprobar que está bien colocado.
5. Enjuague el hervidor de agua con agua fresca y estará listo para usar.

## Cuidado y Limpieza de su Hervidor de Agua Eléctrico

1. Compruebe que el hervidor está apagado y desconectado. Los depósitos minerales en los chorros de agua pueden causar que se formen depósitos dentro del hervidor de agua eléctrico después de un uso frecuente. Para quitar esta acumulación de depósitos, llene el hervidor de agua con una solución de 3 tazas de vinagre blanco y 3 tazas de agua. Deje reposar durante la noche.
2. Vacíe la solución de vinagre del hervidor de agua eléctrico. Quite cualquier mancha remanente del interior frotando con una paño húmedo.
3. Llene el hervidor de agua eléctrico con agua limpia. Coloque el hervidor de agua en la base de potencia y hágalo hervir, después deseche el agua. Repita y el hervidor de agua eléctrico estará listo para usar.
4. El hervidor eléctrico no funcionará de nuevo hasta que se encienda el interruptor.
5. Quite siempre el hervidor de agua de la base de potencia y desconecte la base de potencia del tomacorriente antes de limpiar. No sumerja el hervidor de agua o la base de potencia en agua ni en ningún otro líquido.
6. El exterior del hervidor de agua eléctrico se puede limpiar con un paño suave y húmedo.

**NOTA: Nunca use ningún químico, lanas de acero, o limpiadores abrasivos para limpiar ninguna parte del hervidor de agua, incluyendo la base de potencia. la bouilloire ou le socle chauffant.**

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759

Canadá: 1.800.667.8623

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

©2009 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados.

Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-092308

Impreso en China

## Care and cleaning of your electric kettle

1. Ensure kettle is off and unplugged. Mineral deposits in tap water may cause scale deposits to form inside the electric kettle after frequent use. To remove this scale build-up, fill the kettle with a solution of 3 cups of white vinegar and 3 cups water. Let sit overnight.
2. Empty the vinegar solution from the electric kettle. Remove any stain remaining inside by rubbing with a damp cloth.
3. Fill the electric kettle with clean water. Place kettle on power base and bring to a boil, then discard water. Repeat and the electric kettle will be ready to use.
4. The electric kettle will not operate again until the on/off switch is pressed downward.
5. Always remove kettle from power base and disconnect power base from electrical outlet before cleaning. Do not immerse kettle or power base in water or other liquid.
6. The outside of the electric kettle can be wiped with a soft damp cloth.

**NOTE: Never use any chemical, steel wool, or abrasive cleaners to clean any part of the kettle, including the power base.**

For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service

USA: 1.800.334.0759

Canada: 1.800.667.8623

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

©2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-092308

Printed in China

SUNBEAM 000878

## One Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or in any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

### How to Obtain Warranty Service

#### In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

#### In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE**

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto nuevo o reemplazado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de repuesto. JCS no se responsabiliza por el uso indebido, el mal uso o el uso no autorizado del producto. Esta garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar en ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

### Cómo solicitar el servicio en garantía

#### En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

#### En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de cualquier tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de cualquier tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de cualquier tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

**Garantía Limitada de 1 Año**



*User Manual* **Iced Tea Maker**  
*Manual de Instrucciones* **Máquina para té helado**

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE**  
**LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO**

**MODELS/MODELOS TM20 SERIES/SERIE**



© 2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.  
Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions,  
Boca Raton, Florida 33431.

Oster® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.

U.S. 1-800-334-0759

Canada 1-800-667-8623

Visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com)

You will find exciting and entertaining tips and ideas,  
including great recipes!

SPR-041709

© 2009 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.  
Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo  
el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Visítenos en [www.Oster.com](http://www.Oster.com)

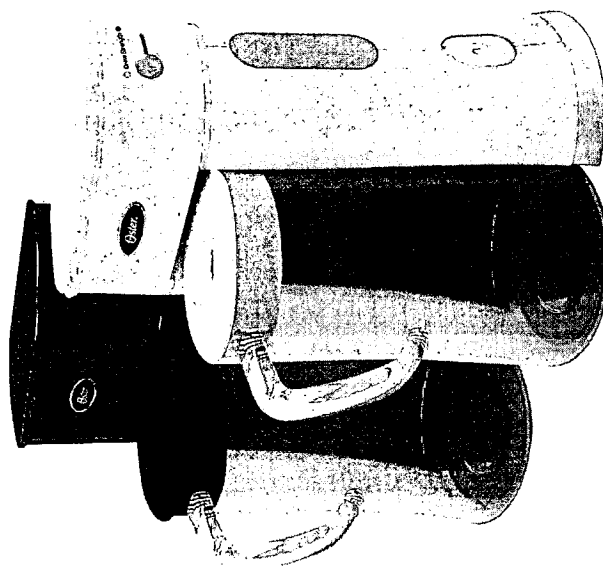
Ahí encontrará consejos e ideas excitantes y entretenidos,  
¡incluyendo excelentes recetas!

Printed in China/Impreso en China

P.N. 130394

9100460000023

BVSTTM2009ESM1



Visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com)

## IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances. Including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.
2. Do not touch the appliance's hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or in any other liquid.
4. Close adult supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
5. Unplug the appliance's power cord from the power source when it is not in use and before cleaning. Wipe with a damp cloth only. Allow it to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged power cord or power plug, or operate it after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended for Oster® brand products may cause hazards or injuries.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let the power cord hang over edge of table or counter, or allow it to come into contact with hot surfaces.
10. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. To disconnect the appliance, remove the power plug from the power supply.
12. This appliance is designed for household use only.
13. Place the appliance on a hard, flat level surface only to avoid interruption of airflow underneath it.
14. Pitcher Use and Care
 

The pitcher may break if the following instructions are not followed:

  - a. This pitcher is designed for use with this iced tea maker and thus must never be used on a rangetop or in any oven, including microwave ovens.
  - b. Do not use a cracked pitcher.
  - c. Do not clean the pitcher with cleansers, steel wool pads or other abrasive materials.
  - d. Avoid sharp blows, scratches or rough handling.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Scalding may occur if the lid is removed during brewing cycles.

**WARNING!** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers. There are no user serviceable parts inside. Only authorized personnel should repair the appliance.

Please read ALL of the instructions in this manual carefully before you begin to use this appliance. Proper care and maintenance will ensure a long life and a trouble-free operation for this appliance. Please save these instructions and refer to them frequently for cleaning and care tips.

1

## ADDITIONAL PRECAUTIONS WHEN USING THE ICED TEA MAKER

- Place the appliance well back from the edge of the counter.
- Avoid appliance areas which may become hot or emit steam when the iced tea maker is on, particularly the steeping/brew basket and the water reservoir.
- The top lid must be closed at all times while the appliance is brewing.
- DO NOT operate the iced tea maker unless the pitcher has its lid on and is fitted snugly against the appliance.
- DO NOT move the appliance while in use or until it has cooled off. Steam may escape from the steeping/brew basket while the appliance is cooling.
- DO NOT place a tablecloth or other fabric underneath the appliance or otherwise restrict airflow beneath it.
- DO NOT jerk or pull on the power cord when unplugging the appliance, grasp the molded plug to unplug it.
- Never reheat a beverage by passing it through the appliance's brewing system.
- DO NOT immerse the appliance in water. This may cause electrocution or shock, damage it permanently and void the warranty.

## SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from a person or pet 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 at least 10 amps and 120 volts. The resulting extended cord must be arranged so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

2



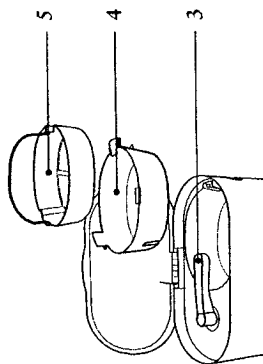
## INTRODUCTION

Welcome and congratulations on the purchase of your new Oster® Iced Tea Maker. Your new iced tea maker will allow you to prepare delicious iced tea at home. Before you begin to use your iced tea maker, please make sure to read all of the instructions in this manual carefully. The proper care and maintenance of this iced tea maker will ensure its long life and trouble-free operation. Save these instructions and refer to them for cleaning and care tips.

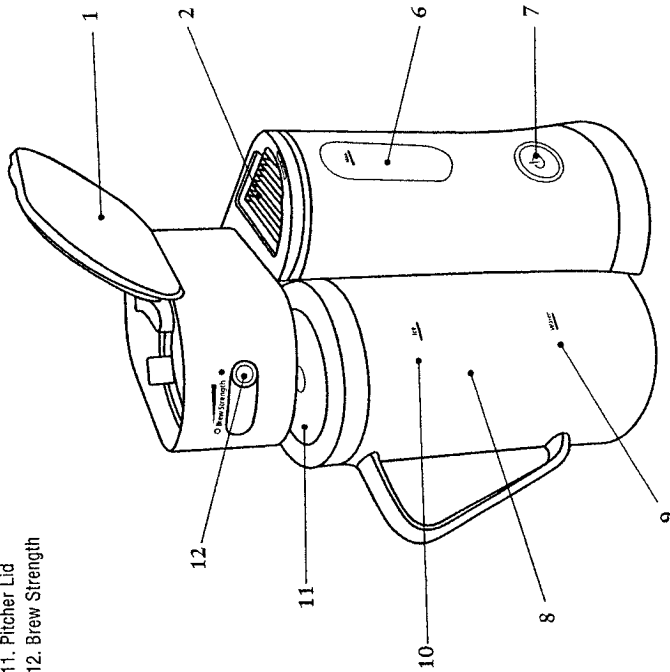
## TABLE OF CONTENTS

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Important Safeguards .....                                  | 1   |
| Additional Precautions When Using the Iced Tea Maker .....  | 2   |
| Special Cord Set Instructions .....                         | 2   |
| Introduction .....                                          | 3   |
| Table of Contents .....                                     | 3   |
| Parts Diagram .....                                         | 4   |
| Iced Tea Maker Features and Benefits .....                  | 5   |
| Clean Your Iced Tea Maker Before Using the First Time ..... | 5-6 |
| Brewing Iced Tea .....                                      | 7   |
| Cleaning and Maintaining Your Iced Tea Maker .....          | 8   |
| Service .....                                               | 9   |
| Warranty Information .....                                  | 10  |

## PARTS DIAGRAM



1. Top Lid
2. Water Reservoir
3. Rotating Shower Head
4. Removable Tea Brew Basket
5. Permanent Filter
6. Water Window
7. On/Off Button and Indicator Light
8. 2.5-Quart Pitcher
9. Water Level Markings
10. Ice Level Markings
11. Pitcher Lid
12. Brew Strength



Refer to [www.oster.com](http://www.oster.com) or 1-800-334-0759 for replacement parts

## ICED TEA MAKER FEATURES AND BENEFITS

Your new Oster® Iced Tea Maker has the following features:

- 2.5-Quart Iced Tea Brewing Capacity
- Adjustable Tea Steeping Control – Adjusts the brewing time to create a more full-flavored tea.
- Water Window – Shows amount of water in the reservoir for accurate filling.
- 2.5-Quart Pitcher – Keeps iced tea cold.
- Removable Brew Basket – The brew basket lifts out of the iced tea maker housing for fast and easy cleaning and filling.
- On/Off Button and Indicator Light – Lets you know when your iced tea maker is “on”.
- Automatic Shut-Off – Turns off your iced tea maker when steeping/brewing cycle is complete.
- Water and Ice Markings on Pitcher – Show amount of water to measure for pouring into iced tea maker reservoir and ice needed in the pitcher for a perfect glass of iced tea.
- Uses Teabags or Loose Tea.
- Permanent Filter – Gives you the ability to brew loose tea.

## CLEAN YOUR ICED TEA MAKER BEFORE USING THE FIRST TIME

Make sure your first glass of iced tea is as good as can be by cleaning your Oster® Iced Tea Maker before using it for the first time. Just follow these simple steps:

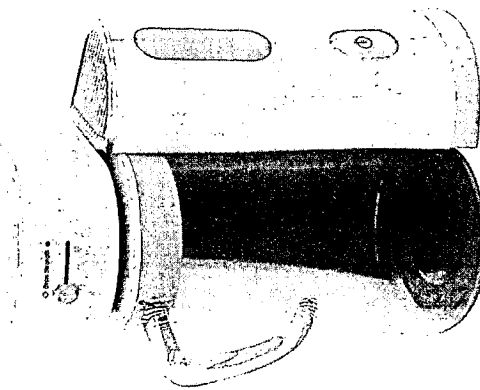
**WARNING!** To prevent injuries from steam, do not plug in the appliance until you have poured water in the reservoir, the lid is closed and the pitcher is in its place.

1. Open the top lid and remove brew basket.
2. Wash the pitcher, pitcher lid and brew basket in the dishwasher or with a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly.
3. Fill the pitcher with water to the top water level mark. Rotate the head of the iced tea maker to open it and pour the water into the water reservoir. Do not overfill.
4. Open the top lid and insert brew basket. Close lid.
5. Fill pitcher to ice marking line.
6. Place the pitcher lid on the pitcher. Slide the pitcher towards the iced tea maker with the pitcher fitting under the Rotating Brew Head.
7. Plug the power cord into an electrical outlet and push the “on” button.

8. When the cycle is complete, your iced tea maker will shut off automatically.
9. Slide the pitcher away from the iced tea maker and discard the water in the sink.

**NOTE:** Plugging the iced tea maker into an electrical outlet may trigger the brewing cycle since the “on” button may have inadvertently been pushed. Also, if you wish to turn the iced tea maker off during the brewing cycle, just grasp the molded plug and unplug the power cord.

Your iced tea maker is now ready to use. Enjoy it!



## BREWING ICED TEA

1. Fill the pitcher with fresh, cold water to the water level marked on the pitcher. Do not overfill.
2. Rotate the brew head and pour water into the water reservoir (Figure 1).
3. Open top lid and add the desired amount of tea. You may also add sugar, lemon or other flavorings to the brew basket to suit your taste.

**NOTE:** 5-7 bags of tea or 2-3 tbsp. of loose tea is recommended when brewing 2.5 quarts of iced tea.

4. Rotate the shower head position so that it is over the brew basket. Close the top lid (Figure 2).
5. Adjust the steeping lever to your desired brew strength.
6. Fill the pitcher with ice cubes to the ice level marked on the pitcher. If you are low on ice, you may substitute cold water, refilling the pitcher to the WATER level marked on the pitcher. DO NOT fill to the ice level as this will cause an overflow when the tea brews.
7. Slide the pitcher towards the iced tea maker and rest flush against the appliance.

**NOTE:** Make sure the rotating brew head is centered over the pitcher before turning on the iced tea maker.

8. Turn the iced tea maker on by plugging the power cord into an electrical outlet and pushing the "on" button firmly until the ON indicator light is illuminated.
9. When the brewing cycle is complete, the iced tea maker will shut off automatically. Wait 30 seconds, then slide the pitcher away from the appliance and serve your iced tea. Your tea may turn cloudy as it chills due to the presence of naturally occurring tannic acids found in tea.
10. After you are done enjoying your iced tea beverage, wait for the iced tea maker contents to cool down before handling. Then open the lid, rotate the shower head out of the way and remove brew basket. Discard the contents and rinse it with clean water.

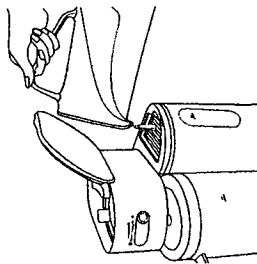


Figure 1

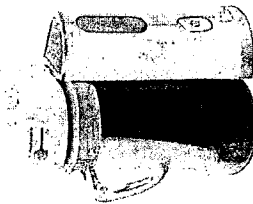


Figure 2

## CLEANING AND MAINTAINING YOUR ICED TEA MAKER

### Cleaning your Oster® Iced Tea Maker

Turn off and unplug cord. Clean only with a damp cloth. Hard water can leave mineral deposits inside the pitcher and the brew basket. To remove these, fill the brew basket and the pitcher with warm, undiluted white household vinegar. Let soak for 20 minutes, then rinse. Never use harsh, abrasive cleansers, steel wool pads or other abrasive materials. They may cause scratches which can lead to breakage.

**CAUTION!** Never immerse the iced tea maker itself in water, in any other liquid or in the dishwasher.



### Decalcifying your Oster® Iced Tea Maker

Mineral (calcium/limestone) found in the water will leave deposits in your iced tea maker and will affect its performance. If you notice an increase in steaming or if the pumping action stops before all of the water has been pumped out of the appliance, it's time to clean it. The frequency of cleaning depends on the hardness (mineral content) of your tap water. Please see the following chart:

| Type of Water | Cleaning Frequency   |
|---------------|----------------------|
| Soft Water    | Every 80 Brew Cycles |
| Hard Water    | Every 40 Brew Cycles |

It's recommended that you regularly remove mineral deposits by using undiluted, white household vinegar.

1. Pour one quart of undiluted, white household vinegar into the water reservoir.
2. Place the pitcher lid on the pitcher and slide the pitcher into place under the Rotating Brew Head.
3. Push the "on" button to begin the brewing cycle. After one cup of vinegar has pumped into the pitcher, unplug the iced tea maker. Let it stand for 30 minutes.
4. Plug in the iced tea maker again. Continue brewing process again to pump out the remaining cleaner or vinegar.
5. When the iced tea maker shuts off, unplug it, remove the pitcher and discard the cleaning solution.
6. Fill the pitcher with clean tap water to the water level marked on the pitcher and repeat Steps 1-5 without the cleaning solution. Repeat this process if necessary.

## SERVICE

### Replacement Parts

- Pitchers – Please call 1-800-334-0759 in the U.S. or 1-800-667-8623 in Canada for information on where you can find a store that carries replacement pitchers or visit [www.oster.com](http://www.oster.com)

### IF YOUR ICED TEA MAKER REQUIRES SERVICE, DO NOT RETURN IT TO THE STORE WHERE YOU PURCHASED IT.

All repairs must be made by Sunbeam or by an authorized Oster® Service Center. If you live in the U.S. or Canada, please call us at the following toll-free telephone numbers to find the location of the nearest authorized service center:

U.S. 1-800-334-0759

Canada 1-800-667-8623

You may also visit our website at [www.oster.com](http://www.oster.com) for a list of service centers.

To assist us in serving you, please have the iced tea maker model number and date of purchase available when you call. We welcome your questions, comments or suggestions. In all your communications, please include your complete name, address and telephone number and a description of the problem.

### 1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

#### What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

#### How To Obtain Warranty Service

##### In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

##### In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES  
OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

## PRECAUCIONES

Con el fin de disminuir la posibilidad de un incendio, descarga eléctrica o lesiones, se deben seguir siempre algunas precauciones básicas de seguridad cuando se usen aparatos eléctricos, entre ellas:

1. LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO.
2. No toque las zonas calientes del aparato. Use los mangos o las perillas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de la corriente, el enchufe o el aparato en agua ni en otros líquidos.
4. Es necesario que un adulto vigile el uso del aparato cuando haya niños cerca o cuando lo utilicen niños.
5. Desenchufe el cable de la corriente cuando el aparato no se esté utilizando y antes de limpiarlo. Limpie sólo con un trapo húmedo. Permita que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice aparatos con el cable de la corriente o el enchufe dañados, tampoco lo use si tiene una falla o ha sufrido algún tipo de daño. Para su reparación, ajuste o revisión, lleve este aparato exclusivamente al Centro de Servicio Autorizado más cercano.
7. El uso de accesorios no recomendados para los productos de la marca Oster® puede ser peligroso u ocasionar lesiones.
8. No use el aparato cuando esté expuesto a los elementos.
9. No deje que el cable de la corriente cuelgue de la mesa o mostrador ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque este aparato sobre o cerca de un calentador de gas o eléctrico o en un horno caliente.
11. Para desconectar el aparato, desenchufe el cable de la corriente.
12. Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso en el hogar.
13. Coloque el aparato en una superficie dura y plana para permitir que el aire fluya por debajo.
14. Uso y cuidado de la jarra
  - a. La jarra se puede romper si no se cumplen con lo siguiente:
    - a. La jarra se diseñó para utilizarse con esta máquina para té helado y no se debe usar en una estufa ni en ningún tipo de horno.
    - b. No use una jarra rota ni con cuarteaduras.
    - c. No limpie la jarra con agentes limpiadores, fibras metálicas ni materiales abrasivos.
    - d. No la golpee, raspe ni maneje sin el debido cuidado.
15. No use la máquina de manera diferente al uso previsto.
16. Pueden resultar quemaduras si la tapa se retira durante los ciclos de preparación.

**¡PRECAUCIÓN!** Para reducir el riesgo de incendio o descargas eléctricas, no quite ninguna de las cubiertas de servicio. Adentro no hay partes útiles para el usuario. Sólo el personal autorizado podrá reparar el aparato.

Lea cuidadosamente TODAS las instrucciones del manual antes de empezar a usar este aparato. El cuidado y mantenimiento adecuados le ayudará a prolongar la vida útil del aparato y a no tener problemas con su uso. Conserve estas instrucciones y consulte con frecuencia para obtener consejos sobre el cuidado y limpieza del aparato.

11

## PRECAUCIONES ADICIONALES PARA EL USO DE LA MÁQUINA PARA TÉ HELADO

- Coloque el aparato lejos de las orillas de la mesa o mostrador para evitar contacto accidental o caídas.
- No toque las superficies del aparato que puedan emitir vapor o calentarse cuando la máquina para té helado esté encendida, en particular la canasta para filtrado y el depósito de agua.
- La tapa superior debe estar cerrada en todo momento mientras el aparato esté filtrando.
- NO utilice la máquina para preparar té helado a menos que la jarra esté bien colocada en su lugar y tenga la tapa puesta.
- NO mueva el aparato mientras esté en funcionamiento, hágalo hasta que se haya enfriado. Puede salir vapor de la canasta para filtrado cuando el aparato esté en etapa de enfriamiento.
- NO coloque manteles ni cualquier otro tipo de tela debajo del aparato, de lo contrario se limitará el flujo de aire por debajo de éste.
- NO jale ni sacuda el cable de la corriente cuando desconecte el aparato, sujete la clavija para desenchufarla.
- Nunca recalcite una bebida pasándola por el sistema de preparación de bebidas del aparato.
- NO sumerja el aparato en agua. Esto puede ocasionar una descarga eléctrica o electrocución, dañándolo permanentemente y anulando la garantía.

## INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL USO DE EXTENSIONES

1. El aparato se entrega con un cable de corriente corto para reducir el peligro de que una persona o una mascota se enrede o se tropiece con un cable más largo.
2. Puede comprar una extensión si toma las debidas precauciones para su uso.
3. Si se usa una extensión, el rango eléctrico marcado en el cable deberá ser de al menos 10 amperes y 120 voltios. El cable con la extensión se deberá acomodar de tal forma que no cuelgue de la barra o la mesa y pueda caerse accidentalmente o ser jalado por un niño.

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe se conectará sólo en la forma correcta en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, volteelo. Si aún así no entra, contacte a un electricista calificado. No haga ninguna modificación al enchufe.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

12

## INTRODUCCIÓN

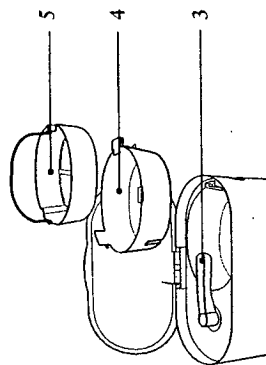
Felicitaciones por la compra de su nueva máquina para té helado Oster. Su nueva máquina para té helado le permitirá preparar un delicioso té helado en casa.

Lea cuidadosamente todas las instrucciones del manual antes de empezar a usar la máquina para té helado. El cuidado y mantenimiento adecuados le ayudarán a prolongar la vida útil de la máquina y a no tener problemas con su uso. Conserve estas instrucciones y consúltelas para obtener consejos sobre el cuidado y limpieza del aparato

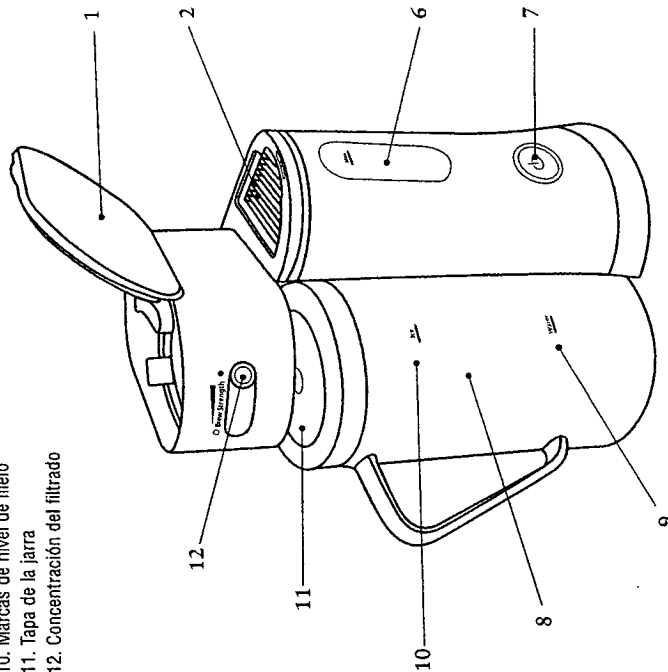
## ÍNDICE

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Precauciones .....                                                      | 11    |
| Precauciones adicionales para el uso de la máquina para té helado ..... | 12    |
| Instrucciones especiales sobre el uso de extensiones .....              | 12    |
| Introducción .....                                                      | 13    |
| Índice .....                                                            | 13    |
| Diagrama de partes .....                                                | 14    |
| Características y ventajas de la máquina para té helado .....           | 15    |
| Limpie su máquina para té helado antes de usarla por primera vez .....  | 15-16 |
| Preparación de té helado .....                                          | 17    |
| Limpieza y mantenimiento de su máquina para té helado .....             | 18    |
| Servicio .....                                                          | 19    |
| Información sobre la garantía .....                                     | 20    |

## DIAGRAMA DE PARTES



1. Tapa del depósito de agua
2. Depósito de agua
3. Aspersor giratorio
4. Canasta para filtrado desmontable
5. Filtro Permanente
6. Ventana del agua
7. Botón de encendido/apagado y luz indicadora
8. Jarra de 3/4 de galón
9. Marcas de nivel de agua
10. Marcas de nivel de hielo
11. Tapa de la jarra
12. Concentración del filtrado



Consulte [www.oster.com](http://www.oster.com) o 1-800-334-0759 para las piezas de repuesto

## CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS DE LA MÁQUINA PARA TÉ HELADO

Su nueva máquina para té helado Oster® tiene las siguientes características:

- Capacidad de preparación de té helado de 2.5 cuartos
- Control de remojo de té ajustable – Ajusta el tiempo de preparación para obtener un té con más sabor.
- Ventanilla para el agua – Muestra la cantidad de agua en el depósito para un llenado adecuado.
- Jarra de 2.5 cuartos. Mantiene el té helado.
- Canasta para filtrado desmontable – La canasta para filtrado se puede sacar de la máquina para con el fin de limpiarla y llenarla más rápida y fácilmente.
- Botón de encendido/apagado (on/off) y luz indicadora – Le permite saber cuándo está encendida (on) su máquina para té.
- Apagado automático – Apaga la máquina para té helado cuando se completa el ciclo de remojo/preparación.
- Marcas de nivel de agua y hielo en la jarra – Muestran la cantidad de agua a medir para verter en el depósito de la máquina para té helado y el hielo necesario en la jarra para un vaso de té helado perfecto.
- Se pueden usar bolsas de té o té suelto.
- Permanent Filter – Gives you the ability to brew loose tea.

## LIMPIE SU MÁQUINA PARA TÉ HELADO ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

Asegúrese de que su primer vaso de té helado sea tan bueno como sea posible limpiando su máquina para té Oster® antes de utilizarla por primera vez. Sólo siga estos sencillos pasos:

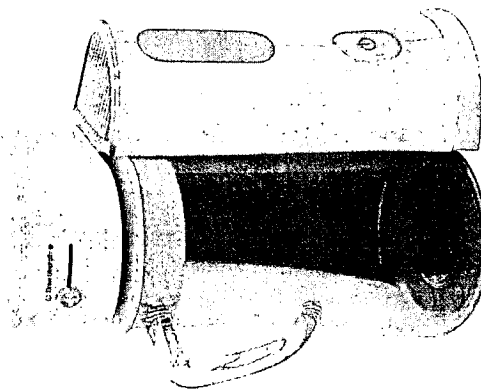
**¡PRECAUCIÓN!** Para prevenir lesiones debido al vapor, no conecte el aparato hasta que haya vertido el agua en el depósito, la tapa esté cerrada y la jarra esté en su lugar.

1. Abra la tapa superior y remueva la canasta de filtrado
2. Lave la jarra, la tapa de la jarra y la canasta para filtrado en el lavavajillas o con una mezcla de detergente suave y agua. Enjuague bien cada parte
3. Llene la jarra con agua hasta la marca de nivel de agua. Rote la cabeza de la máquina para té helado para que se abra y vacíe el agua en el depósito para agua. No llene en exceso.

4. Abra la tapa superior e inserte la canasta de filtrado. Cierre la tapa
5. Llene la jarra hasta la línea indicadora de hielo.
6. Coloque la tapa sobre la jarra. Deslice la jarra hacia la máquina de té helado de modo que la jarra entre debajo del aspersor giratorio de filtrado.
7. Conecte el cable de corriente en un enchufe eléctrico y oprima el botón "on" (encendido).
8. Cuando el ciclo se complete, la máquina para té helado se apagará automáticamente.
9. Deslice la jarra fuera de la máquina de té helado y deseche el agua en el lavabo

**NOTA:** Al conectar la máquina para té helado en un tomacorriente eléctrico, es posible que se active el ciclo de preparación si el botón de encendido se encuentra oprimido. Además, si usted desea apagar la máquina para té helado durante el ciclo de preparación, sólo sujete el enchufe y desconecte el cable de la corriente.

Su máquina para té helado está lista para usarse. ¡Disfrútela!



## FILTRADO DE TÉ HELADO

1. Llene la jarra con agua fresca y fría hasta la marca del nivel de agua en la jarra. No llene en exceso.
2. Gire la cabeza de filtrado y eche el agua en el reservorio de agua. (Figura 1)
3. Abra la tapa superior e añada la cantidad deseada de té. También puede añadir azúcar, limón u otro saborizante en la canasta de filtrado, si así lo desea.

**NOTA:** Se recomienda de 5 a 7 bolsas de té o 2 a 3 cucharadas de té suelto para preparar 2.5 cuartos de té helado.

4. Gire la cabeza del aspersor de modo que esté encima de la canasta de filtrado. Cierre la tapa superior (figura 2)
5. Ajuste la palanca de control de remojo de té para obtener la concentración de filtrado deseado.
6. Llene la jarra con cubos de hielo hasta la marca de nivel de hielo en la jarra. Si tiene poco hielo, puede sustituirlo con agua helada llenando la jarra hasta la marca de nivel de AGUA en la jarra. **NO LLENE** hasta la marca de nivel del hielo puesto que esto causará un llenado en exceso cuando el té filtre.
7. Deslice la jarra hacia la máquina de té helado y reste de modo que no sobresalga del aparato.

**NOTA:** Asegúrese que la cabeza giratoria de filtrado este centrada sobre la jarra antes de encender la máquina para té helado.

8. Encienda la máquina para té helado enchufando el cordón eléctrico en un tomacorriente y empujando el botón de encendido "on" firmemente hasta que la luz indicadora de encendido ON esté iluminada.
9. Cuando el ciclo de filtrado haya completado, la máquina para té helado se apagará automáticamente. Espere 30 segundos, luego deslice la jarra fuera del aparato y sirva su té helado. Su té podría ponerse turbio al helar, debido a la presencia de ácido tánico natural presente en el té.
10. Después de haber disfrutado su bebida de té helado, espere que el contenido de té en la máquina de té helado se enfríe antes de manipular. Luego abra la tapa, gire la cabeza del aspersor hacia un lado y remueva la canasta de filtrado. Deseche el contenido y enjuague con agua limpia.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SU MÁQUINA PARA TÉ HELADO

### Limpieza de su máquina para té helado Oster®

Apague y desenchufe el cable. Limpie solamente con un paño de tela húmeda El agua dura puede dejar depósitos minerales dentro de la jarra y la canasta para filtrado. Para quitarlos, llene la canasta para filtrado y la jarra con vinagre blanco tibio y sin diluir. Remoje durante 20 minutos y enjuague.

Nunca use limpiadores duros o abrasivos, fibras metálicas ni otros materiales abrasivos. Esto podría ocasionar raspones que lleven a rupturas.

**¡PRECAUCIÓN!** Nunca meta la máquina para té helado en agua u otro líquido ni en un lavavajillas



### Descalcificación de su máquina para té helado Oster®

Los minerales (calcio/caliza) que se encuentran en el agua dejarán depósitos en su máquina para té helado y afectarán su funcionamiento. Si usted nota un incremento en la producción de vapor o si la acción de bombeo se detiene antes de que toda el agua se haya bombeado del aparato, es tiempo de limpiarlo. La frecuencia de limpieza depende de la dureza (contenido de minerales) del agua que use. Ver el siguiente cuadro:

| Intervalos de limpieza sugeridos |                               |
|----------------------------------|-------------------------------|
| Tipo de agua                     | Frecuencia de la limpieza     |
| Agua suave                       | Cada 80 ciclos de preparación |
| Agua dura                        | Cada 40 ciclos de preparación |

Se recomienda que remueva los depósitos minerales regularmente usando vinagre blanco de cocina sin diluir.

1. Vacíe un cuarto de vinagre blanco sin diluir en el reservorio de agua.
2. Coloque la tapa en la jarra y deslice la jarra debajo de la cabeza giratoria de filtrado.
3. Apriete el botón de encendido "on" para iniciar el ciclo de filtrado. Una vez que una taza de vinagre haya sido bombeada en la jarra, desenchufe la máquina de té helado. Deje reposar por 30 minutos.
4. Conecte de nuevo la máquina para té helado. Continúe el proceso de preparación para bombear el limpiador o el vinagre restantes.
5. Cuando se apague la máquina para té helado, desconéctela, quite la jarra y deseche la solución limpiadora.
6. Llene la jarra con agua fresca hasta la marca de nivel de galón y repita los pasos 1 al 5 sin la solución limpiadora. Repita este proceso si es necesario.



## SERVICIO

### Piezas de repuesto

- Jarras - Por favor llame al 1-800-334-0759 en los Estados Unidos o al 1-800-667-8623 en Canadá para información de tiendas donde pueda encontrar jarras de repuesto o visite [www.oster.com](http://www.oster.com).

### SI SU MÁQUINA PARA TÉ HELADO NECESITA SERVICIO, NO LO REGRESE A LA TIENDA DONDE LA COMPRO.

Todas las reparaciones las debe hacer Sunbeam o un Centro de Servicio Oster® autorizado. Si usted vive en Estados Unidos o Canadá, llame a los siguientes números de teléfono gratuitos para encontrar la ubicación del centro de servicio autorizado más cercano:

**ESTADOS UNIDOS: 1-800-334-0759**  
**Canadá: 1-800-667-8623**

También puede visitar nuestro sitio en Internet en [www.oster.com](http://www.oster.com) para encontrar una lista de centros de servicio.

Para ayudarnos a servirle, tenga a la mano al llamarnos el número de modelo de su máquina para té helado y la fecha de compra. Agradeceremos sus preguntas, comentarios o sugerencias. En todas las comunicaciones, incluya por favor su nombre completo, dirección y número de teléfono y una descripción del problema.

## Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Esta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará esta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### ¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

### Cómo solicitar el servicio en garantía

#### En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

#### En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**



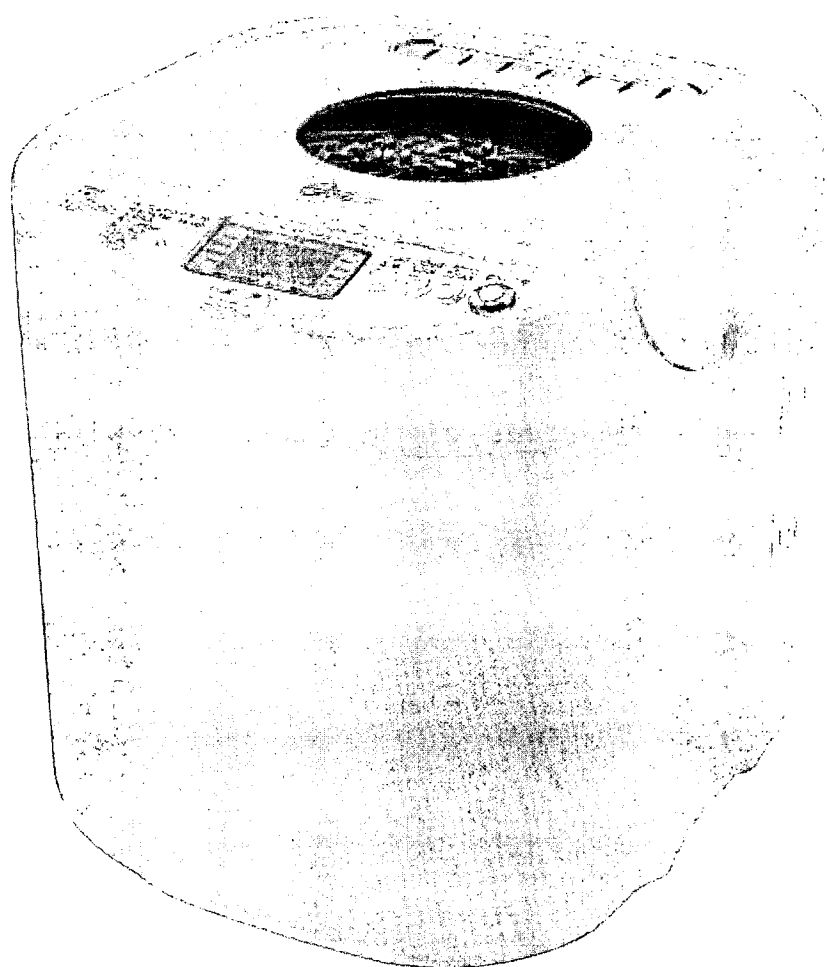


2LB. EXPRESSBAKE® BREADMAKER

2LB. EXPRESSBAKE® BREADMAKER

User Guide & Recipes/ Guía del Usuario & Recetas

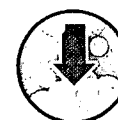
**CKSTBRTW20**



*Safety*  
*Seguridad*



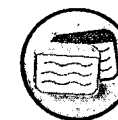
*How to use*  
*Cómo usar*



*Cleaning*  
*Cuidado y Limpieza*



*FAQs*  
*Preguntas frecuentes*



*Recipes*  
*Rectas*



*Warranty*  
*Garantía*

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

SUNBEAM 000892

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions, product labels and warnings before using the breadmaker.**
2. Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials, and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the bread maker to cool thoroughly before putting in or taking off parts.
3. When unit is not in use and before cleaning, unplug the breadmaker from wall outlet.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord or plugs in water or other liquids.
5. Close supervision is always necessary when this or any appliance is used by or near children, or incapacitated persons.
6. Do not place anything to rest on the power cord. Do not plug in cord where people may walk or trip on it.
7. 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 appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Do not place on an unsteady or cloth-covered surface.
9. Avoid contact with moving parts.
10. Do not use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not place the appliance near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not use appliances for other than intended purpose.
14. To unplug, turn power off, grip plug and pull from wall outlet. Never pull on the cord.

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

Use of extension cords: A short power supply cord has been provided to reduce the risk of injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from hardware stores and may be used with care. The cord should be arranged so that it will not hang over the counter or tabletop where it can be pulled by children or tripped over accidentally.

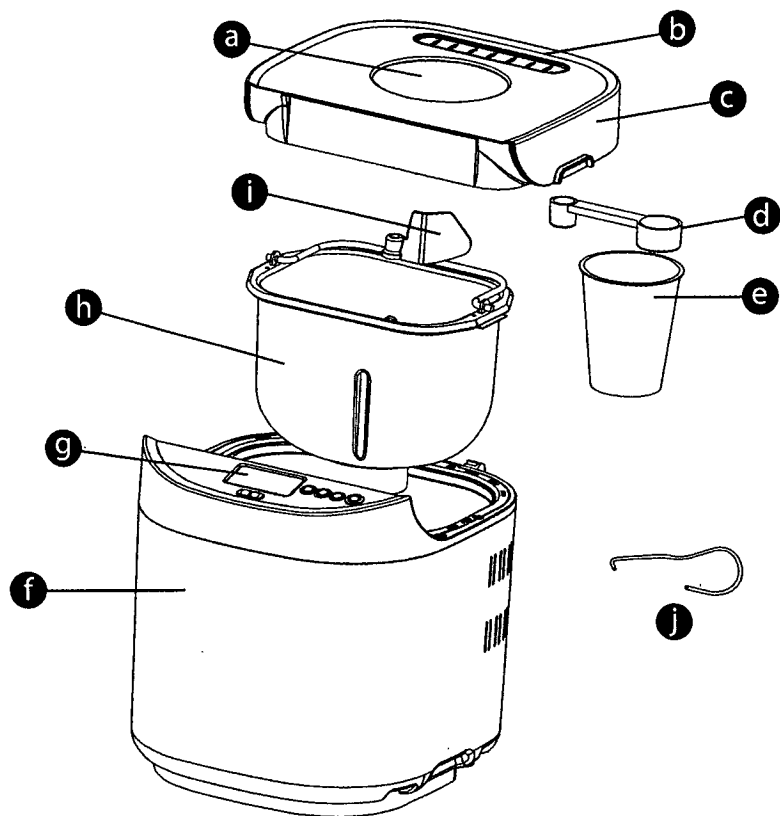
Electrical Power: If electric circuit is overloaded with other appliances, your breadmaker may not operate properly. The bread maker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



# LEARNING ABOUT YOUR EXPRESSBAKE® BREADMAKER



**a** Glass viewing window

**b** Vent

**c** Top lid assembly

**d** Measuring Scoop

**e** Measuring Cup

**f** Breadmaker

**g** Control Panel/LCD Display

**h** Removable Bread Pan

**i** Kneading Blade

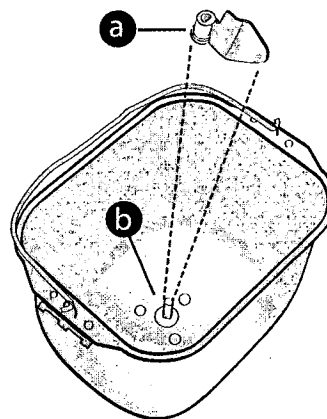
**j** Kneading blade removal tool



## HOW TO:

### Preparing your breadmaker

- 1 Place the breadmaker on a counter where the plug will reach an outlet. **DO NOT** yet plug the machine into the wall outlet. You will be shown later when to do this.
- 2 Make sure you can open the breadmaker top without hitting the top of kitchen cabinets.
- 3 Open the lid and remove the baking pan. To do this, simply grasp the handle of the pan and pull straight up. Use a gentle, non-abrasive soap and wash, rinse, and dry the pan thoroughly.
- 4 Attach the kneading blade (a) to the baking pan (b), as shown. You will find the kneading blade in a small plastic wrap attached to the power cord.
- 5 Set the pan aside. Do not yet place the pan into the breadmaker.



**You're ready to start!**



## Baking Bread

The simplest way to learn how to bake bread is to follow a basic recipe. The following recipe is easy and the bread is delicious.

Before you begin make sure you have the following measuring equipment:

- Liquid measuring cup
- Dry measuring cups
- Measuring spoons

You will need the following ingredients:

- Water
- Butter/Margarine
- Salt
- Bread flour (be sure to buy bread flour, preferably for bread makers)
- Dry milk
- Sugar
- Active, fast rising yeast

### Measuring ingredients

The most important secret of making bread is exact measurements, that's the key to successfully baking bread.

With wet ingredients, use ONLY measuring cups with the cups/ounces marked clearly on the side. After filling the measuring cup, place it on a flat surface and view it at eye level to make sure the amount of liquid is exact. Then, double check.

With dry ingredients, always "level off" the measurement with the back of a knife or a spatula to make sure the measurement is exact. Another helpful tip is to never use the cup to scoop the ingredients (for example, flour). By scooping, you could add up to one tablespoon of extra ingredients. Fill the measuring cup with a spoon before leveling off.

### Order of adding ingredients

The SECOND most important secret of making bread is putting the ingredients into the breadmaker in the EXACT order given in the recipe.

This means:

- FIRST, liquid ingredients
- SECOND, dry ingredients
- LAST, yeast

Also, make sure ALL ingredients are at room temperature, (between 77°–85° F) unless otherwise noted in the recipe.

**Note:** Temperatures too cool or too hot can affect the way the bread rises and bakes. It's a good idea to start with all new, fresh ingredients (especially fresh flour and yeast).

**Now, let's try a simple (but really good) recipe.**



## Traditional White Bread 2 lb. loaf

### Ingredients:

- 1 & 3/8 cups water
- 2 tablespoons softened butter or margarine
- 4 cups bread flour
- 2 tablespoons sugar
- 2 tablespoons dry milk
- 1 & 3/4 teaspoons salt
- 2 & 1/4 teaspoons active dry yeast

### Instructions:

- 1 Carefully measure 1 and 3/8 cups water. Remember, use water that is room temperature. DO NOT use very hot or very cold water. It's a good idea to view the measuring cup at eye level to make sure you have measured exactly 1 and 3/8 cups.
- 2 Pour the water into the bread pan.
- 3 Carefully measure 2 tablespoons of butter or margarine that is at room temperature. Add this to the bread pan. This takes care of all of the liquid ingredients for the recipe. Next comes the dry ingredients.
- 4 Measure 4 cups of bread flour. Make sure not to "overpack" the flour into the cup. To avoid over packing, a good trick is to fill the measuring cup to overflowing, then tap the side of the cup with a knife or spatula to remove air pockets. Level off the measuring cup with the knife or spatula. Pour the flour into the bread pan.
- 5 Measure 2 tablespoons of sugar. Again, make sure to level off the tablespoons for an exact measurement. Add the sugar into the bread pan.
- 6 Measure 2 tablespoons of dry milk. Level off the tablespoons of dry milk like all of the rest of the dry ingredients. Add the dry milk to the bread pan.
- 7 Measure 1 & 3/4 teaspoons of salt. It is especially important to measure the salt precisely because too much salt, even a little, can affect the rising of the dough. Add the salt to the bread pan.
- 8 Before adding the yeast, use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure (again, leveling off) 2 & 1/4 teaspoons of yeast and carefully pour it into the well you made in the flour.
- 9 Carefully snap the baking pan into the breadmaker.
- 10 Close the lid of the bread machine and plug the power cord into the wall outlet. The following things will happen. The machine will "beep," and the lights of the display will turn on. The time setting will say "3:25" hours.
- 11 Repeatedly press the "Crust Color" button to select the kind of crust you want. For this recipe we recommend "Medium". Depending on the crust color you select, the arrow will be pointing to either light, medium or dark.
- 12 Press the "Start/Stop" button and your machine will start making bread. You will hear the breadmaker begin to mix the ingredients.





**Note:** It is important that you DO NOT press the "Start/Stop" button while the breadmaker is making bread. If you do, the machine will turn off and you will need to start over again, from scratch.

**Note:** It is important that you should not raise the lid for this recipe. (For other recipes you try later, you will need to raise the lid to add nuts, fruits, or other ingredients.)

**Caution:** The breadmaker is very hot DO NOT handle the machine while it's operating. DO NOT lift the lid while the breadmaker is baking bread.

### **Bread Machine Stages (for 2 lb. loaves)**

It's fun to watch your bread being made through the viewing window. For the basic cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 3:20,** the dough rests for 5 minutes

**At 3:15,** the dough is kneaded for the second time (20 minutes)

**At 2:55,** the dough begins to rise (39 minutes)

**At 2:16,** the dough is "punched down" (10 seconds)

**At 2:16,** the dough continues to rise (25 minutes and 50 seconds)

**At 1:50,** the dough is shaped (15 seconds)

**At 1:50,** the dough comes to the last period of rise (48 minutes and 45 seconds)

**At 0:60,** the dough begins to bake (60 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

### **After the bread is baked**

**Caution:** Do not put your face near the lid when you open the breadmaker, hot steam may escape that could burn you.

**Important:** The breadmaker has an automatic "keep warm" setting that will keep your bread warm for up to one hour, we recommend however to remove the bread from the breadmaker right away to preserve its freshness.

- 1 Use pot holders or oven mitts to carefully lift the pan by its handle from the breadmaker.
- 2 Turn the pan upside down onto a cooling rack and gently shake it until the bread comes out. If it sticks, take a rubber spatula (metal can damage the pan's surface) and carefully go around the sides of the loaf until the bread comes out.
- 3 If the kneading blade comes out with the bread, use the included kneading blade removal tool to remove it from the loaf, Remember, it will be hot!

Allow the bread to cool for 15 minutes before slicing and enjoying it.

**Important:** If you wish to make another loaf of bread right away, please allow the breadmaker to cool down for 10 to 15 minutes with the cover open and the pan removed.



## Overview of Breadmaker Functions

### Bread function:

Please refer to the relative recipe and follow the below process

- 1 Insert the kneading blade into the bread pan.
- 2 Place ingredients in the bread pan in the following order: liquid ingredients first, dry ingredients (except yeast) second and yeast last. **Note:** Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients.
- 3 Insert bread pan into breadmaker then gently close the lid.
- 4 Plug in the breadmaker, the LCD will display "MENU 1 TIMER 3:25".
- 5 Press the Menu Select button to choose the type of bread desired (Basic, French, Whole Wheat, Sweet, Express Bake (1.5lbs.), Express Bake (2.0lbs.), Quick, European, Dough, Bagel Dough). **Note:** Display will indicate the Menu number corresponding to the bread type selected from 1 to 10.
- 6 Press the Crust Color Button to select the color crust desired (Light, Medium, Dark or Rapid). **Note:** Display will indicate the crust color with an arrow pointing to the corresponding crust color selected (select programs have fixed settings).  
**Note:** Rapid setting is available on Basic, French or Whole Wheat programs and reduces the total time by about an hour for quicker results.
- 7 Press Loaf Size button to select loaf size (1.0lb, 1.5lb or 2.0lb). **Note:** Display will indicate the loaf size with an arrow pointing to the corresponding loaf size selected (select programs have fixed settings).
- 8 If delay time is needed, press the up or down delay time arrows to adjust the delay timer accordingly, the delay timer can be set for up to 13 hours. **Note:** The delay time is calculated as the working time plus the delayed time (example for basic bread 2.0 lbs: delay time set to 13:00 hours = a delay time of 9 hrs. & 35 min. plus the working time of 3 hrs. & 25 min. for basic bread 2.0 lbs).
- 9 Press the "Start/Stop" button to start the breadmaker.
- 10 If you need to stop the breadmaker, press the "Start/Stop" button for about 1 second, the breadmaker will stop, however you will need to redo the process.
- 11 Once the program is complete and the display shows "0:00", it will beep 15 times as a warning then it will switch to keep warm mode. In keep warm mode, the "0:00" will flash.  
**Note:** Keep warm mode will last for up to 1 hour, after 1 hour it will beep 15 times and go back to the initial status.
- 12 When the machine beeps, indicating the program is finished, pull the bread pan straight up and out of the machine with oven mitts. Turn the bread pan upside down and gently shake until bread falls out. Take out the kneading blade from the bottom of bread using the included kneading blade removal tool and you are ready to eat.

### Dough function:

The dough function program is similar to the bread function, except that there is no baking mode operation. When the program is finished, it will beep 5 times as a warning. When the machine beeps, indicating the program is finished, remove the dough from the bread pan.

### Baking function:

This function can be used to bake bread or other dough. Please refer to the relative recipe and follow the below process



- 1 Insert the bread pan into the breadmaker.
- 2 Place all small pieces of food in a cluster inside the bread pan, then close the lid.
- 3 Press the Menu Select button to select the Baking function.
- 4 Press the "Start/Stop" button to start the baking program.
- 5 Once the program is complete and the display shows "0:00", it will beep 5 times as a warning then it will switch back to the initial status.
- 6 At any time during the baking process, you can stop the program by pressing the "Start/Stop" button.

**Note:** For more even baking, it is recommended to slice food into smaller sizes and distribute them evenly in the bread pan.

### **Breadmaker Settings (for 2 lb. loaves)**

Your breadmaker can bake almost any kind of bread. Recipes are included to clearly show you which setting you should use. This model has 12 settings total – 9 bread settings (basic, French, whole wheat, sweet, European, dough, bagel, jam and bake) and 3 fast bake settings (express bake 1.5lbs., express bake 2.0lbs. and quick).

- 1 Basic 2 lbs. (Time: 3 hours, 25 minutes)
- 2 French 2 lbs. (Time: 3 hours, 35 minutes)
- 3 Whole Wheat 2 lbs. (Time: 3 hours, 23 minutes)
- 4 Sweet 2 lbs. (Time: 3 hours, 27 minutes)
- 5 Express Bake 1.5 lb (Time: 58 minutes)
- 6 Express Bake 2.0 lb (Time: 58 minutes)
- 7 Quick 2 lbs. (Time: 1 hour, 43 minutes)
8. European 2 lbs. (Time: 3 hours, 30 minutes)
- 9 Dough (Time: 1 hour, 30 minutes)
- 10 Bagel Dough (Time: 2 hours)
- 11 Jam (Time: 1 hour, 5 minutes)
- 12 Bake (Time: 1 hour)

**Note:** Times are approximate based on loaf size.

**Basic** - This setting is probably used more than any other because it gives you the best results with just about any recipe.

**French** - Use this setting for making French breads. French bread takes longer to knead, rise, and bake, providing a heartier crust.

**Whole Wheat** - The whole wheat setting offers a longer rise time for breads that contain more than 50% whole wheat flour.

**Sweet** - The sweet setting is for baking breads with high amounts of sugar, fats, and proteins, all of which tend to increase browning.

**Express Bake(1.5LB)** - Use this setting for baking smaller loaves of bread in under one hour.

**Express Bake (2.0LB)** - Use this setting for baking larger loaves of bread in under one hour.

**Quick** - Use this setting for baking bread quickly - time is slightly longer than Express Bake but the texture will be finer.

**European** - Use this setting for baking European style breads like sourdough to focaccia to raisin pumpernickel.

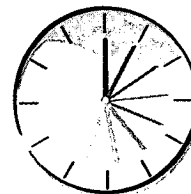


**Dough** - This setting lets you prepare dough for rolls, specialty breads, pizza, etc. which you shape by hand, allow to rise, then bake in a conventional oven.

**Bagel Dough** - This setting lets you prepare dough for bagels which you shape by hand, allow to rise, then bake in a conventional oven.

**Jam** - This setting is for baking jams and marmalades

**Bake** - This setting is for baking dough.



## **EXPRESSBAKE® Breadmaker Setting:**

### **Making Bread In Under 1 Hour**

Your OSTER® breadmaker can bake great bread in under 1 hour.

This is called the "EXPRESSBAKE® Breadmaker" setting. EXPRESSBAKE® Breadmaker setting loaves are a little different from loaves baked on non-EXPRESSBAKE® Breadmaker settings. Make sure to try the different settings to see which of them you prefer.

There are a few things you should know about the EXPRESSBAKE® Breadmaker settings that are different than the other settings.

- EXPRESSBAKE® Breadmaker setting breads tend to have a darker, thicker crust than other kinds of bread. Sometimes there will be a crack in the top of the crust. This is because baking is done at higher temperatures. They also tend to be shorter, denser loaves.
- You CANNOT use the Delay Timer for the EXPRESSBAKE® Breadmaker settings. This would cool the liquid ingredients and affect the way that the bread rises.
- You CANNOT use the "Crust Color" buttons for EXPRESSBAKE® Breadmaker setting breads.
- DO NOT open the cover while making EXPRESSBAKE® Breadmaker setting breads.
- If the loaf is hard to remove from the pan let it sit for about 5 minutes to cool. Gently shake the bread out of the pan and wait for 15 minutes before slicing.
- If you wish to bake another Loaf of bread, you must let the bread maker cool for 20 minutes with the cover open.
- YOU CAN use standard bread mixes for EXPRESSBAKE® Breadmaker setting breads, but the results may not be as good as the results when using the recipes within this book

## **EXPRESSBAKE® Breadmaker Setting Tips and Hints**

### **Yeast**

Always use a fast rising yeast. DO NOT use active dry yeast for EXPRESSBAKE® Breadmaker settings because the loaves will be much shorter when baked.

### **Liquids**

Always use hot water in the range of 115°–125° F. You must use a cooking thermometer to gauge the temperature; hotter water can kill the yeast while cooler water may not activate it.

### **Salt**

As a rule, you should use LESS salt for EXPRESSBAKE® Breadmaker setting breads. Less salt provides you with a higher loaf. Make sure to follow your Oster® Breadmaker recipe suggestions for best results.

### **Other Ingredients**

Make sure all other ingredients (like flour, sugar, dry milk, butter, etc.) are at room temperature. Always use bread flour for the EXPRESSBAKE® Breadmaker settings.



## Things You May Need to Buy

- You should only use "Bread Machine" flour for the EXPRESSBAKE® Breadmaker setting recipes.
- You may need a cooking thermometer to measure the temperature of the water you use in these recipes. You should only use hot water (between 115° and 125° F) for EXPRESSBAKE® Breadmaker setting recipes.

Although baking EXPRESSBAKE® Breadmaker setting breads is a little different, the results and convenience are well worth it.

The following recipe is a great one to try for your first EXPRESSBAKE® Breadmaker setting loaf.

## Traditional White Bread 1-1/2 lb. loaf

### Ingredients:

|                                            |                               |
|--------------------------------------------|-------------------------------|
| 1 cup + 2 tablespoons                      | 2 tablespoons sugar           |
| 9 ounces total) of hot water (115° – 125°) | 1 teaspoon salt               |
| 2 tablespoons oil                          | 3 cups Bread Machine flour    |
| (room temperature)                         | 5 teaspoons fast-rising yeast |

### Instructions:

- 1 Carefully measure 1 cup and 2 tablespoons (9 ounces total) of hot water. Remember, it's a good idea to view the measuring cup at eye level to make sure you have measured exactly 1 cup and 2 tablespoons (9 ounces total).
- 2 Use a cooking thermometer to make sure the temperature of the water is between 115° – 125° F. When water is at the proper temperature, pour into the bread pan.
- 3 Carefully measure and add 2 tablespoons oil that is at room temperature.
- 4 Carefully measure and add the salt and sugar to the bread pan.
- 5 Measure and add exactly 3 cups of bread flour to the bread pan. Remember to make sure not to "overpack" the flour into the cup. To avoid over packing, a good trick is to fill the measuring cup to overflowing, then tap the side of the cup with a knife or spatula to remove air pockets. Level off the measuring cup with the knife or spatula.
- 6 Before adding the yeast, use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure (again, leveling off) 5 teaspoons of a fast-rising yeast and carefully pour it into the well you made in the flour.
- 7 Carefully snap the baking pan into the breadmaker.
- 8 Close the lid of the bread machine and plug the power cord into the wall outlet. The following things will happen. The machine will "beep," and the lights of the display will turn on. The time setting will say "3:25" hours.
- 9 Repeatedly press the "Menu Select" button to select the EXPRESSBAKE® Breadmaker (1.5LB) setting.
- 10 Press the "Start/Stop" button and your machine will start making bread. You will hear the breadmaker begin to mix the ingredients.

**Note:** It is important that you DO NOT press the "Start/Stop" button while the breadmaker is making bread. If you do, the machine will turn off and you will need to start over again, from scratch.

**Note:** DO NOT raise the lid when using the EXPRESSBAKE® Breadmaker setting. Doing so can affect the rising of the dough.



**Caution:** The breadmaker is very hot DO NOT handle the machine while it's operating.

### **After the EXPRESSBAKE® Breadmaker setting bread is baked**

**Caution:** Do not put your face near the lid when you open the breadmaker, Hot steam may escape that could burn you.

**Important:** The breadmaker has an automatic "keep warm" setting that will keep your bread warm for up to one hour, We recommend however to remove the bread from the breadmaker right away to preserve its freshness.

- 1 Use pot holders or oven mitts to carefully lift the pan by its handle from the breadmaker.
- 2 Turn the pan upside down onto a cooling rack and gently shake it until the bread comes out. If it sticks, take a rubber spatula (metal can damage the pan's surface) and carefully go around the sides of the loaf until the bread comes out.
- 3 If the kneading blade comes out with the bread, use the included kneading blade removal tool to remove it from the loaf, Remember, it will be hot!

Allow the bread to cool for 15 minutes before slicing and enjoying it.

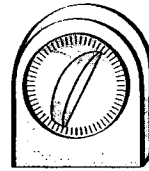
**Important:** If you wish to make another loaf of bread right away, please allow the breadmaker to cool down for 10 to 15 minutes with the cover open and the pan removed.

## **Using the Delay Timer**

You can delay the time your bread maker starts to have fresh bread ready when you get up in the morning or when you come from work.

We recommend that before you use the Delay Timer, you try out a few recipes. Use recipes that have produced good results for you in the past.

**Important:** You CANNOT use the Delay Timer for EXPRESSBAKE® Breadmaker settings.



### **Before using the Delay Timer:**

- 1 Add all of the ingredients of the recipe.
- 2 Select the correct setting for the kind of bread you are making (French, Sweet, etc.).
- 3 Select the crust color.

**Caution:** Do not use recipes with ingredients that can spoil like eggs or milk.

### **To Use the Delay Timer:**

- 1 Figure out how many hours and minutes there are between now and when you want final, baked bread. For example, if it is 8:00 AM and you want bread ready for dinner at 6:00 PM, that is 10 hours.
- 2 Use the delay timer up button to advance the time in 10 minute increments. In our example, you will do this until the timer reads "10:00." If necessary, use the delay timer down button to decrease the time. (To advance the time quickly, simply press and hold down the delay timer up/down buttons.)

**Important:** If you make a mistake or wish to start over, press and hold down the "Start/Stop" button until you hear a beep, then press the "Start/Stop" button one more time. The display will show the original setting and cycle time. The delay timer is canceled and you can start again.



**3** When the delay timer is set where you want it, make sure to press the "Start/Stop" button. The colon ":" will flash and your bread will be ready when you planned.

**Important:** When using the delay timer during times of hot weather, you may wish to reduce the liquid in your recipe by 1 or 2 tablespoons. This is to prevent the dough from rising too much. You may also reduce the salt by 1/8 or 1/4 teaspoons and try cutting the amount of sugar you use by 1/4 teaspoon at a time.

## Tips and Hints

Experienced cooks consider bread making to be as much of an art as a science. Keep in mind that some recipes may require a little experimentation before they are exactly the way you want them. Just don't give up. Still, there are special hints to ensuring quality bread almost every time.

### Use Exact Measurements

We've already mentioned how important it is to use exact measurements when baking bread, but it should be said again. Level off all dry ingredients and make sure that all liquid ingredients are measured in a glass cup with the markings clearly labeled on the side.

### Use Fresh Ingredients

You should always use fresh ingredients. The reasons are:

- **Flour** - If you have stored your flour for a long time, it may have become wet from absorbing moisture, or dry, depending on the area of the country in which you live. We recommend using fresh bread flour.
- **Yeast** - Fresh yeast is probably the most important ingredient in baking bread. If the yeast is not fresh, your bread may not rise. It is better to buy new yeast than to take a chance on yeast that has been stored for a long time.

You can test the freshness of your yeast. Simply fill a cup with warm water, then add and stir in 2 teaspoons of sugar. Sprinkle a few teaspoons of yeast on the surface of the water and wait. After 15 minutes, the yeast should foam and there should be distinct odor. If neither reaction happens, the yeast is old and should be thrown away.

### Add Ingredients in the Correct Order

Read all recipes from top to bottom, and remember:

- FIRST, liquid ingredients
- SECOND, dry ingredients
- LAST, yeast

### Check the Doughball

This is a secret well known by people who make bread the old fashioned way. While hand kneading the mixture, they adjust the consistency of the dough by adding a little flour or a little water until the doughball is just right. Although the breadmaker kneads the dough for you, this secret is still true. Here's what you should do.

#### If the doughball is too wet

During the second kneading cycle, check the consistency of the doughball. If the doughball appears sticky or wet, like pancake batter, sprinkle in flour, a tablespoon at a time, until the dough ball appears smooth, round, and dry and circles nicely in the pan.



### If the doughball is too dry

If the doughball appears flaky, or you hear your breadmaker begin to make "knocking" sounds, the doughball is too dry. To correct this problem, simply sprinkle in water, a teaspoon at a time, until the doughball appears smooth, round and dry, and circles nicely in the pan. Be careful not to add too much water.

### For Baking at High Altitudes

If you live above 3000 feet, you probably already know how to adjust other recipes like cakes and muffins.

Higher altitudes tend to:

- Make dough rise faster
- Make flour drier

To compensate for high altitude baking, we recommend the following:

### If the dough is too dry

- Increase the amount of water to the recipe, sometimes as much as 2–4 tablespoons per cup.

### If the bread rises too high

- Reduce the amount of yeast. For each teaspoon of yeast, try reducing the yeast by 1/8 to 1/4 teaspoon.
- Reduce the amount of sugar. For each tablespoon of sugar, reduce the amount by 1 to 2 teaspoons.

## Measurement Equivalency Chart

The following chart will help you convert measurements used in the recipes.

**For example:** 1/2 tablespoon = 1–1/2 teaspoons

| Fluid Ounce(s) |   | Cup(s) |   | Tablespoon(s) |   | Teaspoon(s) |
|----------------|---|--------|---|---------------|---|-------------|
| 8              | = | 1      | = | 16            | = | 48          |
| 7              | = | 7/8    | = | 14            | = | 42          |
| 6              | = | 3/4    | = | 12            | = | 36          |
| 5              | = | 5/8    | = | 10            | = | 30          |
| 4              | = | 1/2    | = | 8             | = | 24          |
| 3              | = | 3/8    | = | 6             | = | 18          |
| 2              | = | 1/4    | = | 4             | = | 12          |
| 1              | = | 1/8    | = | 2             | = | 6           |
|                | = |        | = | 1             | = | 3           |
|                |   |        |   | 1/2           | = | 1 1/2       |







## CARE & CLEANING

### Taking Care of Your Bread Machine

**Caution:** Do not put the breadmaker in water or in a dishwasher, Do not use benzene, scrubbing brushes, or chemical cleaners as these will damage the machine. Do not immerse in liquids. Press Stop Button and remove cord plug from wall outlet. Allow to cool.

Use only a mild, non-abrasive cleaner to clean the breadmaker.

#### General cleaning

- 1 Remove all bread crumbs by wiping them away with a slightly damp cloth.
- 2 DO NOT bend the heating element which is located on the inside of the breadmaker.

#### Cleaning the baking pan and kneading blade

- 1 Wipe the baking pan and kneading blade with a damp cloth and dry completely.
- 2 DO NOT wash the pan or parts in the dishwasher. This will damage the finish of the pan and the other parts.

#### Caring for your bread maker

- 1 Keep your breadmaker clean at all times.

**Caution:** Do not use metal utensils with the breadmaker. This will damage the non-stick pan and other parts.

- 2 Don't worry if the color of the bread pan changes over time. The color change is a result of steam and other moisture and does not affect the machine's performance.
- 3 If you have trouble removing the kneading blade, place warm water in the bread pan for 10–15 minutes and this will loosen the blade.

#### Storing your breadmaker

- 1 Make sure the machine is clean and dry before storing.
- 2 Store the breadmaker with the lid closed.
- 3 Do not place heavy objects on the lid.
- 4 Remove the kneading blade and place inside the bread pan.



## Troubleshooting

If you experience difficulties when operating the breadmaker, review the troubleshooting information in this section to find a solution. If you are unable to find a solution, please call our Consumer Relations Department at 1(800)334-0759.

### If you have a power outage

This unit has a memory function if the power goes out while you are using your breadmaker.

- 1 If the power goes out while working and is out for less than 6 min., when the power comes back on the unit will resume the program from where it left off.
- 2 If the power goes out while working and is out for more than 6 min., when the power comes back on the unit will not resume the program.

When the power is out for more than 6 min., when it comes back on, you should do the following:

- 1 Hold down the "Start/Stop" button for at least 3 seconds. If the display does not return to the time setting before the outage, unplug the bread maker and then plug it back in.
- 2 If the machine still does not start, hold down the "Start/Stop" button a second time for 3 seconds. Continue to unplug and re-plug the machine and hold down the "Start/Stop" button until the display returns to the cycle time before the power outage.

### Understanding Display Information

#### *What do I do if my display does not light up?*

Confirm your breadmaker is plugged in.

#### *What do I do if my display shows 0:00 and the colon ":" is flashing?*

There is no problem. This just means the baking cycle is over and the breadmaker is keeping your bread warm. Press the "Start/Stop" button to turn off the keep warm feature.

#### *What do I do if my display shows "E00" or "E01" and continuously beeps?*

This happens when the internal temperature of the chamber is too high ( $>136^{\circ}\text{F}$ ) or too low ( $<-4^{\circ}\text{F}$ ).

- 1 Let the unit sit and come back to room temperature then check if it can operate again.
- 2 If it still does not operate, call the service center for repair.

#### *What do I do if my display shows "EEE" and continuously beeps?*

Temperature sensor circuit is broken. Call the service center for repair.

#### *What do I do if my display shows "HHH" and continuously beeps?*

Temperature sensor circuit is bypassed. Call the service center for repair.

### Troubleshooting Breadmaker Problems

#### *What do I do if I see smoke or smell a burning odor from the back of the machine?*

Ingredients have spilled out of the bread pan and into the machine itself. Stop the breadmaker and allow it to cool off. Clean the breadmaker before using it again. Please see the "Care & Cleaning" section of the manual.

#### *What do I do if the dough does not mix?*

Make sure the baking pan and kneading blade are properly installed in the machine.

## **Troubleshooting Baking Problems**

### ***What do I do if the sides of the bread collapse and the bottom of the bread is damp?***

There are several possible solutions. The bread may have been left in the bread pan too long after baking. Remove the bread from the pan sooner and allow it to cool. Try using more flour (a teaspoon at a time), or less yeast (1/4 teaspoon at a time), or less water or liquid (a teaspoon at a time). This could also be the result of forgetting to add salt to the recipe.

### ***What do I do if the bread has a heavy, thick texture?***

Try using less flour (a teaspoon at a time), or more yeast (1/4 teaspoon at a time). This could also be the result of using old flour or the wrong type of flour for the recipe.

### ***What do I do if the bread is not baked completely in the center?***

Try using more flour (a teaspoon more at a time), or less water or liquid (a teaspoon less at a time). Do not lift the lid too often during baking.

### ***What do I do if the bread has a coarse or holey texture?***

This is usually the result of forgetting to add salt to the recipe.

### ***What do I do if the bread rose too much?***

Try using less yeast (1/4 teaspoon less at a time). This could also be the result of forgetting to add salt to the recipe or forgetting to put the kneading blade into the baking pan.

### ***What do I do if the bread did not rise enough?***

There are several possible solutions. Try using less flour (a teaspoon less at a time), more yeast (1/4 teaspoon more at a time), or less water (a teaspoon less at a time). This could also be the result of:

- forgetting to add salt to the recipe,
- using old flour or the wrong kind of flour for the recipe,
- using old yeast,
- or not using hot water (except for the EXPRESSBAKE® Breadmaker cycles).

### ***What do I do if the bread has a floured top?***

This is usually a result of using too much flour or not enough water. Try using less flour (a teaspoon or less at a time), or try using more yeast (1/4 teaspoon less at a time).

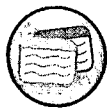
### ***What do I do if the bread is too brown?***

This is usually the result of adding too much sugar to the recipe. Try using less sugar (1 tablespoon at a time). You can also try selecting a lighter crust color selection.

### ***What do I do if the bread is not brown enough?***

This is usually the result of repeatedly lifting the lid of the bread machine or leaving the lid open while the bread is baking. Be sure the lid is shut while the breadmaker is in operation.





## Basic Setting Recipes (Menu 1)

### Basic bread machine stages (for 1.5 lb. loaves)

For the basic cycle, you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 3:13,** the dough rests for 5 minutes

**At 3:08,** the dough is kneaded for the second time (20 minutes)

**At 2:48,** the dough begins to rise (39 minutes)

**At 2:09,** the dough is "punched down" (10 seconds)

**At 2:09,** the dough continues to rise (25 minutes and 50 seconds)

**At 1:43,** the dough is shaped (15 seconds)

**At 1:43,** the dough comes to the last period of rise (48 minutes and 45 seconds)

**At 0:53,** the dough begins to bake (53 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

**Note:** Rapid Setting will reduce total time by about an hour.

### Traditional White Bread

### Basic

#### 1.5 pound loaf

1 cup water  
2 tablespoons butter or margarine  
1 and 1/2 teaspoons salt  
3 cups bread flour  
2 tablespoons dry milk  
1 tablespoon sugar  
2 teaspoons active dry yeast

#### 2 pound loaf

1 and 3/8 cups water  
2 tablespoons butter or margarine  
1 and 3/4 teaspoons salt  
4 cups bread flour  
2 tablespoons dry milk  
2 tablespoons sugar  
2 and 1/4 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.



## Country White Bread (no Delay Timer) - 2 lb. loaf

**Basic**

|                                           |                              |
|-------------------------------------------|------------------------------|
| 1 cup warm milk (110°–115°F)              | 4 cups bread flour           |
| 1 and 1/2 tablespoons butter or margarine | 1 and 1/2 tablespoons sugar  |
| 1 large egg                               | 2 teaspoons active dry yeast |
| 1 and 1/2 teaspoons salt                  |                              |

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## Potato Bread - 2 lb. loaf

**Basic**

|                                   |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 and 3/8 cups water              | 2 tablespoons sugar                  |
| 2 tablespoons butter or margarine | 1/4 cup instant potato flakes        |
| 1 and 1/4 teaspoons salt          | 2 tablespoons dry milk               |
| 4 cups bread flour                | 1 and 3/4 teaspoons active dry yeast |

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## Oatmeal Bread - 2 lb. loaf

**Basic**

|                                   |                              |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 1 and 1/4 cups water              | 3 and 3/4 cups bread flour   |
| 3 tablespoons honey               | 2 tablespoons oat bran       |
| 2 tablespoons butter or margarine | 2 tablespoons dry milk       |
| 3/4 cup quick-cook oats           | 2 teaspoons active dry yeast |
| 1 and 3/4 teaspoons salt          |                              |

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.



## Raisin Bread (no Delay Timer)

**Basic**

### 1.5 pound loaf

7/8 cups water  
1 and 1/2 tablespoons butter or margarine  
1 teaspoon salt  
3 cups bread flour  
2 tablespoons sugar  
1 and 1/2 tablespoons dry milk  
1 teaspoon cinnamon  
1 and 3/4 teaspoons active dry yeast  
3/4 cups raisins (see note below)

### 2 pound loaf

1 and 1/4 cups water  
2 tablespoons butter or margarine  
1 and 1/2 teaspoons salt  
4 cups bread flour  
3 tablespoons sugar  
2 tablespoons dry milk  
1 and 1/2 teaspoons cinnamon  
2 and 1/4 teaspoons active dry yeast  
1 cup raisins (see note below)

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a Liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

**Note:** When adding fruit ingredients like raisins, the bread machine will make a beeping signal during the kneading cycle. When the bread machine beeps during the kneading cycle. Raise the lid and sprinkle the raisins in, a few at a time, until they are kneaded with the dough.

## Light Rye Bread - 1.5 lb. loaf

**Basic**

1 and 3/8 cups water  
1 and 1/2 tablespoons butter or margarine  
1 and 1/2 teaspoons salt  
3 cups bread flour

1 cup rye flour  
2 tablespoons packed brown sugar  
2 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Basic setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.



## European Setting Recipes (Menu 8)

### European Bread Machine Stages - (for 1.5 lb. loaves - loaf size is preset)

For the European cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 3:25,** the dough rests for 10 minutes

**At 3:15,** the dough is kneaded for the second time (20 minutes)

**At 2:55,** the dough begins to rise (39 minutes)

**At 2:15,** the dough is "punched down" (10 seconds)

**At 2:15,** the dough continues to rise (25 minutes and 50 seconds)

**At 1:49,** the dough is shaped (10 seconds)

**At 1:49,** the dough comes to the last period of rise (49 minutes and 50 seconds)

**At 0:60,** the dough begins to bake (60 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

**Note:** With the European Bread Program, the loaf size is set at 1.5 lbs. and the crust color can't be changed.

### Sourdough Bread

**European**

All Ingredients at room temperature (70°–80°F)

|                                                                      |                                      |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 and 1/4 cups sourdough starter<br>(see 'Sourdough Starter,' below) | 4 cups bread flour                   |
| 3/4 cup warm water                                                   | 3 tablespoons sugar                  |
| 1 and 3/4 teaspoons salt                                             | 1 and 3/4 teaspoons active dry yeast |

- 1 Measure and add liquid Ingredients (including sourdough starter) to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the European setting.
- 6 Press the "Start/Stop" button.

### Sourdough Starter

**European**

2 and 1/4 teaspoons active dry yeast  
2 cups warm water  
2 cups all-purpose flour

- 1 In a 2 or 3 quart glass bowl, using a wooden or nylon spoon, mix yeast and warm water. Let stand 10 minutes.
- 2 Add flour: mix until thick batter forms. Batter need not be smooth.
- 3 Cover loosely with cheesecloth, lightweight kitchen towel or plastic wrap.
- 4 Let stand in warm place for 24 hours.
- 5 Stir; cover loosely Place starter in a warm place for 2 to 3 days or until it bubbles and smells sour: stir once a day.
- 6 Cover loosely with a plastic wrap or plastic cover: refrigerate.



## To Replenish Starter

After using a portion of starter, replenish with equal amounts of flour and warm water. For example, if 1–1/4 cups (10 oz.) of starter were removed to make bread, replenish remaining starter with 1–1/4 cups warm water and 1–1/4 cups flour. Stir well to blend. Cover and let stand in warm place until bubbly, 3 to 5 hours. Store starter in a loosely covered glass container in the refrigerator. If not used at the end of one week remove 1 cup starter and discard: then replenish with equal amounts of flour and warm water as instructed above.

## Hints for Successful Sourdough Baking

- Always make starter in a glass container. Never store in metal containers or use metal utensils. The starter will react with the metal.
- All ingredients, including starter, should be at room temperature (70°– 80°F). Cold ingredients will slow down the activity of the yeast.
- When removing starter, always replenish it. Let stand at room temperature for 3 to 5 hours, until bubbles start to form. Cover and refrigerate.
- If starter separates (liquid forms on the surface), stir until blended before using.
- If the liquid that forms on the surface of starter turns pink in color at any time, discard the starter and start over again with fresh ingredients.
- Important: Sourdough bread made in an automatic bread maker requires the addition of yeast. The starter's strength and the rising times in the breadmaker are not sufficient to allow for proper rising without the use of additional yeast.

## French Setting Recipes (Menu 2)

### French Bread Machine Stages (for 1.5 lb. loaves)

For the French cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 3:30,** the dough rests for 5 minutes

**At 3:25,** the dough is kneaded for the second time (20 minutes)

**At 3:05,** the dough begins to rise (39 minutes)

**At 2:26,** the dough is "punched down" (10 seconds)

**At 2:26,** the dough continues to rise (30 minutes and 50 seconds)

**At 1:55,** the dough is shaped (10 seconds)

**At 1:55,** the dough comes to the last period of rise (59 minutes and 50 seconds)

**At 0:55,** the dough begins to bake (55 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

**Note:** Rapid Setting will reduce total time by about an hour.





## **French Countryside Bread - 2 lb. loaf**

**French**

|                                              |                              |
|----------------------------------------------|------------------------------|
| 1 and 3/8 cups water                         | 4 cups bread flour           |
| 1 and 1/2 tablespoons vegetable or olive oil | 1 tablespoon sugar           |
| 1 and 1/2 teaspoons salt                     | 2 teaspoons active dry yeast |

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the bread maker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the French setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## **Italian Herb Bread - 2 lb. loaf**

**French**

|                                              |                                |
|----------------------------------------------|--------------------------------|
| 1 and 1/4 cups water                         | 1/4 cup grated parmesan cheese |
| 1 and 1/2 tablespoons vegetable or olive oil | 2 teaspoons dried onion flakes |
| 1 teaspoon salt                              | 1/2 teaspoon dried basil       |
| 3 and 1/2 cups bread flour                   | 1/2 teaspoon garlic powder     |
| 2 teaspoons sugar                            | 2 teaspoons active dry yeast   |
| 1 tablespoon dried parsley                   |                                |

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the French setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.



## Sweet Setting Recipes (Menu 4)

### Sweet Bread Machine Stages (for 1.5 lb. loaves)

For the Sweet bread cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 3:17,** the dough rests for 5 minutes

**At 3:12,** the dough is kneaded for the second time (20 minutes)

**At 2:52,** the dough begins to rise (39 minutes)

**At 2:13,** the dough is "punched down" (10 seconds)

**At 2:13,** the dough continues to rise (25 minutes and 50 seconds)

**At 1:47,** the dough is shaped (5 seconds)

**At 1:47,** the dough comes to the last period of rise (51 minutes and 55 seconds)

**At 0:55,** the dough begins to bake (55 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

**Note:** With the Sweet Bread Program, crust color can't be changed.

### Springtime favorite Bread (no Delay Timer) - 1.5 lb. loaf

**Sweet**

|                                    |                                             |
|------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 cup water                        | 3 and 3/4 cups bread flour                  |
| 1/4 cup butter or margarine        | 1/2 cup sugar                               |
| 1 large egg                        | 3 tablespoons dry milk                      |
| 1 and 1/2 teaspoon vanilla extract | 2 teaspoons active dry yeast                |
| 1 and 1/4 teaspoons almond extract | 3/4 cup raisins                             |
| 1 teaspoon salt                    | 1 and 1/2 teaspoons of shredded orange peel |

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Sweet setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Start/Stop" button.

**Note:** When adding fruit ingredients like raisins, the bread machine will make a beeping signal during the kneading cycle. Raise the lid and sprinkle the raisins in, a few at a time, until they are kneaded with the dough.



**Cottage Cheese and Chive Bread (no Delay Timer) - 1.5 lb. loaf****Sweet**

|                                   |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 3/8 cups water                    | 3 and 3/4 cups bread flour           |
| 1 cup of cottage cheese           | 3 tablespoons dried chives           |
| 1 egg                             | 2 and 1/2 tablespoons sugar          |
| 2 tablespoons butter or margarine | 2 and 1/4 teaspoons active dry yeast |
| 1 and 1/2 teaspoons salt          |                                      |

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Sweet setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Start/Stop" button.

**Special Winter Bread (no Delay Timer) - 1.5 lb. loaf****Sweet**

|                                   |                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| 7/8 cups water                    | 1/4 cup corn meal                    |
| 2 tablespoons butter or margarine | 2 and 3/4 cups bread flour           |
| 1 large egg                       | 2/3 cup whole wheat flour            |
| 1/4 cup molasses                  | 2 and 1/4 teaspoons active dry yeast |

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Sweet setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Start/Stop" button.



## Apple Walnut Bread - 1.5 lb. loaf

Sweet

3/4 cup unsweetened apple sauce  
3/8 cups apple juice  
3 tablespoons butter or margarine  
1 large egg  
1 teaspoon salt  
4 cups bread flour

1/4 cup packed brown sugar  
1 and 1/4 teaspoons cinnamon  
1/2 teaspoon baking soda  
2 teaspoons active dry yeast  
1/2 cup chopped walnuts

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Sweet setting.
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Start/Stop" button.

**Note:** When adding fruit ingredients like raisins, the bread machine will make a beeping signal during the kneading cycle. Raise the lid and sprinkle the raisins in, a few at a time, until they are kneaded with the dough.

## EXPRESSBAKE® Setting Setting Recipes (Menus 5 and 6)

### EXPRESSBAKE® Bread Machine Stages

For the EXPRESSBAKE® Breadmaker cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

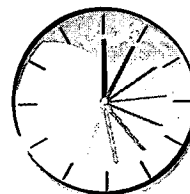
**To begin:** The ingredients are kneaded (15 minutes)

**At 0:43,** the dough begins to rise (8 minutes)

**At 0:35,** the dough begin to bake (35 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

**Important:** You CANNOT use the delay timer for EXPRESSBAKE® Breadmaker setting breads. You CANNOT change the crust color.



## White Bread

## EXPRESSBAKE

### 1.5 pound loaf

1 cup and 2 tablespoons hot water (115°–125°F)  
2 tablespoons oil  
2 tablespoons sugar  
1 teaspoon salt  
3 cups bread flour  
5 teaspoons fast rising yeast

### 2 pound loaf

1 and 1/2 cups hot water (115°–125°F)  
3 tablespoons oil  
3 tablespoons sugar  
1 and 1/2 teaspoons salt  
4 cups bread flour  
2 tablespoons fast rising yeast

**Important: Carefully measure the hot water and make sure it is between 115°–125°F by using a cooking thermometer.**

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Express Bake setting
  - a. Express Bake (1.5LB) for 1.5 pound loaves
  - b. Express Bake (2.0LB) for 2 pound loaves
- 6 Press the "Start/Stop" button.

## Cheese & Rye Bread

## EXPRESSBAKE

### 1.5 pound loaf

1 cup and 2 tablespoons hot water (115°–125°F)  
1 tablespoon oil  
1 tablespoon sugar  
1 teaspoon salt  
2 and 1/2 cups bread flour  
1/2 cup rye flour  
1 tablespoon grated Parmesan cheese  
1 cup shredded cheddar cheese  
5 teaspoons fast rising yeast

### 2 pound loaf

1 and 1/2 cups hot water (115°–125°F)  
4 teaspoons oil  
2 tablespoons sugar  
1 and 1/2 teaspoons salt  
3 and 1/4 cups bread flour  
2/3 cup rye flour  
2 tablespoons grated Parmesan cheese  
1 and 1/4 cups shredded cheddar cheese  
2 tablespoons fast rising yeast

**Important: Carefully measure the hot water and make sure it is between 115°–125°F by using a cooking thermometer.**

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Express Bake setting
  - a. Express Bake (1.5LB) for 1.5 pound loaves
  - b. Express Bake (2.0LB) for 2 pound loaves
- 6 Press the "Start/Stop" button.



## Onion Soup Bread

## EXPRESSBAKE

### 1.5 pound loaf

1 cup and 2 tablespoons  
hot water (115°–125°F)  
2 tablespoons oil  
2 tablespoons sugar  
3 cups bread flour  
2 tablespoons dry onion soup mix  
4 and 1/2 teaspoons fast rising yeast

### 2 pound loaf

1 and 1/2 cups + 1 tablespoon  
hot water (115°–125°F)  
3 tablespoons oil  
3 tablespoons sugar  
4 cups bread flour  
3 tablespoons dry onion soup mix  
2 tablespoons fast rising yeast

**Important: Carefully measure the hot water and make sure it is between 115°–125°F by using a cooking thermometer.**

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Express Bake setting
  - a. Express Bake (1.5LB) for 1.5 pound loaves
  - b. Express Bake (2.0LB) for 2 pound loaves
- 6 Press the "Start/Stop" button.

## Whole Wheat

### Setting Recipes (Menu 3)

#### Whole Wheat Bread Machine Stages (for 1.5 lb. loaves)

For the Whole Wheat bread cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 3:15,** the dough rests for 5 minutes

**At 3:10,** the dough is kneaded for the second time (15 minutes)

**At 2:55,** the dough begins to rise (49 minutes)

**At 2:05,** the dough is "punched down" (10 seconds)

**At 2:05,** the dough continues to rise (25 minutes and 50 seconds)

**At 1:40,** the dough is shaped (10 seconds)

**At 1:40,** the dough comes to the last period of rise (49 minutes and 50 seconds)

**At 0:50,** the dough begins to bake (50 minutes)

**At 0:00,** the bread is finished.

**Note:** Rapid Setting will reduce total time by about an hour.



## 100% Whole Wheat Bread - 2 lb. loaf

Wheat

1 and 5/8 cups water  
1/3 cup packed brown sugar  
2 teaspoons salt  
4 and 2/3 cups whole wheat flour  
3 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Whole Wheat setting
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## Honey Grain Bread

Wheat

### 1.5 pound loaf

1 cup water  
2 tablespoons butter or margarine  
1 and 1/2 tablespoons honey  
1 teaspoon salt  
2 and 1/4 cups bread flour  
1 cup whole wheat flour  
1/2 cup quick cook oats  
2 teaspoons active dry yeast

### 2 pound loaf

1 and 3/8 cups water  
2 and 1/2 tablespoons butter or margarine  
2 tablespoons honey  
1 and 3/4 teaspoons salt  
2 and 1/2 cups bread flour  
1 and 1/4 cups whole wheat flour  
2/3 cup quick cook oats  
2 and 1/4 teaspoons active dry yeast

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Whole Wheat setting
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.



## Honey Wheat Bread - 1.5 lb. loaf

Wheat

|                                   |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1 and 1/8 cups water              | 3 and 1/2 cups bread flour      |
| 2 tablespoons butter or margarine | 1 cup wheat flake cereal        |
| 4 tablespoons honey               | 2 tablespoons wheat bran cereal |
| 1 teaspoon salt                   | 2 teaspoons active dry yeast    |

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Whole Wheat setting
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## Summer Wheat Bread - 1.5 lb. loaf

Wheat

|                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1 and 3/8 cups water                | 2 cups bread flour           |
| 1 and 1/2 tablespoons vegetable oil | 2 cups whole wheat flour     |
| 2 tablespoons molasses              | 2 teaspoons active dry yeast |
| 1 and 1/2 teaspoons salt            |                              |

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Whole Wheat setting
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.

## Buttermilk Bread - 1.5 lb. loaf

Wheat

|                                          |                                   |
|------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 and 1/4 cups water                     | 1 cup rye flour                   |
| 1 and 1/2 tablespoon butter or margarine | 2 tablespoons powdered buttermilk |
| 1 teaspoon white vinegar                 | 1 tablespoon vital gluten         |
| 2 tablespoons packed brown sugar         | 1 and 1/2 teaspoons caraway seeds |
| 2 cups bread flour                       | 2 teaspoons active dry yeast      |
| 1 cup whole wheat flour                  |                                   |

- 1 Measure and add liquid ingredients to the bread pan.
- 2 Measure and add dry ingredients (except yeast) to the bread pan.
- 3 Use your finger to form a well (hole) in the flour where you will pour the yeast. Yeast must NEVER come into contact with a liquid when you are adding ingredients. Measure the yeast and carefully pour it into the well.
- 4 Snap the baking pan into the breadmaker and close the lid.
- 5 Press the "Menu Select" button to choose the Whole Wheat setting
- 6 Press the "Loaf Size" button to choose 1 lb., 1.5 lb., or 2 lb.
- 7 Press the "Crust Color" button to choose light, medium, dark or rapid crust.
- 8 Press the "Start/Stop" button.





## Dough/Pasta Setting Recipes (Menus 9 and 10)

### Dough/Pasta Bread Machine Stages

For the Dough/Pasta cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

#### Dough/Pasta:

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (5 minutes)

**At 1:25,** the dough rests for 5 minutes

**At 1:20,** the dough is kneaded for the second time (20 minutes)

**At 1:00,** the dough begins to rise (60 minutes)

**At 0:00,** the dough is finished.

#### Bagel Dough:

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (20 minutes)

**At 1:40,** the dough is kneaded for the second time (10 minutes)

**At 1:30,** the dough begins to rise (90 minutes)

**At 0:00,** the dough is finished.

### Dough recipe ingredients (2 lbs.):

2 teaspoons oil

2 teaspoons salt

2 teaspoons dry milk

1 teaspoon sugar

4 and 1/2 cups flour

1 and 3/4 cups water

1 teaspoon active dry yeast

### Bagel dough recipe ingredients:

1 and 3/4 cups water

1 and 1/2 teaspoon honey

1 and 1/2 teaspoon salt

3 cups flour

1 and 1/2 teaspoon active dry yeast



## Dough Instructions

- 1 Put ingredients in bread pan and put the bread pan into the breadmaker.
- 2 Press the "Menu Select" button to choose either the dough or bagel dough setting (if making bagel dough).
- 3 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 4 Press "Start/Stop" button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 5 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.

**Note:** The pan does not get hot when using the dough setting.

## Preparing Dough for Baking

- 1 Lightly sprinkle all-purpose flour onto a pastry mat or board. Using a rubber spatula or wooden spoon, remove dough from the bread pan and place on lightly floured surface. Knead by hand 2 or 3 times to release the air. If the dough is easy to handle without flour, shape on a lightly oiled, clean countertop.
- 2 Shape dough into your favorite rolls, coffee cake, etc. (suggestions follow). Place on greased baking pan. Cover dough with a clean cloth and let rise until almost doubled in size (about 1 hour).
- 3 Bake as directed in the recipe. Remove from pan and cool on a wire rack or serve warm.

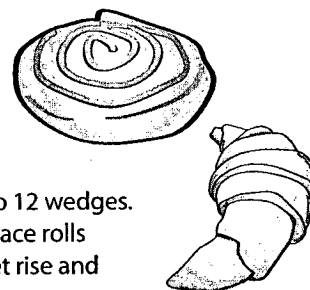
## Variations for Shaping Dough

### Easy Dinner Rolls

Divide dough into 12 equal pieces, shape into balls and place in greased muffin cups. Cover, let rise and bake as directed. Makes 12.

### Swirls

Lightly grease baking sheet. Divide dough into 10 equal pieces. On a lightly floured surface, using your hand, roll each piece into a pencil like strand about 10 inches long. Beginning at one end of the strand, continue wrapping each piece around the center to form a swirl. Place rolls 2 to 3 inches apart on prepared baking sheet. Cover, let rise and bake as directed. Makes 10.



### Butterhorns

Lightly grease baking sheet and set aside. On a lightly floured surface, roll dough into a 12-inch circle. Brush dough with melted butter. Cut into 12 wedges. To shape rolls, begin at wide end of wedge and roll towards the point. Place rolls point side down, 2 to 3 inches apart, on prepared baking sheet. Cover, let rise and bake as directed. Makes 12.

## Rising

### To Reduce Rising Time of Dough

Preheat conventional oven to 200°F for 5 minutes, then turn off oven. Shape dough, place on baking pan as directed and cover with a clean kitchen towel. Place dough in oven until doubled in size. This will reduce rising time by about one half.

Recipes using whole grain or unrefined flours contain less gluten and may not rise as much as those using white bread flour. As a result, these heavier breads may fall slightly in the center. This is normal and will not affect the taste of the bread. Wheat gluten can also be added to improve the shape and volume of bread made with low gluten flours.



## Storing

### Keeping Your Bread Fresh

There are no preservatives in your homemade bread, so store cooled loaf in a lightly sealed plastic bag. If desired, enclose a stalk of celery in the bag to keep bread fresh longer. Do not store in the refrigerator as this causes bread to dry out faster.

## Bread Pretzel

### Dough

All ingredients at room temperature (70–80°F)

|                                     |                                         |
|-------------------------------------|-----------------------------------------|
| 2 cups bread flour                  | 7/8 cup water                           |
| 1 and 1/2 teaspoon active dry yeast | 1 to 2 tablespoons coarse (Kosher) salt |
| 1/4 teaspoon salt                   | 1 egg, slightly beaten                  |
| 1/2 teaspoon sugar                  |                                         |

- 1 Measure all ingredients into bread pan, except egg and coarse salt.
- 2 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 3 Press the "Menu Select" button to choose the dough setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 5 Press "Start/Stop" button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 6 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.
- 7 Preheat oven to 450°F.
- 8 Divide dough into 12 pieces. Roll each into 8-inch rope. Form into pretzel shape or leave in stick shape. Place on a greased cookie sheet, brush each with beaten egg. Sprinkle with coarse salt.
- 9 Bake in preheated oven for 12 to 15 minutes.

## Butter Rolls (no Delay Timer)

### Dough

All ingredients at room temperature (70–80°F), except milk

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| 2 tablespoons sugar         | 1/4 cup water       |
| 1 teaspoon salt             | 1 egg               |
| 2 and 3/4 cups bread flour  | 3/4 to 7/8 cup milk |
| 2 teaspoon active dry yeast | 1/4 cup butter      |

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 3 Press the "Menu Select" button to choose the dough setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 5 Press "Start/Stop" button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 6 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.
- 7 Shape as desired (see "Variations for Shaping Dough," pg. 32).
- 8 Bake at 350°F for 25 to 30 minutes. Makes 12 rolls.



## Coffee Cake (no Delay Timer)

**Dough**

All ingredients at room temperature (70–80°F), except milk

- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1/4 cup sugar                | 1 egg yolk                       |
| 1 teaspoon salt              | 3/4 to 7/8 cup milk              |
| 2 and 1/4 cups bread flour   | 1 tablespoon butter or margarine |
| 2 teaspoons active dry yeast |                                  |

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 3 Press the "Menu Select" button to choose the dough setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 5 Press "Start/Stop" button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 6 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.
- 7 Pat dough into greased 9-inch round, or 5 x 7-inch oblong cake pan.
- 8 Add topping. Makes 1 coffee cake. (See "Topping" recipe, right.)

## Topping

**Dough**

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| 2 tablespoons butter, melted | 1/2 cup sugar          |
| 1 teaspoon ground cinnamon   | 1/2 cup chopped pecans |

Powdered Sugar Glaze, optional (see recipe below)

- 1 Drizzle butter over dough.
- 2 In a small bowl, mix sugar, cinnamon and nuts; sprinkle onto butter. Cover; let rise in warm place about 30 minutes.
- 3 Bake in preheated oven (375°F) 20 to 25 minutes, until golden brown.
- 4 Cool 10 minutes in pan on rack.
- 5 Drizzle with powdered sugar glaze if desired. Makes enough to cover one coffee cake

## Powdered Sugar Glaze

**Dough**

(for Coffee Cakes and Sweet Rolls)

- |                                  |                                          |
|----------------------------------|------------------------------------------|
| 1 cup sifted powdered sugar      | 1 teaspoon butter or margarine, softened |
| 1 or 2 tablespoons water or milk | 1/2 teaspoon vanilla                     |

- 1 In a small bowl, combine all ingredients and blend until smooth.
- 2 Spread or drizzle glaze on slightly warm coffee cake or sweet rolls. Makes enough to cover 1 coffee cake.



## Pizza Crust

## Dough

All ingredients at room temperature (70–80°F)

### 1.5 pound

1/2 teaspoon salt  
3 cups all-purpose flour  
1–1/2 teaspoon active dry yeast  
1 cup water  
2 tablespoons olive oil or vegetable oil

### 2 pound

3/4 teaspoon salt  
4 cups all-purpose flour  
2 teaspoon active dry yeast  
1–3/8 cup water  
3 tablespoons olive oil or vegetable oil

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 3 Press the "Menu Select" button to choose the dough setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Dough setting. When dough is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 5 Press "Start/Stop" button and hold it down until you hear a beep and the display clears.
- 6 To remove the bread pan, grasp the handle firmly and lift the pan out.
- 7 Pat dough into 12 x 15-inch jelly roll pan or greased 12-inch round (1–1/2 pound recipe) or 14-inch round pizza pan (2 pound recipe).
- 8 Preheat oven to 400°F.
- 9 Spread pizza sauce over dough. Sprinkle toppings over sauce.
- 10 Bake 15 to 20 minutes or until crust is golden brown.

## Pizza Toppings (optional)

1 cup (8 oz) prepared pizza sauce  
1/2 lb. bulk pork sausage, browned and drained  
1/3 cup chopped onions  
1 pkg. (3–4 oz) sliced pepperoni  
1 can (4 oz) mushroom stems and pieces, drained  
1 cup chopped green peppers

## Pasta Recipes

## Dough

### Basic Pasta (no Delay Timer)

All ingredients should be at room temperature (70–80°F)

2 cups all-purpose flour  
1 cup semolina flour  
1 teaspoon salt

1 tablespoon olive oil or vegetable oil  
7/8 cup water

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 3 Press the "Menu Select" button to choose the dough setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button and allow it to mix 8 to 10 minutes. Then press the "Start/Stop" button again to cancel.
- 5 Remove dough and roll out on lightly floured surface. Roll to 1/8-inch thickness. Dust with flour if dough is sticky.
- 6 Cut into 1/8-inch strips for narrow noodles or 1/4-inch for medium noodles. Cook noodles in a large pot of boiling, salted water for 10 to 15 minutes. Drain in colander.



## Jam Setting Recipes (Menu 11) (Jams and Marmalades)

### Jam Bread Machine Stages

For the Jam cycle you can expect the following things to happen as the timer counts down to zero.

**To begin:** The ingredients are kneaded for the first time (15 minutes)

**At 0:50,** the dough begins to bake (50 minutes)

**At 0:00,** the Jam is finished.

### Strawberry Jam (no Delay Timer)

**Jam**

1 cup sugar  
1 tablespoon powdered low-sugar fruit pectin

1-1/2 cups fresh strawberries, sliced  
2 teaspoons lemon juice

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 3 Press the "Menu Select" button to choose the jam setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Jam setting.  
When jam is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 5 Using hot pads, remove bread pan. Pour jam into containers; cover. Refrigerate to set.  
Makes about 3 cups.

### Orange Marmalade (no Delay Timer)

**Jam**

1-1/4 cups sugar  
2 tablespoons powdered low-sugar fruit pectin

3 large oranges  
1 lemon

- 1 With a vegetable peeler, shave off the bright layer of peel from one orange and the lemon; chop finely.
- 2 Remove and discard remaining white peel from orange and lemon.
- 3 Peel remaining oranges, and discard peels. Slice fruit into 1/2-inch pieces.
- 4 Combine chopped peels, fruit, sugar and pectin in bread pan.
- 5 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 6 Press the "Menu Select" button to choose the jam setting.
- 7 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Jam setting.  
When jam is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 8 Using hot pads, remove bread pan. Pour jam into containers; cover. Refrigerate to set.  
Makes about 3 cups.

### Frozen Berry Jam (no Delay Timer)

**Jam**

1-3/4 cups sugar  
1 package (10 to 12 oz) frozen berries  
(strawberries and raspberries are ideal)

1 pouch (3 oz) liquid fruit pectin  
1 tablespoon lemon juice

- 1 Measure all ingredients into bread pan.
- 2 Press and hold down the "Start/Stop" button to clear the display.
- 3 Press the "Menu Select" button to choose the jam setting.
- 4 Press the "Start/Stop" button. The display will begin counting down the time on the Jam setting.  
When jam is ready, the unit will signal and the display will read "0:00."
- 5 Using hot pads, remove bread pan. Pour jam into containers; cover. Refrigerate to set.  
Makes about 3 cups.



## Glazes

After rolls rise, just before baking, gently apply desired glaze with a pastry brush.  
Bake as directed in the recipe.

- For a shiny golden crust, use Egg Glaze or Egg Yolk Glaze.
- For a shiny chewy crust, use Egg White Glaze (crust will be lighter in color).

---

### Egg Glaze

Mix 1 slightly beaten egg with 1 Tbsp. water or milk.

---

### Egg Yolk Glaze

Mix 1 slightly beaten egg yolk with 1 Tbsp. water or milk.

---

### Egg White Glaze

Mix 1 slightly beaten egg white with 1 Tbsp. water.

Note: To keep unused egg yolk fresh for several days, cover with cold water and store in refrigerator in a covered container.

---

### Garlic Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened  
1/8 tsp. garlic powder

---

### Herb-Cheese Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened  
1 Tbsp. grated Parmesan cheese  
1 tsp. chopped fresh parsley  
1/4 tsp. dried oregano leaves  
Dash of garlic salt

---

### Italian Herb Butter

Mix: 1/4 cup margarine or butter, softened  
1/2 tsp. Italian seasoning  
Dash of salt

---

### Choco-Banana Spread

Mix: 1/3 cup mashed ripe banana  
1/2 cup semi-sweet chocolate chips, melted

---

### Ham and Swiss Spread

Mix: 1 package (3 oz) cream cheese, softened  
2 Tbsp. finely chopped, fully cooked, smoked ham  
1 Tbsp. shredded Swiss cheese  
1/2 tsp. prepared mustard

---

### Herb-Cream Cheese Spread

Mix: 1 container (4 oz) whipped cream cheese  
1 tsp. chopped fresh or 1/2 tsp. dried dill weed  
1 small clove garlic, finely chopped



## **Honey-Walnut Spread**

Mix: 1 package (3 oz) cream cheese, softened  
1 Tbsp. chopped walnuts  
2 tsp. honey

---

## **Ripe Olive Spread**

Cover and mix in food processor or blender until slightly coarse:

1-1/2 cups pitted, ripe olives  
3 Tbsp. olive oil  
3 Tbsp. capers, drained  
3 flat anchovy fillets, drained  
1 tsp. Italian seasoning  
2 cloves garlic

---

## **Browned Butter Glaze**

2 Tbsp. margarine or butter  
2/3 cup powdered sugar  
1/2 tsp. vanilla  
3 to 4 tsp. milk

Heat margarine in a 1-quart saucepan over medium heat until light brown; cool.  
Stir in powdered sugar and vanilla. Stir in milk until smooth and thin enough to drizzle.

---

## **Cinnamon Glaze**

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar  
1/4 tsp. ground cinnamon  
1-1/2 to 2 tsp. water

---

## **Citrus Glaze**

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar  
1 tsp. grated lemon or orange peel  
1-1/2 to 2 tsp. lemon or orange juice

---

## **Creamy Vanilla Glaze**

Mix until thin enough to drizzle:

1/2 cup powdered sugar  
1/4 tsp. vanilla  
1-1/2 to 2 tsp. milk

---







 NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



## 1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### **What are the limits on JCS's Liability?**

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

### **How to Obtain Warranty Service**

#### **In the U.S.A.**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

#### **In Canada**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES  
OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**



# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad como las que se enumeran a continuación:

1. **Lea las instrucciones, etiquetas del producto y advertencias antes de utilizar la panificadora.**
2. No toque las superficies calientes. Siempre use guantes para horno cuando manipule material caliente. Deje enfriar las partes metálicas antes de limpiar. Deje enfriar completamente la panificadora antes de quitar o colocar las partes.
3. Cuando no esté en uso y antes de limpiarla, desenchufe la panificadora del tomacorriente de la pared.
4. No sumerja el artefacto ni el cable o enchufes en agua ni otro tipo de líquido para no correr el riesgo de una descarga eléctrica.
5. Siempre debe controlarse de cerca cuando a este artefacto o a algún otro lo utilizan niños o cuando se encuentren a su alcance o cerca de discapacitados.
6. No deje objeto alguno apoyado sobre el cable de energía. No enchufe el cable en un lugar de tránsito o paso de personas.
7. No utilice ni enchufe este artefacto u otro si el cable se encuentra dañado o pelado, luego de un mal funcionamiento, e sufrir una caída o luego de haber sufrido un daño cualquiera sea su tipo. Lleve el artefacto al servicio autorizado más cercano para un control, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la mesada o que toque superficies calientes. No la coloque en una superficie inestable ni cubierta con tela.
9. Evite todo contacto con partes móviles.
10. No utilice accesorios que no estén recomendados por el fabricante. Pueden provocar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión.
11. No la utilice al aire libre ni con fines comerciales.
12. No coloque el artefacto cerca de un mechero caliente, eléctrico ni a gas, ni de un horno caliente.
13. No utilice los artefactos para otros fines que no sean los especificados.
14. Para desenchufarla: apáguela, sujete firmemente el enchufe y retírelo de la pared. Nunca tire del cable.

Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad o modificar el enchufe. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente se recalienta no utilice ese tomacorriente.

Uso de alargues: Se le ha hecho entrega de un cable corto para suministro de energía a fin de reducir el riesgo de lesión producto de un enredo en un cable largo o de un tropezón. Ud. puede conseguir un alargue en la ferretería. Utilícelo con cuidado. El cable debe colocarse de manera tal que no cuelgue de la mesada ni de la mesa de donde los niños pueden tironear o se pueden tropezar accidentalmente con él.

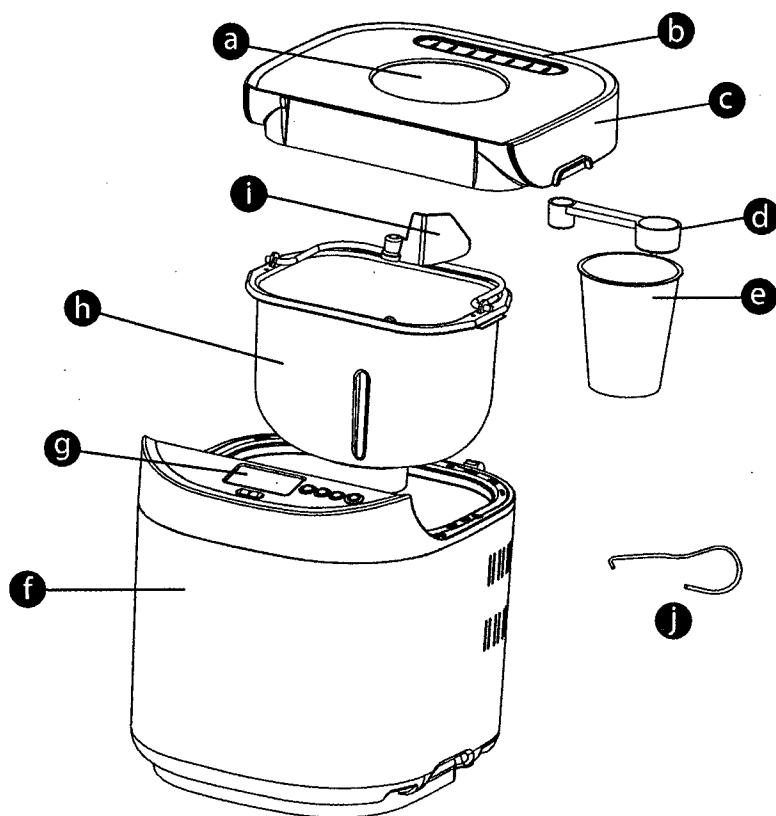
Energía eléctrica: Si el circuito eléctrico se encuentra sobrecargado con otros artefactos, tal vez la panificadora no funcione adecuadamente. La panificadora debe funcionar con un circuito eléctrico distinto de los otros artefactos en funcionamiento.

**ESTE ARTEFACTO ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.**

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



# APRENDA SOBRE LA PANIFICADORA EXPRESSBAKE®



- |                              |                                                                |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>a</b> Visor               | <b>f</b> Panificadora                                          |
| <b>b</b> Ventilación         | <b>g</b> Panel de control / Visor LCD                          |
| <b>c</b> Junta tapa superior | <b>h</b> Recipiente desmontable para el pan                    |
| <b>d</b> Cuchara medidora    | <b>i</b> Cuchilla para amasar                                  |
| <b>e</b> taza medidora       | <b>j</b> Herramienta para desmontar la<br>cuchilla para amasar |

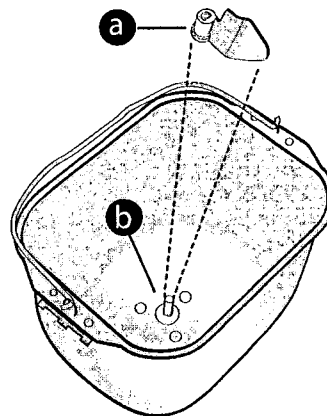




## INSTRUCCIONES:

### Preparar la panificadora

- 1 Coloque la panificadora en la mesada desde donde se conectará el enchufe. NO enchufe todavía el artefacto en el tomacorriente de la pared. Luego se le indicará cuándo hacerlo.
- 2 Asegúrese de poder abrir la parte superior de la panificadora sin golpear los armarios de arriba de la cocina.
- 3 Abra la tapa y retire el recipiente para pan. Para esto, simplemente tome la manija del recipiente y tire hacia arriba. Utilice un jabón suave y no abrasivo. Lave, enjuague y deje secar el recipiente profundamente.
- 4 Agregue la cuchilla para amasar (a) al recipiente para pan (b), como se muestra. Encontrará la cuchilla para amasar en una bolsa plástica sujeta al cable eléctrico.
- 5 Retire el recipiente. Todavía no coloque el recipiente en la panificadora.



**¡Listo para comenzar!**



## Cómo hornear pan

La forma más simple de aprender a hornear pan es seguir una receta básica. La siguiente receta es fácil y el pan es delicioso.

Antes de comenzar, asegúrese de tener el siguiente equipo medidor:

- taza para medir líquidos
- tazas para medir ingredientes secos
- cucharas para medir

Necesitará los siguientes ingredientes:

- Agua
- Manteca / margarina
- Sal
- Harina para pan (asegúrese de comprar harina para pan, preferentemente para panificadoras)
- Leche en polvo
- Azúcar
- Levadura activa con leudante rápido

### Medición de ingredientes

El secreto más importante para hacer pan es la medición exacta. Esta es la clave para hornear pan con éxito.

Con ingredientes húmedos, SOLAMENTE utilice las tazas con tazas/onzas marcadas claramente a un costado. Luego de llenar la taza para medir, colóquela en una superficie plana y mírela al nivel de la vista para asegurarse de que la cantidad de líquido es la exacta. Luego, vuelva a verificarlo.

Con los ingredientes secos siempre nivele la medida con la parte trasera de un cuchillo o una espátula para asegurarse de que la medida es la exacta. Otro truco útil es nunca utilizar la taza para sacar los ingredientes (por ejemplo, harina) Si lo hiciera, podría agregar hasta una cuchara sopera de más del ingrediente. Llene la taza medidora con una cuchara antes de nivelar.

### Orden en el agregado de ingredientes

El SEGUNDO secreto más importante para hacer pan es colocar los ingredientes en la panificadora EXACTAMENTE en el orden que indica la receta.

Es decir:

- PRIMERO, ingredientes líquidos
- SEGUNDO, ingredientes secos
- POR ÚLTIMO, la levadura

Asimismo, asegúrese de que todos los ingredientes se encuentren a temperatura ambiente (entre 77° y 85° F) salvo que la receta indique lo contrario.

**Nota:** Una temperatura muy fría o muy caliente puede afectar el modo de cocción y el modo leudante del pan. Una buena idea es contar con que los ingredientes sean todos frescos (en especial la harina y la levadura).

**Ahora, probemos una receta simple (pero muy buena en realidad).**



## Pan blanco tradicional - Flauta 2 libras

### Ingredientes:

- 1  $\frac{3}{8}$  tazas de agua
- 2 cucharadas soperas de margarina o manteca blanda
- 4 tazas de harina para pan
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 2 cucharadas soperas de leche en polvo
- 1  $\frac{3}{8}$  cucharadita de sal
- 2  $\frac{1}{4}$  cucharaditas de levadura activa seca

### Instrucciones:

- 1 Mida cuidadosamente 1  $\frac{3}{8}$  tazas de agua. Recuerde utilizar agua a temperatura ambiente. NO use agua muy fría o muy caliente. Una buena idea es ver la medición de la taza a nivel de la vista para asegurarse de haber medido exactamente 1  $\frac{3}{8}$  taza.
- 2 Vierta el agua en el recipiente para pan.
- 3 Mida cuidadosamente 2 cucharadas soperas de margarina o manteca a temperatura ambiente. Agréguela al recipiente para pan. Esto abarca todos los ingredientes líquidos de la receta. A continuación, siguen los ingredientes secos.
- 4 Mida 4 tazas de harina para pan. Asegúrese de no "aplastar" la harina en la taza. A fin de evitar el sobrellenado, un buen truco consiste en llenar la taza medidora hasta derramarse, luego, de golpecitos ligeros a un costado de la taza con un cuchillo o espátula para quitar las bolsas de aire. Nivela la taza medidora con un cuchillo o espátula. Vierta la harina en el recipiente para pan.
- 5 Mida 2 cucharadas soperas de azúcar. Una vez más, asegúrese de nivelar las cucharas soperas para una medición exacta. Vierta el azúcar en el recipiente para pan.
- 6 Mida 2 cucharadas soperas de leche en polvo. Nivela las cucharadas soperas de leche en polvo como con todos los otros ingredientes secos. Agregue la leche en polvo en el recipiente para pan.
- 7 Mida 1  $\frac{3}{4}$  cucharadita de sal. Es de especial importancia medir la sal de manera precisa puesto que mucha sal, aún siendo poca cantidad, puede afectar el leudante de la masa. Agregue sal en el recipiente para pan.
- 8 Antes de agregar la levadura, utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida (nivela nuevamente) 2  $\frac{1}{4}$  cucharaditas de levadura y colóquelas cuidadosamente en el hueco que hizo en la harina.
- 9 Coloque el recipiente para pan cuidadosamente a presión en la panificadora.
- 10 Cierre la tapa de la panificadora y enchufe el cable al tomacorriente de la pared. Ocurrirá lo siguiente. El artefacto emitirá un "pip" y se prenderán las luces del visor. La temporizador marcará "3:25" horas.
- 11 Presione repetidas veces el botón "Color de costra" para seleccionar el tipo de costra que desea. Para esta receta, recomendamos "Medio". De acuerdo con el color de costra que selecciona, la flecha marcará claro, medio u oscuro.
- 12 Presione el botón Comenzar / Parar y la máquina comenzará a hacer el pan. Escuchará cómo la panificadora comienza a mezclar los ingredientes.



**Nota:** Es importante que NO presione el botón Comenzar / Detener mientras que la panificadora está haciendo el pan. Si lo hace, la máquina se apagará y deberá comenzar nuevamente de cero.

**Nota:** Es importante que no levante la tapa en esta receta. (Para otras recetas que hará más adelante, deberá levantar la tapa para agregar nueces u otros ingredientes).

**Precaución:** La panificadora se calienta mucho. NO manipule la máquina mientras se encuentre en funcionamiento. NO levante la tapa mientras la panificadora esté horneando el pan.

### **Etapas de la panificadora (flautas de 2 lb.)**

Es divertido ver cómo se hace el pan a través del visor. Para el ciclo básico, se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador alcanza cero.

**Para comenzar:** Se amasan los ingredientes por primera vez (5 minutos)

**Cuando el temporizador está en 3:20,** la masa descansa por 5 minutos

**Cuando está en 3:15,** la masa se trabaja por segunda vez (20 minutos)

**Cuando está en 2:55,** la masa comienza a leudar (39 minutos)

**Cuando está en 2:16,** la masa se "golpea" (10 segundos)

**Cuando está en 02:16,** la masa continúa leudando (25 minutos y 50 segundos)

**Cuando está en 1:50,** se le da "forma" a la masa (15 segundos)

**Cuando está en 1:50,** la masa llega al último leudado (48 minutos y 45 segundos)

**Cuando está en 0:60,** la masa comienza a hornearse (60 minutos)

**Cuando está en 0:00,** el pan está listo.

### **Una vez horneado el pan**

**Precaución:** No coloque la cara cerca de la tapa cuando abra la panificadora, puede salir vapor caliente que podría quemarlo.

**Importante:** La panificadora tiene una configuración automática para "mantener tibio" el pan durante una hora. Sin embargo, recomendamos retirar el pan de la panificadora de inmediato a fin de mantener su frescura.

- 1 Utilice agarraderas para cacerolas o guantes para horno para levantar con cuidado el recipiente de la panificadora.
- 2 Coloque el recipiente boca abajo sobre una rejilla para que se enfríe y sacuda ligeramente hasta que salga el pan. Si se pega, tome una espátula de goma (las de metal pueden dañar la superficie del recipiente) y pásela por los costados de la flauta hasta que salga el pan.
- 3 Si la cuchilla para amasar sale con el pan, utilice la herramienta para remover cuchilla de amasar incluida a fin de retirarla de la flauta. Recuerde ¡estará muy caliente!

Deje enfriar el pan 15 minutos antes de cortarlo y disfrutarlo.

**Importante:** Si desea hacer otro pan de inmediato, espere a que la panificadora se enfríe durante 10 o 15 minutos con la tapa abierta y el recipiente afuera.





## Generalidades de las funciones de la panificadora

### Función pan:

Sírvase consultar la receta correspondiente y siga el procedimiento que se describe a continuación.

- 1 Coloque la cuchilla para amasar en el recipiente para pan.
- 2 Coloque los ingredientes en el recipiente para pan en este orden: Primero, ingredientes líquidos; segundo, ingredientes secos (salvo la levadura) y por último, la levadura. **Nota:** La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando esté agregando los ingredientes.
- 3 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa suavemente .
- 4 Enchufe la panificadora, el visor LCD mostrará "MENÚ 1 - TIEMPO 3:25".
- 5 Presione el botón Seleccionar menú para elegir el tipo de pan que desea (básico, francés, integral, dulce, horneado exprés (1.5 lbs.) horneado exprés (2.0 lbs.), rápido, europeo, masa, masa rosca). **Nota:** El visor marcará el número de Menú correspondiente al tipo de pan seleccionado de 1 a 10.
- 6 Presione el botón Color de costra para seleccionar el color de costra deseado (Claro, mediano, oscuro o rápido). **Nota:** El visor marcará el color de costra con una flecha y señalará el correspondiente color de costra seleccionado (los programas selectos tienen posiciones fijas). **Nota:** la posición de rápido está disponible en los programas básico, francés o integral y reduce el tiempo total por alrededor de una hora para resultados más rápidos.
- 7 Presione el botón Tamaño de la flauta para seleccionar el tamaño (1.0lb, 1.5lb o 2.0lb). **Nota:** El visor marcará el tamaño de la flauta con una flecha y señalará el correspondiente tamaño seleccionado (los programas selectos tienen posiciones fijas).
- 8 Si se precisa programación de encendido automático, ajuste el temporizador moviendo las flechas hacia arriba o hacia abajo según corresponda. Es posible programar una demora de hasta 13 horas para el inicio del programa. **Nota:** El programación de encendido automático se calcula teniendo en cuenta el tiempo de funcionamiento más el tiempo que falta para el encendido (por ejemplo, para un pan básico de 2.0 lbs: el programa de encendido automático se configura en 13 horas = es decir, el encendido automático será dentro de 9 horas 35 minutos más el tiempo de funcionamiento de 3 horas 25 minutos para un pan básico de 2.0 lbs).
- 9 Presione el botón Comenzar / Detener para que comience a funcionar la panificadora.
- 10 Si precisa detener la panificadora, presione el botón Comenzar / Detener por un segundo aproximadamente. La panificadora se detendrá pero deberá repetir el proceso desde cero.
- 11 Una vez que el programa esté completo y el visor marque "0:00" emitirá 15 pips como advertencia y luego se apagará para mantenerse en modo tibio. En el modo tibio, el "0:00" titilará. **Nota:** El modo tibio se mantendrá hasta una hora. Pasada aquella hora, emitirá 15 pips y regresará al estado de inicio.
- 12 Cuando la máquina emita el pip e indique que el programa ha terminado, retire el recipiente para pan de la máquina con guantes para horno. Coloque el recipiente boca abajo y sacuda ligeramente hasta que salga el pan. Retire la cuchilla para amasar de la base del pan con la herramienta para retirarla que se provee y ya está listo para comer.



### **Función masa:**

La función masa es un programa similar a la función pan, salvo que no incluye horneado. Cuando el programa haya finalizado, emitirá 5 pips como advertencia. Cuando la máquina emita el pip e indique que el programa ha terminado, retire la masa del recipiente para pan.

### **Función horneado:**

Esta función puede utilizarse para hornear pan u otra masa. Sírvese consultar la receta correspondiente y siga los siguientes pasos

- 1 Coloque el recipiente para pan en la panificadora.
- 2 Coloque pequeños trozos de comida juntos dentro del recipiente para pan, luego cierre la tapa.
- 3 Presione el botón Seleccionar menú de la función Horneado.
- 4 Presione el botón Comenzar / Detener para que comience a funcionar el programa horneado.
- 5 Una vez que el programa esté completo y el visor marque "0:00" emitirá 5 pips como advertencia y luego se apagará y regresará al estado inicial.
- 6 Es posible detener el programa en cualquier momento del proceso presionando el botón "Comenzar / Detener".

**Nota:** Para un horneado más uniforme, se recomienda cortar la comida en rodajas pequeñas y distribuirlas de manera uniforme en el recipiente para pan.

### **Configuración de la panificadora (para flauta de 2 libras)**

La panificadora puede hornear casi todo tipo de pan. Se incluyen recetas para mostrarle claramente la configuración que debe utilizar. Este modelo tiene 12 posiciones en total – 9 posiciones para pan (básico, francés, integral, dulce, Europeo, masa, bagel, jamón y horneado) y 3 posiciones de rápido horneado (horneado rápido "express" de 1.5 libras, horneado rápido "express" de 2.0 libras, y rápido).

- 1 Básico 2 lbs. (tiempo: 3 horas 25 minutos)
- 2 Francés 2 lbs. (tiempo: 3 horas 35 minutos)
- 3 Integral 2 lbs. (tiempo: 3 horas 23 minutos)
- 4 Dulce 2 lbs. (tiempo: 3 horas 27 minutos)
- 5 Horneado exprés 1.5 lb (tiempo: 58 minutos)
- 6 Horneado exprés 2.0 lb (tiempo: 58 minutos)
- 7 Rápido 2 lbs. (tiempo: 1 hora, 43 minutos)
- 8 Europeo 2 lbs. (tiempo: 3 horas 30 minutos)
- 9 Masa (tiempo: 1 hora 30 minutos)
- 10 Rosca masa (tiempo: 2 horas)
- 11 Mermelada (tiempo: 1 hora 5 minutos)
- 12 Horneado (tiempo: 1 hora)

**Nota:** Los tiempos son aproximados según el tamaño del pan.

**Básico** - Esta configuración se utiliza probablemente más que cualquier otra puesto que brinda los mejores resultados de todas las recetas.

**Francés** - Utilice esta configuración para pan francés. El pan francés lleva más tiempo de amasado, y para leudar y hornearse, lo que le da una costra más dura.

**Integral** - La configuración pan integral brinda la posibilidad de leudar durante un período más prolongado para panes que tienen más del 50% de harina de integral.

**Dulce** - La configuración dulce es para hornear pan con alto contenido de azúcar, grasas y proteínas; características que tienden a aumentar el dorado.



**Horneado exprés (1.5 lb)** - Utilice esta configuración para hornear flautas de pan más pequeñas en menos de una hora.

**Horneado exprés (2.0 lb)** - Utilice esta configuración para hornear flautas de pan más grandes en menos de una hora.

**Rápida** - Utilice esta configuración para hornear pan rápidamente. La cantidad de tiempo es un poco mayor que en la configuración Horneado exprés pero la textura será mejor.

**Europeo** - Utilice esta configuración para hornear pan al estilo europeo como masa fermentada, focaccia y pan de centeno con pasas de uva.

**Masa** - Esta configuración le permite preparar una masa para pancitos, panes especiales, pizza, etc. a mano, los deja leudar y luego hornea en el horno convencional.

**Masa rosca** - Esta configuración le permite preparar masa para roscas a la que usted luego le da forma a mano, la deja leudar y luego la hornea de la manera convencional.

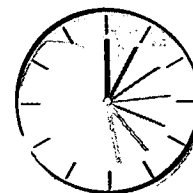
**Mermelada** - Esta configuración es para preparar mermeladas y jaleas.

**Hornear** - Esta configuración es para hornear masa.

## **EXPRESSBAKE®: Configuración panificadora**

### **Preparación de pan en menos de una hora**

La panificadora OSTER® puede hornear fantásticos panes en menos de una hora. Se la denomina configuración "Panificadora EXPRESSBAKE®". Las flautas de esta configuración son un poco diferentes de las otras. Asegúrese de probar las diversas configuraciones para verificar cuál es de su preferencia.



Debe estar al tanto de algunas cuestiones de configuración de la panificadora EXPRESSBAKE® que son diferentes de otras configuraciones.

- El pan de la configuración EXPRESSBAKE® suele tener una costra más oscura y dura que los otros panes. En ocasiones encontrará una fractura en la parte superior de la costra. Esto se debe a que el horneado es a temperaturas más altas. Asimismo, suelen ser flautas más cortas y más compactas.
- NO puede utilizar el programa de encendido automático en la configuración EXPRESSBAKE®. Enfriaría los ingredientes líquidos y afectaría el modo en que se leuda el pan.
- NO puede utilizar los botones "Color de costra" en la configuración EXPRESSBAKE®.
- NO abra la tapa mientras hace el pan con la configuración EXPRESSBAKE®.
- Si es difícil sacar la flauta del recipiente, déjela reposar 5 minutos para que se enfríe. Retire el pan del recipiente sacudiendo suavemente y espere 15 minutos antes de cortarlo.
- Si desea hornear otra flauta de pan, deje que la panificadora se enfríe durante 20 minutos con la tapa abierta.
- PUEDE utilizar mezclas de pan estándar para pan EXPRESSBAKE®: los resultados tal vez no sean tan buenos como cuando se utilizan las recetas de este libro

## **PANIFICADORA EXPRESSBAKE® - TRUCOS Y CONSEJOS**

### **Levadura**

Siempre utilice una levadura con leudante rápido. NO emplee levadura activa seca para la panificadora EXPRESSBAKE®: las flautas quedarán mucho más cortas una vez horneadas.

### **Líquidos**

Siempre utilice agua con una temperatura de entre 115° y 125° F. Utilice un termómetro de cocina para medir la temperatura. Agua más caliente puede estropear la levadura y más fría puede no activarla.



## Sal

Como norma, debe usar MENOS sal para los panes con la configuración EXPRESSBAKE®. Una menor cantidad de sal le dará una flauta más grande. Siga la receta de la panificadora Oster® para obtener mejores resultados.

## Otros ingredientes

Todos los otros ingredientes (como harina, azúcar, leche en polvo, manteca, etc.) deben estar a temperatura ambiente. Siempre utilice harina para pan para la configuración de EXPRESSBAKE®.

## Cosas que deberá comprar

- Sólo debe emplear harina "para máquina de pan" en las recetas de la panificadora EXPRESSBAKE®.
- Tal vez precise un termómetro de cocina para medir la temperatura del agua que emplea en estas recetas. Sólo debe emplear agua caliente (entre 115° y 125° F) para las recetas de la panificadora EXPRESSBAKE®.

Si bien el pan de la configuración de horneado EXPRESSBAKE® es un tanto diferente, los resultados y conveniencia bien lo valen.

La siguiente receta es fantástica para su primera flauta con la configuración EXPRESSBAKE®.

## Pan blanco tradicional - Flauta 1-1/2 libras

### Ingredientes:

|                                                                                       |                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 taza + 2 cucharadas soperas<br>9 onzas en total) de agua<br>caliente (115° – 125°F) | 2 cucharadas soperas de azúcar<br>1 cucharadita de sal<br>3 tazas de harina para máquina de pan |
| 2 cucharadas soperas de aceite<br>(temperatura ambiente)                              | 5 cucharaditas de levadura con leudante rápido                                                  |

### Instrucciones:

- 1 Mida cuidadosamente 1 taza y 2 cucharadas soperas (9 onzas en total) de agua caliente. Recuerde, una buena idea es ver la medición de la taza a nivel de la vista para asegurarse de haber medido exactamente 1 taza y 2 cucharadas soperas (9 onzas en total).
- 2 Utilice un termómetro de cocina para medir la temperatura del agua, que debe ser entre 115° – 125° F. A la temperatura correcta, viértala en el recipiente para pan.
- 3 Mida cuidadosamente y agregue 2 cucharadas soperas de aceite a temperatura ambiente.
- 4 Mida cuidadosamente y agregue sal y azúcar en el recipiente para pan.
- 5 Mida y agregue exactamente 3 tazas de harina en el recipiente para pan. Recuerde no "aplastar" la harina en la taza. A fin de evitar sobrellenado, un buen truco consiste en llenar la taza medidora hasta que se desborde. Luego, dar golpecitos suaves a un costado de la taza con un cuchillo o espátula para quitar las bolsas de aire. Nivele la taza medidora con un cuchillo o espátula.
- 6 Antes de agregar la levadura, utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida (y nivele nuevamente) 5 cucharaditas de levadura y colóquelas cuidadosamente en el hueco que hizo en la harina.
- 7 Coloque el recipiente para pan cuidadosamente a presión en la panificadora.
- 8 Cierre la tapa de la panificadora y enchufe el cable al tomacorriente de la pared. Ocurrirá lo siguiente. El artefacto emitirá un "pip" y se prenderán las luces del visor. La configuración de tiempo marcará "3:25" horas.



**9** Presione repetidas veces el botón "Seleccionar menú" para seleccionar la configuración panificadora EXPRESSBAKE® (1.5LB).

**10** Presione el botón Comenzar / Detener y la máquina comenzará a hacer el pan. Escuchará cómo la panificadora comienza a mezclar los ingredientes.

**Nota:** Es importante que NO presione el botón Comenzar / Detener mientras que la panificadora está haciendo el pan. Si lo hace, la máquina se apagará y deberá comenzar nuevamente de cero.

**Nota:** NO levante la tapa cuando esté utilizando la configuración EXPRESSBAKE®. Si la levanta, puede afectar el leudado de la masa.

**Precaución:** La panificadora se calienta mucho. NO manipule la máquina mientras se encuentre en funcionamiento.

### **Después de horneado el pan con la configuración EXPRESSBAKE®**

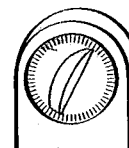
**Precaución:** No coloque la cara cerca de la tapa cuando abra la panificadora, puede escaparse vapor caliente que podría quemarlo.

**Importante:** La panificadora tiene una configuración automática para "mantener tibio" el pan durante una hora. Sin embargo, recomendamos retirar el pan de la panificadora de inmediato a fin de mantener su frescura.

- 1** Utilice agarraderas para cacerolas o guantes para horno para levantar con cuidado el recipiente de la panificadora.
- 2** Coloque el recipiente boca abajo sobre una rejilla fría hasta que el pan se desprenda. Si se pega, tome una espátula de goma (el metal puede dañar la superficie del recipiente) y pásela por los lados de la flauta hasta que se desprenda.
- 3** Si la cuchilla para amasar sale con el pan, utilice la herramienta para remover cuchilla de amasar incluida a fin de retirarla de la flauta. Recuerde ¡estará muy caliente!

Deje enfriar el pan 15 minutos antes de cortarlo y disfrutarlo.

**Importante:** Si desea hacer otro pan de inmediato, espere a que la panificadora se enfríe durante 10 o 15 minutos con la tapa abierta y el recipiente afuera.



### **Cómo usar el programa de encendido automático**

Puede demorar el momento de inicio de la panificadora para tener pan fresco cuando se levante a la mañana o cuando vuelve del trabajo.

Recomendamos que antes de utilizar el programa de encendido automático pruebe algunas recetas. Utilice las recetas que ya le hayan dado buenos resultados.

**Importante:** NO puede utilizar el programa de encendido automático en la configuración EXPRESSBAKE®. Antes de usar el programa de encendido automático:

#### **Antes de utilizar el temporizador de retardo:**

- 1** Agregue todos los ingredientes de la receta.
- 2** Seleccione la configuración correcta para el tipo de pan que vaya a hacer (francés, dulce, etc.).
- 3** Seleccione el color de costra.

**Precaución:** No utilice recetas con ingredientes que puedan provocar un deterioro como leche o huevos.



### **Para usar el programa de encendido automático:**

- 1 Calcule las horas y minutos hasta la hora en que desea que su pan esté horneado. Por ejemplo, si son las 8 a.m. y desea pan para la cena a las 6 de la tarde, tendrá 10 horas.
- 2 Utilice el botón de demora para adelantar en intervalos de 10 minutos. En nuestro ejemplo, avanzará hasta que el visor se lea "10:00". De ser necesario, utilice el botón de programación de encendido automático para reducir la cantidad de tiempo. (Para avanzar rápidamente, simplemente mantenga presionado los botones para aumentar / disminuir del programa de encendido automático).

**Importante:** Si comete un error o desea comenzar nuevamente, mantenga presionado el botón "Comenzar / Detener" hasta que escuche un pip y luego presione una vez más el botón "Comenzar / Detener". El visor mostrará la configuración original y el tiempo del ciclo. Se cancela el programa de encendido automático y puede comenzar nuevamente.

- 3 Cuando haya configurado el programa de encendido automático deseado, asegúrese de presionar el botón "Comenzar / Detener".

**Importante:** Cuando utilice el programa de encendido automático en un clima caluroso, puede utilizar una o dos cucharas soperas menos de líquido en la receta. Es para evitar que la masa leude demasiado. También puede reducir la cantidad de sal en 1/8 o 1/4 y la cantidad de azúcar en 1/4 de cucharadita al mismo tiempo.

### **Trucos y consejos**

Los cocineros experimentados consideran que hacer pan es una ciencia más que un arte. Tenga en cuenta que deberá experimentar con algunas recetas antes de que le salgan exactamente como usted quiere. No desista. Más aún, existen trucos especiales para asegurar siempre un pan de calidad.

#### **Utilice las medidas exactas**

Ya hemos mencionado lo importante que es usar las medidas exactas al momento de hornear pan. Sin embargo, lo repetimos nuevamente. Nivele todos los ingredientes secos y asegúrese de que todos los ingredientes líquidos se midan en una taza de vidrio con medidas claramente marcadas a un costado.

#### **Utilice ingredientes frescos**

Siempre debe utilizar ingredientes frescos. Aquí enumeramos los motivos:

- **Harina** - Si hace tiempo que tiene harina en la alacena, es posible que se haya humedecido por la absorción de humedad o que se haya secado; depende de la zona del país en la que viva. Recomendamos que utilice harina para pan fresca.
- **Levadura** - Probablemente la levadura fresca sea el ingrediente más importante para hornear pan. Si la levadura no está fresca, el pan no leudará. Es mejor comprar levadura nueva que arriesgarse a utilizar una guardada por mucho tiempo.

Puede verificar si la levadura está fresca. Simplemente llene una taza con agua tibia y agregue 2 cucharaditas de azúcar y revuelva. Espolvoree unas cucharaditas de levadura en la superficie de agua y espere. Luego de 15 minutos, la levadura debería hacer espuma y tener un aroma característico. Si no sucede ninguna de las dos cosas, la levadura está vieja y debe descartarse.



## **Agregue los ingredientes en el orden correcto**

Lea todas las recetas de arriba a abajo y recuerde:

- PRIMERO, ingredientes líquidos
- SEGUNDO, ingredientes secos
- POR ÚLTIMO, la levadura

## **Verifique la masa**

Este es un secreto muy conocido por la gente que hace pan a la antigua. Cuando se amasa a mano, ajustan la consistencia de la masa agregando un poquito de agua o de harina hasta que la masa llegue al punto perfecto. Si bien la panificadora amasa por usted, este secreto es todavía cierto. Aquí se describe lo que debe hacer.

### **Si la masa está demasiado blanda**

Durante el segundo ciclo de amasado, verifique la consistencia de la masa. Si la masa parece pegajosa o blanda, como la masa para panqueque, espolvoree harina, una cuchara soperas por vez, hasta que la masa no tenga grumos, se haya secado y haya alcanzado una forma redondeada y de vueltas en el recipiente sin dificultad.

### **Si la masa está demasiado seca**

Si la masa parece hojaldrada o escucha "golpes" en la panificadora, significa que la masa está demasiado seca. Para corregir este problema simplemente rocíe con agua, una cucharadita a la vez, hasta que la masa no tenga grumos, se haya secado y haya alcanzado una forma redondeada y de vueltas en el recipiente sin dificultad. Sea cuidadoso y no agregue demasiada agua.

## **Cómo hornear a gran altura**

Si se encuentra por encima de los 3000 pies, probablemente ya sepa cómo ajustar otras recetas como tortas o magdalenas.

La gran altura tiende a afectar así:

- Hace que la masa leude más rápidamente
- Hace que la masa se seque más

A fin de contrarrestar los efectos de la altura sobre el horneado en la altura, recomendamos lo siguiente:

### **Si la masa está demasiado seca**

- Aumente la cantidad de agua para la receta, en ocasiones hasta 2-4 cucharadas soperas por taza.

### **Si el pan leuda demasiado**

- Reduzca la cantidad de levadura. Por cada cucharadita de levadura, intente disminuir la levadura de 1/8 a 1/4 de cucharadita
- Reduzca la cantidad de azúcar. Por cada cucharada sopera de azúcar, reduzca la cantidad en 1 o 2 cucharaditas.



## Cuadro de medidas equivalentes

El siguiente cuadro lo ayudará a convertir las medidas utilizadas en las recetas.

**Por ejemplo:** 1/2 cuchara soperas = 1-1/2 cucharaditas

| Fluido onza/s |   | taza/s |   | Cuchara/s sopera |   | Cucharadita/s |
|---------------|---|--------|---|------------------|---|---------------|
| 8             | = | 1      | = | 16               | = | 48            |
| 7             | = | 7/8    | = | 14               | = | 42            |
| 6             | = | 3/4    | = | 12               | = | 36            |
| 5             | = | 5/8    | = | 10               | = | 30            |
| 4             | = | 1/2    | = | 8                | = | 24            |
| 3             | = | 3/8    | = | 6                | = | 18            |
| 2             | = | 1/4    | = | 4                | = | 12            |
| 1             | = | 1/8    | = | 2                | = | 6             |
|               | = |        | = | 1                | = | 3             |
|               |   |        |   | 1/2              | = | 1 1/2         |



## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Cómo cuidar la panificadora

**Precaución:** No coloque la panificadora en agua ni en la lavadora de platos. No utilice benzina, cepillo de fregar ni limpiadores químicos puesto que dañarán la máquina. No sumerja en líquidos. Presione el botón Detener y retire el cable del tomacorriente de la pared. Deje enfriar.

Utilice solamente limpiador suave no abrasivo para limpiar la panificadora.

### Limpieza general

- 1 Retire todas las migas de pan con un trapo apenas humedecido.
- 2 NO doble el calentador eléctrico que se encuentra dentro de la panificadora.

### Limpieza del recipiente para pan y cuchilla para amasar

- 1 Pase un trapo húmedo al recipiente para pan y a la cuchilla para amasar y seque en su totalidad.
- 2 NO lave el recipiente ni sus partes en la lavadora de platos. Dañará la terminación del recipiente o de las otras partes.

### Cuidado de la panificadora

- 1 Mantenga limpia la panificadora en todo momento.

**Precaución:** No emplee utensilios de metal en la panificadora. Dañará el recipiente antiadherente y otras partes.

- 2 No se alarme si el color del recipiente de pan cambia con el correr del tiempo. El cambio de color se debe al vapor y humedad y no afecta el desempeño de la máquina
- 3 Si tiene dificultades para retirar la cuchilla para amasar, coloque agua tibia en el recipiente para pan durante 10-15 minutos y de este modo se ablandará la cuchilla.





## Cómo guardar la panificadora

- 1 Asegúrese de que la máquina esté limpia y seca antes de guardarla.
- 2 Guarde la panificadora con la tapa cerrada.
- 3 No coloque objetos pesados sobre la tapa.
- 4 Retire la cuchilla de amasar y colóquela dentro del recipiente.



## PREGUNTAS FRECUENTES

### Detección y resolución de problemas

Si tiene dificultades con el funcionamiento de la panificadora, revise la información de esta sección a fin de encontrar la solución. Si no encuentra la solución, comuníquese con el Departamento de Atención al Consumidor 1 (800) 334-0759.

#### Interrupción de energía

El artefacto cuenta con una función de memoria si interrumpe la energía cuando está utilizando la panificadora.

- 1 Si se produce una interrupción de energía mientras está funcionando y la interrupción es menor a 6 minutos, cuando regrese la energía el artefacto retomará el programa donde lo dejó.
- 2 Si produce una interrupción de energía mientras está funcionando y la interrupción es mayor a 6 minutos, cuando regrese la energía el artefacto no retomará el programa.

Si se produce una interrupción de energía por más de 6 minutos, cuando regrese, deberá hacer lo siguiente:

- 1 Mantener presionado el botón "Comenzar / Detener" por al menos 3 segundos. Si el visor no vuelve a la configuración de tiempo anterior al corte, desenchufe la panificadora y vuelva a enchufarla.
- 2 Si aún así el artefacto no arranca, mantenga presionado el botón "Comenzar / Detener" una segunda vez por 3 segundos. Continúe desenchufando y volviendo a enchufar el artefacto y manteniendo presionado el botón "Comenzar / Detener" hasta que el visor vuelva al tiempo de ciclo anterior al corte.

### Cómo comprender la información del visor

#### ¿Qué hacer si el visor no enciende?

Verifique que la panificadora se encuentre enchufada.

#### ¿Qué hacer si el visor muestra 0:00 y los dos puntos ":" titilan?

No hay problema. Simplemente significa que el ciclo de horneado ha terminado y que la panificadora está manteniendo el pan tibio. Presione el botón "Comenzar / Detener" para apagar el modo para mantener tibio.

#### ¿Qué hacer si el visor muestra "E00" o "E01" y emite pips continuos?

Esto sucede cuando la temperatura interna de la cámara es demasiado alta (>136° F) o demasiado baja (<-4° F).

- 1 Deje que el artefacto se asiente y tome la temperatura ambiente. Luego, verifique si puede funcionar nuevamente.
- 2 Si aún no funciona, llame al centro de servicio para efectuar una reparación.

#### ¿Qué hacer si el visor muestra "EEE" y emite pips continuos?

El circuito del sensor de temperatura está roto. Comuníquese con el centro de servicios para efectuar una reparación.



***¿Qué hacer si el visor muestra "HHH" y emite pips continuos?***

Se ha sobrepasado el circuito del sensor de temperatura. Comuníquese con el centro de servicios para efectuar una reparación.

**Detección y resolución de problemas con la panificadora**

***¿Qué hacer si sale humo o si hay olor a quemado proveniente de la parte trasera de la máquina?***

Se han derramado los ingredientes fuera del recipiente para pan y han caído en la misma máquina. Detenga la panificadora y deje enfriar. Limpie la panificadora antes de volver a utilizar. Sírvase consultar la sección "Cuidado y limpieza" de este manual.

***¿Qué hacer si la masa no se mezcla?***

Asegúrese de que el recipiente para pan y la cuchilla de amasar se encuentran colocadas en el artefacto como correspondè.

**Detección y resolución de problemas de horneado**

***¿Qué hacer si los costados del pan se rompen y la base del pan está húmeda?***

Existen diversas soluciones posibles. El pan puede haber permanecido demasiado tiempo en el recipiente luego del horneado. Retire el pan del recipiente lo antes posible y déjelo enfriar. Pruebe esto: use más harina (una cucharadita por vez) o menos levadura (1/4 de cucharadita por vez) o menos agua o líquido (una cucharadita por vez). También puede ocurrir por no agregar sal a la receta.

***¿Qué hacer si el pan tiene una textura pesada y gruesa?***

Pruebe con menos harina (una cucharadita por vez) o más levadura (1/4 de cucharadita por vez). La harina podría vieja o ser de un tipo inadecuado para la receta.

***¿Qué hacer si el pan no está cocido en el centro?***

Pruebe con más harina (una cucharadita más por vez) o menos agua (una cucharadita menos por vez). No levante la tapa tantas veces durante el horneado.

***¿Qué hacer si el pan tiene una textura áspera y con agujeros?***

También puede ocurrir por no agregar sal a la receta.

***¿Qué hacer si el pan leudó demasiado?***

Pruebe con menos levadura (1/4 de cucharadita menos por vez). También podría ocurrir por olvidar agregar sal a la receta o por no colocar la cuchilla de amasar en el recipiente para pan.

***¿Qué hacer si el pan no ha leudado lo suficiente?***

Existen diversas soluciones posibles. Pruebe con menos harina (una cucharadita menos por vez) o más levadura (1/4 de cucharadita más por vez). También puede ocurrir por:

- olvidar agregar sal a la receta,
- usar harina vieja o del tipo inapropiado,
- usar levadura vieja,
- no usar agua caliente (salvo para los ciclos EXPRESSBAKE®).

***¿Qué hago si el pan tiene harina en la parte superior?***

Por lo general sucede cuando se usa demasiada harina o poca agua. Pruebe con menos harina (una cucharadita o menos por vez) o más levadura (1/4 de cucharadita menos por vez).

***¿Qué hacer si el pan está demasiado dorado?***

Por lo general esto ocurre cuando se agrega demasiada azúcar a la receta. Pruebe con menos azúcar (1 cucharadita por vez). También puede seleccionar un color de costra más suave.

***¿Qué hacer si el pan no está lo suficientemente dorado?***

Por lo general sucede cuando se levanta la tapa del artefacto repetidas veces o cuando se deja la tapa abierta mientras se está horneando el pan. Asegúrese de que la tapa se encuentre cerrada cuando la panificadora esté en funcionamiento.





## Recetas con la configuración básica (Menú 1)

### Etapas de la máquina para pan básico (para flautas de 1.5 lb.)

Para el ciclo básico, se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador llega a 0. alcanza cero.

**Para comenzar:** Los ingredientes se amasan por primera vez ( 5 minutos)

**Cuando el temporizador está en 03:13,** la masa descansa por 5 minutos

**Cuando el temporizador está en 3:08,** la masa se trabaja por segunda vez (20 minutos)

**Cuando el temporizador está en 2:48,** la masa comienza a leudar (39 minutos)

**Cuando el temporizador está en 2:09,** la masa se "golpea" (10 segundos)

**Cuando el temporizador está en 2:09,** la masa continúa leudando (25 minutos y 50 segundos)

**Cuando el temporizador está en 1:43,** se le da "forma" a la masa (15 segundos)

**Cuando el temporizador está en 1:43,** la masa llega al último leudado (48 minutos y 45 segundos)

**Cuando el temporizador está en 0:53,** la masa comienza a hornearse (53 minutos)

**ACuando el temporizador está en 0:00,** el pan está listo.

**Nota:** La posición rápida reducirá el tiempo total en aproximadamente una hora.

### Pan blanco tradicional

### Básico

#### Flauta de 1.5 libras

- 1 taza de agua
- 2 cucharadas soperas de margarina o manteca
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 3 tazas de harina para pan
- 2 cucharadas soperas de leche en polvo
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 2 cucharaditas de levadura activa seca

#### Flauta de 2 libras

- 1 3/8 taza de agua
- 2 cucharadas soperas de margarina o manteca
- 1 3/4 cucharadita de sal
- 4 tazas de harina para pan
- 2 cucharadas soperas de leche en polvo
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 2 1/4 cucharaditas de levadura activa seca

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en el recipiente para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración Básica.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".



## Pan de campo blanco

**Básico**

### (sin programación de encendido automático) - flauta de 2 libras

- |                                               |                                        |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1 taza de leche tibia (110 – 115° F)          | 4 tazas de harina para pan             |
| 1 1/2 cucharada sopera de manteca o margarina | 1 1/2 cucharada sopera de azúcar       |
| 1 huevo grande                                | 2 cucharaditas de levadura activa seca |
| 1 1/2 cucharadita de sal                      |                                        |

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en el recipiente para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración Básica.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".

## Pan de papa - flauta de 2 libras

**Básico**

- |                                             |                                            |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 3/8 taza de agua                          | 2 cucharadas soperas de azúcar             |
| 2 cucharadas soperas de margarina o manteca | 1/4 tasa de copos de papa instantánea      |
| 1 3/4 cucharadita de sal                    | 2 cucharadas soperas de leche en polvo     |
| 4 tazas de harina para pan                  | 1 3/4 cucharaditas de levadura activa seca |

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en el recipiente para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración Básica.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".

## Pan con harina de avena - flauta de 2 libras

**Básico**

- |                                             |                                          |
|---------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1 1/4 tazas de agua                         | 3 3/4 tazas de harina para pan           |
| 3 cucharadas soperas de miel                | 2 cucharadas soperas de salvado de avena |
| 2 cucharadas soperas de margarina o manteca | 2 cucharadas soperas de leche en polvo   |
| 3/4 taza de avena de rápida cocción         | 2 cucharaditas de levadura activa seca   |
| 1 3/4 cucharadita de sal                    |                                          |

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en el recipiente para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración Básica.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".



## Pan con pasas de uva (sin programación de encendido automático)

**Básico**

### Flauta de 1.5 libras

7/8 taza de agua  
1 1/2 cucharadas soperas de manteca o margarina  
1 cucharadita de sal  
3 tazas de harina para pan  
2 cucharadas soperas de azúcar  
1 1/2 cucharada soperas de leche en polvo  
1 cucharadita de canela  
1 3/4 cucharaditas de levadura activa seca  
3/4 taza de pasas de uva (ver nota anterior)

### Flauta de 2 libras

1 1/4 tazas de agua  
2 cucharadas soperas de margarina o manteca  
1 1/2 cucharadita de sal  
4 tazas de harina para pan  
3 cucharadas soperas de azúcar  
2 cucharadas soperas de leche en polvo  
1 1/2 cucharaditas de canela  
2 1/4 cucharaditas de levadura activa seca  
1 taza de pasas de uva (ver nota anterior)

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en el recipiente para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración Básica.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".

**Nota:** Cuando agregue frutas, por ejemplo, pasas de uva, la panificadora emitirá unos pips durante el ciclo de amasado. Cuando la panificadora emita el pip durante el ciclo de amasado. Levante la tapa y agregue las pasas de uva, pocas por vez, hasta que se mezclen con la masa.

## Pan de centeno liviano - flauta de 1.5 libras

**Básico**

1 3/8 taza de agua  
1 1/2 cucharadas soperas de manteca o margarina  
1 1/2 cucharadita de sal  
3 tazas de harina para pan

1 taza de harina de centeno  
2 cucharadas soperas colmadas  
de azúcar negra  
2 cucharaditas de levadura activa seca

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos en el recipiente para pan (menos la levadura).
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura cuidadosamente colóquela en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración Básica.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".



## Recetas con la configuración europea (Menú 8)

### Etapas de la máquina para pan europeo - para flautas de 1.5 libras – el tamaño está configurado

Para el ciclo europeo, se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador alcanza cero.

**Para comenzar:** Los ingredientes se amasan por primera vez ( 5 minutos)

**Cuando el temporizador está en 03:25,** the dough rests for 10 minutes

**Cuando está en 03:15,** la masa se trabaja por segunda vez (20 minutos)

**Cuando está en 02:55,** la masa comienza a leudar (39 minutos)

**Cuando está en 02:15,** la masa se "golpea" (10 segundos)

**Cuando está en 02:15,** la masa continúa leudando (25 minutos y 50 segundos)

**Cuando está en 01:49,** se le da "forma" a la masa (10 segundos)

**Cuando está en 01:49,** la masa llega al último período para leudar (49 minutos y 45 segundos)

**Cuando está en 0:60,** la masa comienza a hornearse (60 minutos)

**Cuando está en 0:00,** el pan está listo.

**Nota:** Con el programa de pan europeo, el tamaño de la flauta se fija en 1.5 lbs. y el color de la costra no se puede cambiar.

### Pan de masa fermentada

**Europeo**

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente (70°–80°F)

1 1/4 tazas de preparación para masa fermentada  
(vea la "Preparación para masa fermentada"  
a continuación)

4 tazas de harina para pan

3 cucharadas soperas de azúcar

1 3/4 cucharaditas de levadura activa seca

3/4 taza de agua tibia

1 3/4 cucharaditas de sal

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos ( inclusive la preparación para masa fermentada) en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración europea.
- 6 Presione el botón "Comenzar / Detener".

### Sourdough Starter

**Europeo**

2 1/4 cucharaditas de levadura activa seca

2 tazas de harina común

2 tazas de agua tibia

- 1 En un bol de vidrio de 2 o 3 cuartos de galón, mezcle la levadura y el agua tibia con una cuchara de madera o de plástico. Deje reposar 10 minutos.
- 2 Agregue harina: mezcle hasta que se forme una masa espesa. No es necesario que la masa no tenga grumos.
- 3 Cubra sin apretar con una bambula, repasador fino o envoltura plástica.
- 4 Deje reposar en un lugar cálido durante 24 horas.
- 5 Revuelva, cubra sin apretar. Coloque la preparación en un lugar cálido por 2 o 3 días o hasta que se formen burbujas y huela avinagrado. Revuelva una vez por día.
- 6 Cubra con una envoltura plástica o con un cobertura plástica sin apretar. Refrigere.



## Cómo reponer la preparación

Luego de haber utilizado una parte de la preparación, repóngala con igual cantidad de agua tibia y harina. Por ejemplo, si se utilizó 1-1/4 tazas (10 onzas) para hacer el pan, se debe reponer la preparación agregando 1-1/4 tazas de agua tibia y 1-1/4 tazas de harina. Revolver bien para mezclar. Cubra y deje reposar en un lugar cálido hasta que haga burbujas, de 3 a 5 horas. Guarde la preparación en el refrigerador en un recipiente de vidrio cubierto sin apretar. Si no lo utiliza al final de la semana, retire una taza de la fermentación y deséchela: luego, repóngala por partes iguales de harina y agua caliente según las instrucciones mencionadas anteriormente.

## Claves para un exitoso horneado de masa fermentada

- Siempre haga la preparación en un recipiente de vidrio. Nunca la guarde en un recipiente de metal ni utilice recipientes de metal. La preparación reaccionará con el metal.
- Todos los ingredientes, inclusive la preparación, deben estar a temperatura ambiente (70° - 80° F). Los ingredientes fríos retardarán la actividad de la levadura.
- Cuando retire parte de la preparación, siempre repóngala. Deje reposar a temperatura ambiente de 3 a 5 horas, hasta que se empiecen a formar burbujas. Cubra y guarde en el refrigerador.
- Si la preparación se divide (se forma líquido en la superficie), revuelva antes de usar hasta que se mezcle.
- Si el líquido que se forma en la superficie de la preparación se vuelve rosado en algún momento, deseche esa preparación y comience nuevamente con ingredientes frescos.
- Importante: Para el pan de masa fermentada hecho en una panificadora automática se debe agregar levadura. La concentración de la preparación y la cantidad de veces que leuda en la panificadora no son suficientes para un leudado adecuado sin el uso de levadura adicional.

## Recetas con la configuración francesa (Menú 2)

### Etapas de la máquina para pan francés (para flautas de 1.5 libras )

Para el ciclo francés, se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador va bajando hasta alcanzar el cero.

**Para comenzar:** Los ingredientes se amasan por primera vez ( 5 minutos)

**Cuando el temporizador está en 03:30,** la masa descansa por 5 minutos

**Cuando está en 03:25,** la masa se trabaja por segunda vez (20 minutos)

**Cuando está en 03:05,** la masa comienza a leudar (39 minutos)

**Cuando está en 02:26,** la masa se "golpea" (10 segundos)

**Cuando está en 02:26,** la masa continúa leudando (30 minutos y 50 segundos)

**Cuando está en 01:55,** se le da "forma" a la masa (10 segundos)

**Cuando está en 01:55,** la masa llega al último leudado (59 minutos y 50 segundos)

**Cuando está en 00:55,** la masa comienza a hornearse (55 minutos)

**Cuando está en 0:00,** el pan está listo.

**Nota:** La posición rápida reducirá el tiempo total en aproximadamente una hora.



## Pan de campo francés - flauta de 2 libras

Francés

- |                                                     |                                        |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1 3/8 taza de agua                                  | 4 tazas de harina para pan             |
| 1 1/2 cucharada sopera de aceite vegetal o de oliva | 1 cucharada sopera de azúcar           |
| 1 1/2 cucharadita de sal                            | 2 cucharaditas de levadura activa seca |

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración francesa.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".

## Pan italiano con hierbas - flauta de 2 libras

Francés

- |                                                     |                                             |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 1/4 taza de agua                                  | 1/4 taza de queso parmesano rallado         |
| 1 1/2 cucharas soperas de aceite vegetal o de oliva | 2 cucharaditas de copos de cebolla en polvo |
| 1 cucharadita de sal                                | 1/2 cucharadita de albahaca en polvo        |
| 3 1/2 tazas de harina para pan                      | 1/2 cucharas soperas de ajo en polvo        |
| 1 cucharaditas de azúcar                            | 2 cucharaditas de levadura activa seca      |
| 1 cucharada sopera de perejil seco                  |                                             |

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración francesa.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".





## Recetas con la configuración dulce (Menú 4)

### Etapas de la máquina para pan dulce (para flautas de 1.5 libras )

En el ciclo de pan dulce, se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador desciende hasta alcanzar el cero.

**Para comenzar:** Los ingredientes se amasan por primera vez ( 5 minutos)

**Cuando está en 3:17,** la masa descansa por 5 minutos

**Cuando está en 3:12,** la masa se amasa por segunda vez (20 minutos)

**Cuando está en 2:52,** la masa empieza a elevar (39 minutos)

**Cuando está en 02:13,** la masa se "golpea" (10 segundos)

**Cuando está en 02:13,** la masa continúa leudando (25 minutos y 50 segundos)

**Cuando está en 01:47,** se le da "forma" a la masa (5 segundos)

**Cuando está en 1:47,** la masa llega al último leudado (51 minutos y 55 segundos)

**Cuando está en 00:55,** la masa comienza a hornearse (55 minutos)

**Cuando está en 0:00,** el pan está listo.

**Nota:** Con el programa de pan dulce, el color de la costra no se puede cambiar.

### Primavera favorito pan

**Dulce**

#### (sin programación de encendido automático) - flauta de 1.5 libras

|                                            |                                                  |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 taza de agua                             | 3 3/4 tazas de harina para pan                   |
| 1/4 taza de manteca o margarina            | 1/2 taza de azúcar                               |
| 1 huevo grande                             | 3 cucharadas soperas de leche en polvo           |
| 1 1/2 cucharadita de extracto de vainilla  | 2 cucharaditas de levadura activa seca           |
| 1 1/4 cucharadita de extracto de almendras | 3/4 taza de pasas de uva                         |
| 1 cucharadita de sal                       | 1 1/2 cucharaditas de cáscara de naranja rallada |

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración Dulce.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Comenzar / Detener".

**Nota:** Cuando agregue frutas, por ejemplo, pasas de uva, la panificadora emitirá unos pips durante el ciclo de amasado. Levante la tapa y agregue las pasas de uva, pocas por vez, hasta que se mezclen con la masa.



## **Queso cottage y pan con cebollino**

**Dulce**

### **(sin programación de encendido automático) - flauta de 1.5 libras**

|                                             |                                             |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 3/8 taza de agua                            | 3 3/4 tazas de harina para pan              |
| 1 taza de queso cottage                     | 3 cucharadas soperas de cebollinos en polvo |
| 1 huevo                                     | 2 1/2 cucharadas soperas de azúcar          |
| 2 cucharadas soperas de margarina o manteca | 2 1/4 cucharaditas de levadura activa seca  |
| 1 1/2 cucharadita de sal                    |                                             |

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración Dulce.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Comenzar / Detener".

## **Pan especial de invierno**

**Dulce**

### **(sin programación de encendido automático) - flauta de 1.5 libras**

|                                             |                                            |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 7/8 taza de agua                            | 1/4 taza harina de maíz                    |
| 2 cucharadas soperas de margarina o manteca | 2 3/4 tazas de harina para pan             |
| Un huevo grande                             | 2/3 taza de harina integral                |
| 1/4 taza de melaza                          | 2 1/4 cucharaditas de levadura activa seca |

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración Dulce.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Comenzar / Detener".



## Pan con manzana y nueces - flauta de 1.5 libras

**Dulce**

3/4 taza de salsa de manzana sin azúcar  
3/8 tazas de jugo de manzana  
3 cucharadas soperas de margarina o manteca  
1 huevo grande  
1 cucharadita de sal  
4 tazas de harina para pan

1/4 taza colmada de azúcar negra  
1 1/4 cucharadita de canela  
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio  
2 cucharaditas de levadura activa seca  
1/2 taza de nueces partidas

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar menú" para elegir la configuración Dulce.
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Comenzar / Detener".

**Nota:** Cuando agregue frutas, por ejemplo, pasas de uva, la panificadora emitirá unos pips durante el ciclo de amasado. Levante la tapa y agregue las pasas de uva, pocas por vez, hasta que se mezclen con la masa.

### EXPRESSBAKE®: Configuración Recetas de configuración (Menús 5 y 6)

#### EXPRESSBAKE® Etapas de la máquina

Para el ciclo de la panificadora EXPRESSBAKE® Breadmaker puede esperar que suceda lo siguiente mientras el contador alcanza cero.

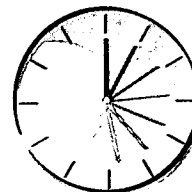
**Para comenzar:** Los ingredientes se amasan por primera vez  
(15 minutos)

**Cuando está en 0:43,** la masa empieza a leudar (8 minutos)

**Cuando está en 0:35,** la masa empieza a hornearse (35 minutos)

**Cuando está en 0:00,** está listo el pan.

**Important:** NO PUEDE usar el programa de encendido automático con la panificadora en EXPRESSBAKE®. NO PUEDE cambiar el color de la costra.



## Pan Blanco

## EXPRESSBAKE

### Flauta de 1.5 libras

Flauta de 1.5 libras  
1 taza y 2 cucharadas de agua caliente (115°–125°F)  
2 cucharadas de aceite  
2 cucharadas de azúcar  
1 cucharadita de sal  
3 tazas de harina para pan  
5 cucharaditas de levadura activa seca

### Flauta de 2 libras

1 1/2 taza de agua caliente (115°–125°F)  
3 cucharadita de aceite  
3 cucharadas de azúcar  
1 1/2 cucharadita de sal  
4 tazas de harina para pan  
2 cucharadas de levadura activa seca

**Importante: Mida con exactitud el agua caliente y asegúrese de que está entre 115°–125°F con un termómetro de cocina.**

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar Menú" y elija la configuración de Express Bake
  - a. Express Bake (1.5LB) para flautas de 1.5 libras
  - b. Express Bake (2.0LB) para flautas de 2 libras
- 6 Presione el botón "Comenzar / Detener".

## Pan de queso y centeno

## EXPRESSBAKE

### Flauta de 1.5 libras

1 taza y 2 cucharadas de agua caliente (115°–125°F)  
1 cucharada de aceite  
1 cucharada de azúcar  
1 cucharadita de sal  
2 1/2 tazas de harina para pan  
1/2 taza de harina de centeno  
1 cucharada de queso Parmesano rallado  
1 taza de queso cheddar desmenuzado  
5 cucharaditas de levadura activa seca

### Flauta de 2 libras

1 1/2 taza de agua caliente (115°–125°F)  
4 cucharadita de aceite  
2 cucharadas de azúcar  
1 1/2 cucharadita de sal  
3 1/4 tazas de harina para pan  
2/3 taza de harina de centeno  
2 cucharadas de queso Parmesano rallado  
1 1/4 tazas de queso cheddar desmenuzado  
2 cucharadas de levadura activa seca

**Importante: Mida con exactitud el agua caliente y asegúrese de que está entre 115°–125°F con un termómetro de cocina.**

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar Menú" y elija la configuración de Express Bake
  - a. Express Bake (1.5LB) para flautas de 1.5 libras
  - b. Express Bake (2.0LB) para flautas de 2 libras
- 6 Presione el botón "Comenzar / Detener".



**Flauta de 1.5 libras**

1 taza y 2 cucharadas de  
agua caliente (115°–125°F)  
2 cucharadas de aceite  
2 cucharadas de azúcar  
3 tazas de harina para pan  
2 cucharadas de mezcla de sopa cesa de cebolla  
4 1/2 de cucharaditas de levadura activa seca

**Flauta de 2 libras**

1 1/2 y 1 cucharada de  
agua caliente (115°–125°F)  
3 cucharadas de aceite  
3 cucharadas de azúcar  
4 tazas de harina para pan  
3 cucharadas de mezcla de sopa cesa de cebolla  
2 cucharadas de levadura activa seca

**Importante:** Mida con exactitud el agua caliente y asegúrese de que está entre 115°–125°F con un termómetro de cocina.

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar Menú" y elija la configuración de Express Bake
  - a. Express Bake (1.5LB) para flautas de 1.5 libras
  - b. Express Bake (2.0LB) para flautas de 2 libras
- 6 Presione el botón "Comenzar / Detener".

**Recetas de la configuración****Pan integral (Menú 3)****Etapas de la máquina (para flautas de 1.5 libras )**

Para el ciclo Pan integral se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador alcanza cero..

**Para comenzar:** Los ingredientes se amasan por primera vez (5 minutos)

**Cuando está en 3:15,** la masa descansa por 5 minutos

**Cuando está en 3:10,** la masa se amasa por segunda vez (15 minutos)

**Cuando está en 2:55,** la masa comienza a leudar (49 minutos)

**Cuando está en 2:05,** la masa se "golpea" (10 segundos)

**Cuando está en 2:05,** la masa continúa leudando (25 minutos y 50 segundos)

**Cuando está en 1:40,** se da "forma" a la masa (10 segundos)

**Cuando está en 1:40,** la masa llega al último leudado (49 minutos and 50 segundos)

**Cuando está en 0:50,** la masa comienza a hornearse (50 minutos)

**Cuando está en 0:00,** el pan está listo.

**Nota:** La posición rápida reducirá el tiempo total en aproximadamente una hora.



## 100% Pan Integral - flauta de 2 libras

**Integral**

- 1 5/8 de tazas de agua
- 1/3 taza de azúcar morena comprimida
- 2 cucharaditas de sal
- 4 2/3 tazas de harina integral
- 3 cucharaditas de levadura activa seca

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración Pan Integral
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".

## Pan de trigo de miel

**Integral**

### Flauta de 1.5 libras

- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina
- 1 1/2 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de sal
- 2 1/4 tazas de harina para pan
- 1 taza de harina integral
- 1/2 taza de avena instantánea
- 2 cucharaditas de levadura activa seca

### Flauta de 2 libras

- 1 y 3/8 tazas de agua
- 2 1/2 cucharadas mantequilla o margarina
- 2 cucharadas de miel
- 1 y 3/4 cucharaditas de sal
- 2 1/2 tazas harina para pan
- 1 1/4 tazas de harina integral
- 2/3 taza de avena instantánea
- 2 1/4 cucharaditas de levadura activa seca

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración Pan Integral
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".



### **Pan Integral de Miel - flauta de 1.5 libras**

**Integral**

|                                         |                                         |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1 1/8 tazas de agua                     | 3 1/2 tazas harina para pan             |
| 2 cucharadas de mantequilla o margarina | 1 taza de hojuelas de trigo             |
| 4 cucharadas de miel                    | 2 cucharadas cereal de salvado de trigo |
| 1 cucharadita de sal                    | 2 cucharaditas de levadura activa seca  |

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración Pan Integral
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".

### **Pan de trigo de verano - flauta de 1.5 libras**

**Integral**

|                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 3/8 tazas de agua                | 2 tazas de harina para pan          |
| 1 1/2 cucharadas de aceite vegetal | 2 tazas harina integral             |
| 2 cucharadas de piloncillo         | 2 cucharaditas levadura activa seca |
| 1 1/2 cucharaditas de sal          |                                     |

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración Pan Integral
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".

### **Pan de suero de leche - flauta de 1.5 libras**

**Integral**

|                                            |                                             |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 1/4 tazas de agua                        | 1 taza de harina de centeno                 |
| 1 1/2 cucharada de mantequilla o margarina | 2 cucharadas de suero de leche en polvo     |
| 1 cucharadita de vinagre blanco            | 1 cucharada de vital gluten                 |
| 2 cucharadas de azúcar morena comprimida   | 1 1/2 cucharaditas de semillas de alcaravea |
| 2 tazas de harina para pan                 | 2 cucharaditas levadura activa seca         |
| 1 taza de harina integral                  |                                             |

- 1 Mida y agregue los ingredientes líquidos en el recipiente para pan.
- 2 Mida y agregue los ingredientes secos (salvo la levadura) en el recipiente para pan.
- 3 Utilice el dedo para hacer un agujero (hueco) en la harina donde colocará la levadura. La levadura NUNCA debe entrar en contacto con el líquido cuando agrega ingredientes. Mida la levadura y viértala cuidadosamente en el hueco.
- 4 Coloque el recipiente para pan en la panificadora y cierre la tapa.
- 5 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración Pan Integral
- 6 Presione el botón "tamaño de la flauta" para elegir 1 lb., 1.5 lb. o 2 lb.
- 7 Presione el botón "Color de costra" para elegir costra suave, media, oscura o rápida.
- 8 Presione el botón "Comenzar / Detener".



## Recetas Configuración de Masa/Pasta (Menús 9 y 10)

### Las Etapas de la Panadería de Masa/Pasta

Para el ciclo de masa/pasta, se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador alcanza cero.

#### Masa/Pasta:

**Para comenzar:** Los ingredientes se amasan por primera vez (5 minutos)

**Cuando está en 1:25,** la masa descansa por 5 minutos

**Cuando está en 1:20,** la masa se amasa por segunda vez (20 minutos)

**Cuando está en 1:00,** la masa comienza a leudar (60 minutos)

**Cuando está en 0:00,** la masa está lista.

#### Masa para Bagels:

**Para comenzar:** Los ingredientes se amasan por primera vez (5 minutos)

**Cuando está en 1:40,** la masa se amasa por segunda vez (10 minutos)

**Cuando está en 1:30,** la masa comienza a leudar (90 minutos)

**Cuando está en 0:00,** la masa está lista.

### Ingredientes para la masa (2 libras):

|                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 2 cucharaditas de aceite     | 4 1/2 tazas harina                    |
| 2 cucharaditas de sal        | 1 3/4 tazas de agua                   |
| 2 cucharaditas de leche seca | 1 cucharadita de levadura activa seca |
| 1 cucharadita de azúcar      |                                       |

### Ingredientes para la receta de la masa para Bagels:

|                            |                                            |
|----------------------------|--------------------------------------------|
| 1 3/4 tazas de agua        | 3 tazas de harina                          |
| 1 1/2 cucharaditas de miel | 1 1/2 cucharaditas de levadura activa seca |
| 1 1/2 cucharaditas de sal  |                                            |





## Instrucciones para la masa

- 1 Coloque los ingredientes en un molde de pan y coloque el molde en la panificadora.
- 2 Presione el botón "Seleccionar Menú" para elegir la configuración de la masa de la masa para bagels (si está preparando masa para bagels).
- 3 Presione el botón "Comenzar / Detener". La pantalla comenzará a contar de manera regresiva el tiempo en la configuración de la masa. Cuando la masa esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 4 Presione el botón "Comenzar / Detener" hasta que oiga un pip y se ponga en blanco la pantalla.
- 5 Para remover el molde de pan, agarre la manga firmemente y remueve el molde.

**Nota:** No se calienta el molde al usar la configuración para la masa.

## La Preparación de la Masa para Hornear

- 1 Espolvoree ligeramente la harina sobre un petate o una tabla para postres. Al utilizar una espátula de hule o una cuchara de madera, remueva la masa del molde y colóquela sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina. Amase la masa 2 ó 3 veces para eliminar el aire. Si se maneja la masa fácilmente sin harina, dele forma sobre una superficie limpia ligeramente engrasada.
- 2 Moldee la masa a su gusto en rollos, roscas, etc. (las sugerencias vienen a continuación). Colóquelo sobre un molde engrasado. Tape la masa con un trapo limpio y déjela leudarse hasta que casi se duplique en tamaño (casi 1 hora).
- 3 Hornee según la receta. Retírelo del molde y deje que se enfríe sobre una rejilla o sívalo tibio.

## Variaciones para darle forma a la masa

### Panecillos

Divida la masa en 12 piezas iguales, forme bolitas y colóquelas en un molde para panquecitos. Cúbralo, deje que se leuden y hornee según las instrucciones. Rinde 12 piezas.

### Roles

Engrase ligeramente una bandeja para hornear. Divida la masa en 10 piezas iguales. Sobre una superficie ligeramente engrasada enrollar a mano cada pieza de aproximadamente 10 pulgadas de largo alrededor de un lápiz. Empiece a enrollar cada pieza alrededor del centro para formar un rollo. Coloque los rollos sobre una bandeja para hornear previamente engrasada. Cúbralo, deje que se leude, y hornee según las instrucciones. Rinde 10 unidades.



### Cuernos de mantequilla

Engrase una bandeja para hornear y colóquela a un lado. Sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina, enrolle la masa en un círculo de 12 pulgadas. Barnice la masa con mantequilla derretida. Coloque los rollos volteados, con un espacio de 2 a 3 pulgadas entre cada uno, sobre la lámina previamente engrasada. Cúbralo, deje que se leude, y hornee según las instrucciones. Rinde 12 unidades.

### Leudado

#### Para reducir el tiempo en que la masa leude

Precaliente un horno convencional a 200°F por 5 minutos, después apague el horno. Moldee la masa, colóquela sobre una bandeja para hornear según las instrucciones y cúbrala con un trapo limpio de la cocina. Coloque la masa en el horno hasta que se duplique en tamaño. Esto reducirá el tiempo necesario para leudar a aproximadamente la mitad.

Las recetas en las que se usa harina integral o harina no refinada contienen menos gluten y posiblemente no se leuden tanto como aquellas en las que se utiliza harina blanca para pan. Debido a esto, los panes más pesados pueden tener un parte más chata o inclusive un hueco pequeño en el centro. Asimismo se puede agregar el gluten de trigo para mejorar la forma y el volumen del pan hecho con harinas que contienen menos gluten.



## Almacenamiento

### Mantener Su Pan Fresco

El pan hecho en casa no contiene conservadores, entonces guarde la flauta enfriada en una bolsa de plástico ligeramente cerrada. Si así lo desea, coloque un tallo de apio en la bolsa para mantener el pan más fresco por más tiempo. No lo guarde en el refrigerador debido a que esto causa que el pan se reseque más rápido.

### Pan para Pretzels

**Masa**

Todos los ingredientes al tiempo del ambiente (70–80°F)

|                                           |                                              |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 2 tazas de harina para pan                | 7/8 taza de agua                             |
| 1 1/2 cucharadita de levadura activa seca | 1 a 2 cucharadas de sal no refinada (Kosher) |
| 1/4 cucharadita de sal                    | 1 huevo, ligeramente cuando está enido       |
| 1/2 cucharadita de azúcar                 |                                              |

- 1 Mida y agregue los ingredientes salvo el huevo y la sal no refinada en el recipiente para pan.
- 2 Presione el botón "Comenzar / Detener" para borrar la pantalla.
- 3 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración de la masa.
- 4 Presione el botón "Comenzar / Detener". La pantalla comenzará a contar de manera regresiva el tiempo en la configuración de la masa. Cuando la masa esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 5 Presione el botón "Comenzar / Detener" hasta que oiga un pip y se ponga en blanco la pantalla.
- 6 Para remover el molde de pan, agarre la manga firmemente y remueve el molde.
- 7 Precaliente el horno a 450°F.
- 8 Divida la masa en 12 piezas. Enrolle cada una en la forma de un lazo de 8 pulgadas. Moldéelo en la forma de un pretzel o deje como un palito. Coloque sobre una charola para hornear engrasada, barnice cada uno con el huevo cuando está enido. Espolvoree con la sal no refinada.
- 9 Hornee en el horno precalentado por 12 a 15 minutos.

### Rollos de Mantequilla (sin programa de encendido automático)

**Masa**

Todos los ingredientes al tiempo del ambiente (70–80°F), salvo la leche

|                                       |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|
| 2 cucharadas de azúcar                | 1/4 taza de agua         |
| 1 cucharadita de sal                  | 1 huevo                  |
| 2 3/4 tazas de harina para pan        | 3/4 a 7/8 tazas de leche |
| 2 cucharadita de levadura activa seca | 1/4 taza de mantequilla  |

- 1 Mida y agregue los ingredientes en el recipiente para pan
- 2 Presione el botón "Comenzar / Detener" para borrar la pantalla.
- 3 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración de la masa.
- 4 Presione el botón "Comenzar / Detener". La pantalla comenzará a contar de manera regresiva el tiempo en la configuración de la masa. Cuando la masa esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 5 Presione el botón "Comenzar / Detener" hasta que oiga un pip y se ponga en blanco la pantalla.
- 6 Para remover el molde de pan, agarre la manga firmemente y remueve el molde.
- 7 Moldee a su gusto (véase "Variaciones para Moldear la Masa", página 72).
- 8 Hornee a 350°F por 25 a 30 minutos. Rinde 12 rollos.



## Roscas (sin programa de encendido automático)

**Masa**

Todos los ingredientes al tiempo del ambiente (70–80°F), salvo la leche

|                                        |                                        |
|----------------------------------------|----------------------------------------|
| 1/4 taza de azúcar                     | 1 yema de huevo                        |
| 1 cucharadita de sal                   | 3/4 a 7/8 tazas de leche               |
| 2 1/4 tazas de harina para pan         | 1 cucharada de mantequilla o margarina |
| 2 cucharaditas de levadura activa seca |                                        |

- 1 Mida y agregue los ingredientes en el recipiente para pan
- 2 Presione el botón "Comenzar / Detener" para borrar la pantalla.
- 3 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración de la masa.
- 4 Presione el botón "Comenzar / Detener". La pantalla comenzará a contar en forma regresiva el tiempo que requiera la configuración elegida. Cuando la masa esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 5 Presione el botón "Comenzar / Detener" hasta que oiga un pip y se ponga en blanco la pantalla.
- 6 Para remover el molde de pan, agarre la manga firmemente y remueve el molde.
- 7 Coloque la masa en un molde redondo engrasado de 9 pulgadas o en un molde rectangular engrasado de 5 x 7 pulgadas.
- 8 Agregue la cubierta. Rinde una rosca. (Véase la receta de "Cubiertas", a la derecha.)

## Cubiertas

**Masa**

|                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 2 cucharadas de mantequilla derretida | 1/2 taza de azúcar          |
| 1 cucharadita de canela molida        | 1/2 taza de nueces cortadas |

Glaseado de azúcar glas, opcional (ver la receta abajo)

- 1 Salpica la mantequilla sobre la masa.
- 2 En un tazón pequeño, mezcle el azúcar, la canela y las nueces; espolvoree sobre la mantequilla. Cubrir y dejar que se leude en un lugar templado por aproximadamente 30 minutos.
- 3 Hornee en un horno precalentado (375°F) por 20 a 25 minutos, hasta que se dore.
- 4 Enfrie por 10 minutos en el molde sobre la rejilla.
- 5 Salpique con la cubierta de azúcar glas, si así lo desea. Rinde suficiente como para cubrir una rosca

## Glaseado de azúcar glas

**Masa**

(para roscas y roles dulces)

|                                  |                                                  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 taza de azúcar de glas cernida | 1 cucharadita de mantequilla o margarina, blanda |
| 1 ó 2 cucharadas de agua o leche | 1/2 cucharadita de vainilla                      |

- 1 En un tazón pequeño, combine todos los ingredientes y mezclar hasta que tenga una textura suave.
- 2 Untar o salpicar el glaseado sobre la rosca o los rollos dulces tibios. Rinde lo suficiente como para cubrir una rosca.



## Pan para pizza

Masa

Todos los ingredientes a temperatura ambiente (70–80°F)

### 1.5 libra

- 1/2 cucharadita de sal
- 3 tazas de harina multiuso
- 1 1/2 cucharadita de levadura activa seca
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de aceite de olivo o vegetal

### 2 libras

- 3/4 cucharadita de sal
- 4 tazas de harina multiusos
- 2 cucharadita de levadura activa seca
- 1 y 3/8 tazas de agua
- 3 cucharadas de aceite de olivo o vegetal

- 1 Mida y agregue los ingredientes en el recipiente para pan.
- 2 Presione el botón "Comenzar / Detener" hasta que se ponga en blanco la pantalla.
- 3 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración de la masa.
- 4 Presione el botón "Comenzar / Detener". La pantalla comenzará a contar en forma regresiva el tiempo en la configuración de la masa. Cuando la masa esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 5 Presione el botón "Comenzar / Detener" hasta que oiga un pip y se ponga en blanco la pantalla.
- 6 Para retirar el molde de pan, agarre la manija firmemente y saque el recipiente.
- 7 Coloque la masa en una molde para rollos de jalea que mide 12 x 15 pulgadas o un molde redondo engrasado de 12 pulgadas (la receta de 1/2 libra) o en una bandeja para pizzas de 14 pulgadas (la receta de 2 libras)
- 8 Precaliente el horno a 400°F.
- 9 Unte la salsa para pizzas sobre la masa. Salpica las cubiertas sobre la salsa.
- 10 Hornee de 15 a 20 minutos o hasta que el pan esté dorado.

### Cubiertas para pizzas (opcional)

- 1 taza (8 oz) de salsa preparada para pizzas
- 1/2 libra de chorizo, dorado y sin grasa
- 1/3 taza de cebollas picadas
- 1 paquete. (de 3 a 4 onzas) de peperoni en rebanadas
- 1 Cuando está ena (4 onzas) de tallos y piezas de champiñones, sin líquido
- 1 taza de pimientos verdes picados

## Recetas para Pastas

Masa

### Pasta Sencilla (sin programa de encendido automático)

Todos los ingredientes a temperatura ambiente (70–80°F)

- 2 tazas de harina multiuso
- 1 taza harina de sémola
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva o vegetal
- 7/8 taza de agua

- 1 Mida y agregue los ingredientes en el recipiente para pan.
- 2 Presione el botón "Comenzar / Detener" hasta que se ponga en blanco la pantalla.
- 3 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración de la masa.
- 4 Presione el botón "Comenzar / Detener" y permita que se mezcle entre 8 y 10 minutos. Luego, vuelva a presionar el botón "Comenzar / Detener" para cancelar la operación.
- 5 Saque la masa y enróllela sobre una superficie con harina. Enrolle a un grosor de 1/8 pulgadas. Espolvoree la masa está pegajosa.
- 6 Córtele en trozos de 1/8 de una pulgada para los tallarines delgadas y de 1/4 de una pulgada para los tallarines medianos. Cocine en una olla grande con agua hirviendo y sal por 10 a 15 minutos. Escúrralos en un colador



## Recetas para la configuración Jaleas (Jaleas y Mermeladas) (Menú 11)

### Etapas de la máquina

Para el ciclo Jaleas se supone que sucederá lo que se enumera a continuación a medida que el contador va descendiendo hasta alcanzar cero.

**To begin:** Los ingredientes se amasan por primera vez (15 minutos)

**Cuando esté en 0:50,** la masa comienza a hornearse (50 minutos)

**Cuando esté en 0:00,** la Jalea está lista.

### Jalea de Mermelada (sin programa de encendido automático) **Mermelada**

- |                                                         |                                       |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 taza de azúcar                                        | 1 1/2 de fresas frescas, en rebanadas |
| 1 cucharada de pectina de fruta en polvo baja en azúcar | 2 cucharaditas de jugo de limón       |

- 1 Mida y agregue los ingredientes en el recipiente para pan
- 2 Presione el botón "Comenzar / Detener" hasta que se ponga en blanco la pantalla.
- 3 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración de la jalea.
- 4 Presione el botón "Comenzar / Detener". La pantalla comenzará a contar en forma regresiva el tiempo en la configuración de la jalea. Cuando la jalea esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 5 Utilizando agarraderas, saque el recipiente para pan. Vierte la jalea en contenedores; cubra y refrigere para que se cuaje. Rinde aproximadamente 3 tazas.

### Mermelada de Naranja (sin programa de encendido automático) **Mermelada**

- |                                                          |                    |
|----------------------------------------------------------|--------------------|
| 1 1/4 tazas de azúcar                                    | 3 naranjas grandes |
| 2 cucharadas de pectina de fruta en polvo baja en azúcar | 1 limón            |

- 1 Use un pelador de verduras para rasurar el nivel brillante de la cáscara de una naranja y de un limón; picar finamente.
- 2 Remueva y tire la capa blanca de la naranja y del limón.
- 3 Pelee las demás naranjas y tire la cáscara. Rebanee la fruta en piezas de 1/2 pulgada.
- 4 Combine las cáscaras, la fruta, el azúcar y la pectina en el recipiente para pan.
- 5 Presione el botón "Comenzar / Detener" hasta que se ponga en blanco la pantalla.
- 6 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración de la jalea.
- 7 Presione el botón "Comenzar / Detener". La pantalla comenzará a contar de manera regresiva el tiempo en la configuración de la jalea. Cuando la jalea esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 8 Utilizando agarraderas, saque el recipiente para pan. Vierta la jalea en contenedores; cubra y refrigere para que se cuaje. Rinde aproximadamente 3 tazas.

### Jalea de bayas congeladas **Mermelada** (sin programa de encendido automático)

- |                                                                                    |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 3/4 tazas de azúcar                                                              | 1 bolsa (3 onzas) de pectina de fruta en líquido |
| 1 paquete (de 10 a 12 onzas) de bayas congeladas (fresas y zarzamoras son ideales) | 1 cucharada de jugo de limón                     |

- 1 Mida y agregue los ingredientes en el recipiente para pan.
- 2 Presione el botón "Comenzar / Detener" hasta que se ponga en blanco la pantalla.
- 3 Presione el botón "Seleccionar/Menú" para elegir la configuración jalea.
- 4 Presione el botón "Comenzar / Detener". La pantalla comenzará a contar en forma regresiva el tiempo en la configuración jalea. Cuando la jalea esté lista, se escuchará una señal y la pantalla mostrará "0:00."
- 5 Utilizando agarraderas, saque el recipiente para pan. Vierte la jalea en contenedores; cubra y refrigere. Rinde aproximadamente 3 tazas.



## Glaseados

Después de que los rollos se leudan, aplique el glaseado deseado con una brocha de pastelería. Cocine según las instrucciones en la receta.

- Para un pan brillante y dorado, use un glaseado de huevo o de yema de huevo.
- Para un pan brillante y consistente, use un glaseado de clara o blanco del huevo (el color del pan será más claro).

---

### Glaseado de huevo

Mezcle un huevo ligeramente batido con un 1 cda. de agua o leche

---

### Glaseado de yema de huevo

Mezcle un huevo ligeramente batido con un 1 cda. de agua o leche

---

### Glaseado de la clara de huevo

Mezcle un huevo ligeramente batido con un 1 cda. de agua.

**Nota:** Para mantener la yema del huevo fresca por varios días, cubra con agua fría y guarde en el refrigerador en un recipiente cubierto.

---

### Mantequilla con ajo

Mezcle: 1/4 taza de margarina o mantequilla, suavizada  
1/8 cda. de ajo en polvo

---

### Herb-Cheese Butter

Mezcle: 1/4 de una taza margarina o mantequilla, suavizada  
1 cda. de queso Parmesano rayado  
1 cda. de perejil fresco picado  
1/4 cda. de hojas secas de orégano  
Una pizca de sal de ajo

---

### Mantequilla de Yervas Italianas

Mezcle: 1/4 de una taza margarina o mantequilla, suavizada  
1/2 cda. de sazónamiento italiano  
Una pizca de sal

---

### Crema choco-plátano

Mezcle: 1/3 taza de plátano maduro aplastado  
1/2 taza de chispas de chocolate semi-dulce, derretidas

---

### Crema de jamón y queso suizo

Mezcle: 1 paquete (3 onzas) de queso crema, suavizado  
2 cda. de jamón ahumado, picado finamente, completamente cocido  
1 cda. de queso suizo desmenuzado  
1/2 cda. de mostaza preparada

---

### Crema de yerbas y queso crema

Mezcle: 1 paquete (4 onzas) de queso crema batido  
1 cda. de eneldo fresco o 1/2 cda. eneldo seco  
1 pequeño diente de ajo, finamente picado



### **Crema de miel-nuez**

Mezcle: 1 paquete (3 onzas) de queso crema, suavizado  
1 cda. de nueces picadas  
2 cda. de miel

---

### **Crema de aceituna maduro**

Cubra y mezcle en un procesador de comida o en una licuadora hasta que esté ligeramente gruesos:

1 1/2 aceitunas maduras, deshuesadas  
3 cda. aceite de oliva  
3 cda. alcaparras, sin agua  
3 filetes planos de anchoa, sin agua  
1 cda. de sazónamiento italiano  
2 dientes de ajo

---

### **Glaseado de mantequilla dorada**

2 cda. de margarina o mantequilla  
2/3 taza de azúcar glas  
1/2 cda. de vainilla  
3 a 4 cda. de leche

Caliente la margarina en una olla de 1 litro a fuego mediano hasta que se dore ligeramente; enfríe. Mezcle el azúcar glas y la vainilla. Vierta la leche hasta que tenga una consistencia suave y delgada como para salpicar.

---

### **Glaseado de canela**

Mezcle hasta que tenga una consistencia como para salpicar:

1/2 taza de azúcar glas  
1/4 cda. de canela molida  
1 1/2 cda. de agua

---

### **Glaseado cítrico**

Mezcle hasta que tenga una consistencia como para salpicar:

1/2 taza de azúcar glas  
1 cda. de cáscaras de limón o naranja  
1 1/2 a 2 cda. de jugo de limón o naranja

---

### **Glaseado cremoso de vainilla**

Mezcle hasta que tenga una consistencia para salpicar:

1/2 taza de azúcar glas  
1/4 cda. de vainilla  
1 1/2 a 2 cda. de leche

---





 NOTAS

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.





## Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### ¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

### Cómo solicitar el servicio en garantía

#### En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

#### En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES  
NI AL LUGAR DE COMPRA.**





For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service

USA: 1.800.334.0759

Canada: 1.800.667.8623

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

©2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.

Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759

Canadá: 1.800.667.8623

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

©2009 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de  
Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados.

Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el  
nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-063009

Printed in China

P.N. 133700 Rev C

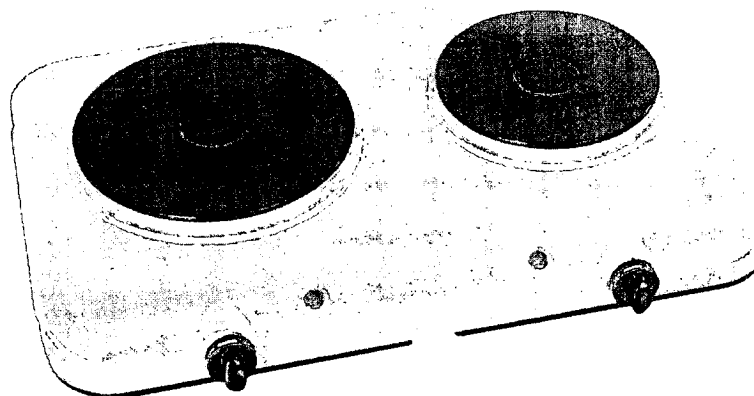
Impreso en China

**SUNBEAM 000971**



*User Manual* **Double Burner**  
*Manual de Instrucciones* **Hornilla Doble**

MODEL/MODELO **CKSTBUDS00**



*Visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com)*

P.N. 135716

**SUNBEAM 000972**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

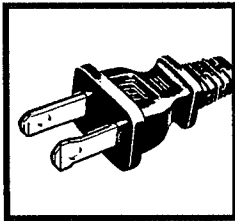
- READ ALL INSTRUCTIONS.
- Surface is hot. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Move or lift the electric DOUBLE BURNER by its sides after it has cooled completely.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or Housing Unit in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not use appliance unattended.
- Unplug from the wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call Customer Service (see warranty) to return for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving any pot or pan containing hot oil or other hot liquids from this appliance.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only.
- To disconnect, turn Temperature Control Dials to OFF, then remove plug from wall outlet.

# SAVE THESE 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 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 marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the **DOUBLE BURNER**. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Do not immerse unit in water or other liquids. No liability can be accepted for any damage caused by non-compliance with these instructions or any other improper use or mishandling.

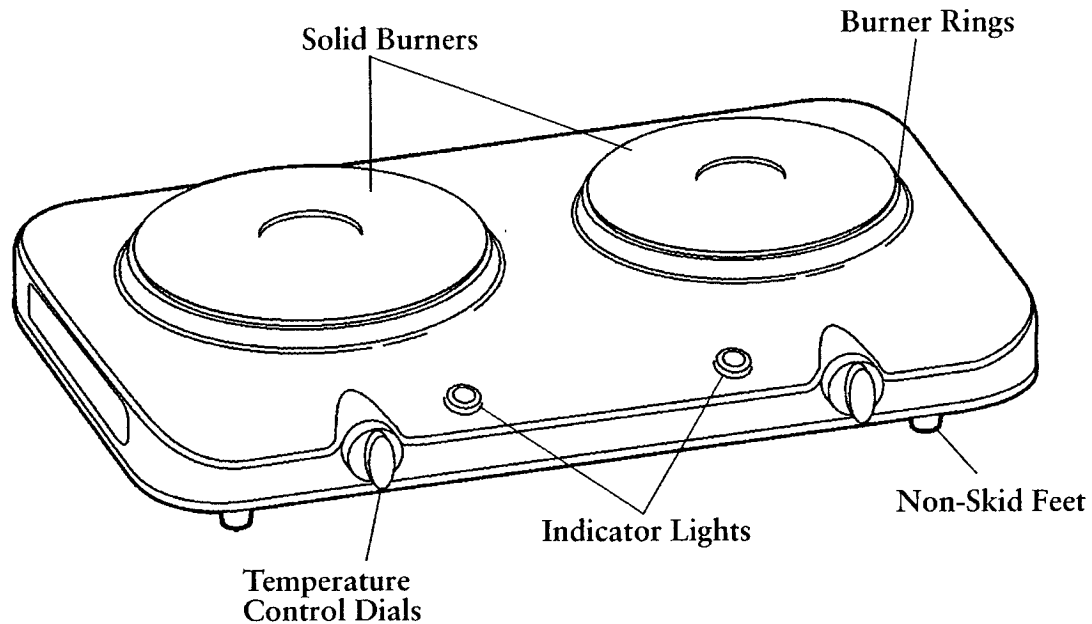
## POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

## PARTS IDENTIFICATION

Before using your Double Burner for the first time, you should become familiar with all of the parts. Read all Instructions and Safeguards carefully.



## OPERATING INSTRUCTIONS

Before plugging in your DOUBLE BURNER, check to ensure that the electrical circuit is not overloaded with other appliances. This unit should always be operated on a separate 120 volt, 60 Hz, AC circuit. Be certain that your DOUBLE BURNER is resting level on the countertop. There are 2 burner rings on this unit. The larger burner is rated at 900 watts. The smaller burner is rated at 650 watts. Use the larger burner for fast cooking, and use the smaller burner for simmering or warming.

**NOTE:** Avoid using pans that are unstable and easily tipped.

1. Place unit on a flat surface.

**NOTE:** Be sure to leave 4 to 6 inches of space above and around the unit for proper ventilation.

2. Plug unit into electrical outlet. Turn Temperature Control Dials from OFF to selected setting.

**CAUTION:** Do not touch while in use.

3. When using a pot or pan, place it in the center of the burner. It is recommended that you use a pot or pan that is the same size as the burner.
4. When cooking is complete turn Temperature Control Dial(s) to the OFF position.
5. When not in use, unplug unit to assure that it is off. This helps prevent accidental burns.

## **IMPORTANT POINTS TO REMEMBER WHEN OPERATING**

- Before the DOUBLE BURNER is used for the first time, it should be heated up at maximum setting for approximately 4 minutes without a pot. During this curing process, the protective coating is hardened and obtains its maximum strength.
- The DOUBLE BURNER may smoke the first time it is used – it is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.
- Do not leave the unit ON without any pots/pans on the Solid Burners after the curing process.
- Do not use as a portable heater.
- Make sure the power supply cord does not touch hot elements or cooking utensils.
- For daily cooking, wipe excess water/condensation off pots, lids and utensils prior to use.
- Make sure that hot pots/pans do not touch the Housing Unit – these could damage the surface finish.

## **CLEANING INSTRUCTIONS**

Reasonable care will ensure many years of service from your unit. Avoid dropping items on the Burner Rings and Solid Burners.

1. Turn Temperature Control Dial(s) OFF.
2. Always unplug unit from electrical outlet and allow to cool before cleaning.
3. NEVER IMMERSE UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
4. For easy cleaning, the Burners are sealed. Do not attempt to separate Burners from the unit.
5. Use a damp, soapy cloth or sponge to clean the surface of the Solid Burners, Burner Rings, Non-Skid Feet and Housing Unit. NEVER USE HARSH ABRASIVE OR STEEL WOOL PADS ON ANY PART OF THE BURNER.
6. Thoroughly wipe soap from Solid Burners and Burner Rings.
7. There are no user serviceable parts. Any servicing other than cleaning should be performed by an authorized service center.

## **SERVICE INSTRUCTIONS**

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please visit our website at [www.oster.com](http://www.oster.com) or call 800-334-0759.

### ***1 Year Limited Warranty***

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

#### **What are the limits on JCS's Liability?**

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

#### **How To Obtain Warranty Service**

##### **In the U.S.A.**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

##### **In Canada**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES  
OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

English-6



# PRECAUCIONES IMPORTANTES

**Cuando se utilizan electrodomésticos, se deben tener en cuenta algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

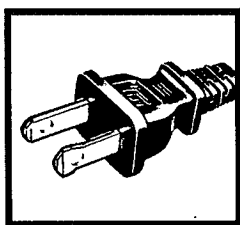
- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES
- Las superficies están calientes. No toque las superficies calientes. Use los mangos o perillas.
- Mueva o levante la HORNILLA DOBLE de los lados una vez que haya enfriado completamente.
- Para protegerse del riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe o la unidad en agua u otro líquido.
- Supervisión estricta es necesaria cuando cualquier aparato sea usado por o cerca de niños.
- No deje de supervisar el aparato cuando en uso.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de reubicarlo o sacarle piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de la limpieza del artefacto.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañados, ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha caído o se ha dañado de alguna manera. Contacte Servicio a Clientes (vea la garantía) para devolverlo para su examen, reparación, o ajuste mecánico o eléctrico
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante; pueden causar incendio, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No lo use a la intemperie.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador o que toque superficies calientes incluyendo la estufa.
- No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente
- Debe usarse extremo cuidado cuando mueva de este aparato cualquier olla o sartén conteniendo aceite caliente u otro líquido caliente.
- No use este aparato para otro uso que no sea el recomendado. Este aparato es sólo para uso doméstico.
- Para desconectar, gire la perilla de Control de Temperatura a Apagado (OFF), luego remueva el enchufe del tomacorriente.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato es SÓLO PARA USO DOMÉSTICO. No contiene partes internas que puedan ser cambiadas por el usuario. No intente reparar este producto. Se provee un cordón eléctrico corto para reducir el peligro de enredo o tropiezo con un cordón más largo. Una extensión de cable puede ser usada si se usa con cuidado. Si usa una extensión de cable la clasificación eléctrica marcada en la extensión de cable debe ser por lo menos la misma clasificación eléctrica que la de la HORNILLA DOBLE. El cordón debe arreglarse de modo que no cuelgue del borde de la mesa o tablero donde podría ser jalado por niños o podría causar que alguien se tropiece accidentalmente.

No sumerja la unidad en agua u otro líquido. No se aceptara responsabilidad legal por cualquier daño causado por no cumplimiento de estas instrucciones u cualquier otro uso inapropiado o mal manejo.

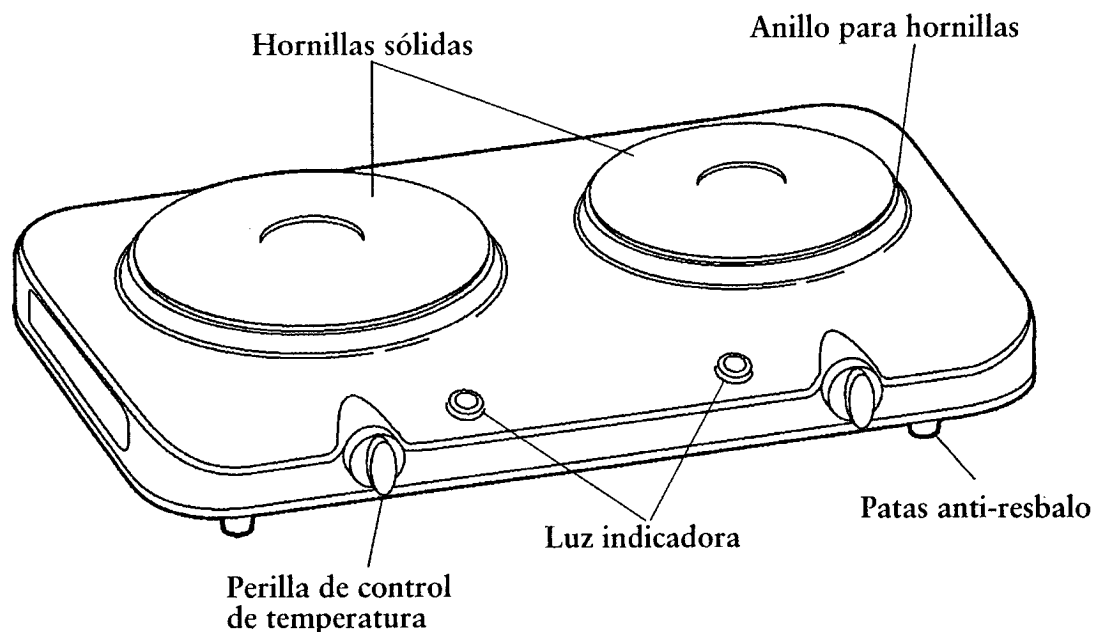
## ENCHUFE POLARIZADO



Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad o modificar el enchufe. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente se recalienta no utilice ese tomacorriente.

## IDENTIFICACIÓN DE PARTES

Antes de usar su Hornilla Doble por primera vez, acostúmbrese a todas las partes. Lea todas las instrucciones y precauciones cuidadosamente.



## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Antes de enchufar su HORNILLA DOBLE, revise y asegúrese de que el circuito eléctrico no está sobrecargado con otros aparatos electrodomésticos. Siempre opere esta unidad en un circuito separado de AC 120Voltios, 60Hertz. Asegúrese de que su HORNILLA DOBLE reste de forma plana en su tablero de cocina. Esta unidad tiene dos anillos para hornillas. La hornilla grande tiene una clasificación eléctrica de 900 vatios. La hornilla pequeña tiene una clasificación eléctrica de 650 vatios. Use la hornilla grande para cocción mas rápida, y use la cocina pequeña para cocer a fuego lento o para calentar.

**NOTA:** Evite usar ollas que no sean estables o que se puedan voltear con facilidad.

1. Coloque la unidad en una superficie plana

**NOTA:** Asegúrese de dejar 4 a 6 pulgadas de espacio encima y alrededor de la unidad para una ventilación apropiada.

2. Enchufe la unidad en un tomacorriente. Gire la perilla de control de temperatura de Apagado (OFF) a la posición de temperatura deseada.

**CUIDADO:** No toque cuando esta en uso

3. Cuando use una olla o sartén, colóquela en el centro de la hornilla. Se recomienda que use una olla o sartén que sea del mismo tamaño que la hornilla.
4. Cuando termine de cocinar, gire la perilla(s) de control de temperatura a la posición de Apagado (OFF).
5. Cuando no esté en uso, desenchufe la unidad para asegurarse de que está apagada. Esto ayuda a prevenir accidentes de quemaduras.

Español-9

## **PUNTOS IMPORTANTES QUE RECORDAR PARA LA OPERACIÓN**

- Antes de que use su HORNILLA DOBLE por primera vez, debe calentarse sin una olla a la temperatura máxima por 4 minutos aproximadamente. Durante este proceso de curado, la capa protectora se solidifica y obtiene su máxima dureza.
- La HORNILLA DOBLE puede humear la primera vez que se usa - no está defectuosa y el humo desaparecerá en unos minutos.
- No deje la unidad prendida (ON) sin ollas o sartenes sobre las hornillas sólidas luego del proceso de curado.
- No use como un calentador portátil.
- Asegúrese de que el cordón eléctrico no toque elementos calientes o utensilios de cocina.
- Para cocinado diario, limpie el exceso de agua o condensación de las ollas, tapas y utensilios antes del uso.
- Asegúrese de que las ollas y sartenes calientes no toquen el exterior de la cocina - esto podría dañar el acabado de la superficie.

## **INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA**

Un cuidado razonable le asegurará muchos años de servicio de su unidad. Evite dejar caer artículos sobre los anillos de las hornillas y en las hornillas sólidas

1. Gire la perilla(s) del Control de Temperatura a la posición de Apagado (OFF).
2. Siempre remueva el enchufe del tomacorriente, y deje enfriar antes de limpiar.
3. NUNCA SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
4. Para una limpieza fácil, las hornillas están selladas. No intente separar las hornillas de la unidad.
5. Use un paño de tela húmeda y jabonosa o una esponja para limpiar la superficie de las Hornillas Sólidas, los Anillos de las Hornillas, las Patas Anti-Resbalo y la parte Exterior de la unidad. NUNCA USE UNA ESPONJA ABRASIVA O DE METAL EN NINGUNA DE LAS PARTES DE LA HORNILLA.
6. Remueva el jabón completamente de las Hornillas Sólidas y de los Anillos de las Hornillas.
7. No contiene partes que puedan ser cambiadas o reparadas por el usuario. Cualquier servicio, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un centro de servicio autorizado.

## **INSTRUCCIONES DE SERVICIO**

1. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. De hacerlo anulará la Garantía.
2. Si tiene alguna pregunta o comentario acerca de la operación de esta unidad o si cree que alguna reparación es necesaria, por favor visite nuestra página Web en [www.oster.com](http://www.oster.com) o llame al 800-334-0759

## ***Garantía Limitada de 1 Año***

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará esta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### **¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?**

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

### **Cómo solicitar el servicio en garantía**

#### **En los Estados Unidos**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

#### **En Canadá**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**

Español-11



For product questions contact:  
Sunbeam Consumer Service

USA: 1.800.334.0759  
Canada: 1.800.667.8623

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

©2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.  
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:  
Sunbeam Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759  
Canadá: 1.800.667.8623

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

©2009 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.  
Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo  
el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-051909

Printed in China

Impreso en China

**SUNBEAM 000983**



For product questions contact:  
Sunbeam Consumer Service  
USA: 1.800.334.0759  
Canada: 1.800.667.8623

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

©2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.  
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:  
Sunbeam Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759  
Canadá: 1.800.667.8623

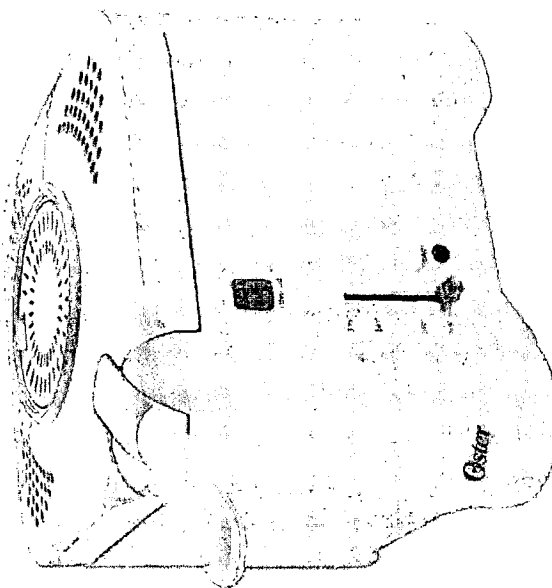
[www.oster.com](http://www.oster.com)

©2009 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.  
Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo  
el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-043009

*User Manual* **2.5 L Cool Touch Deep Fryer**  
*Manual de Instrucciones* **Freidora de 2.5 L. Toque Fresco**

**MODEL/MODELO CKSTDFFM40**



Printed in China

Impreso en China

Visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com)

P.N. 133696

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of fire, electric shock, and personal injury do not immerse control panel assembly, cord or plugs in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when Deep Fryer is used near children. Children should not use this appliance.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service (see warranty) to return for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- Do not use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or countertop, or touch hot surfaces including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil. Always use oven mitts or hot pads.
- Always attach plug to appliance first, then plug AC cord into the wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove AC cord from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Periodically check the handle for looseness. If loose, retighten the screws using a Philips screwdriver. CAUTION: Over tightening can result in stripping of screws or cracking of handle.

English-2

## THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

This Deep fryer is equipped with an exclusive Sure Release Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied. (See details on page 4 for instructions on proper usage of the Sure Release magnetic cord.) A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

**WARNING:** Do not use an extension cord.

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

### POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.



## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Deep Fryer!  
To learn more about OSTER® products, please visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com).

### BEFORE USING YOUR OSTER® COOL TOUCH DEEP FRYER

Before using your OSTER® Deep Fryer for the first time, remove all packaging materials from the exterior and interior of the fryer. Make sure the fryer is unplugged. Clean the frying basket, lid, oil reservoir and condensation trap (all these parts are dishwasher safe). Dry all parts thoroughly. See CARE AND CLEANING.

**DO NOT IMMERSE THE DEEP FRYER  
IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!**

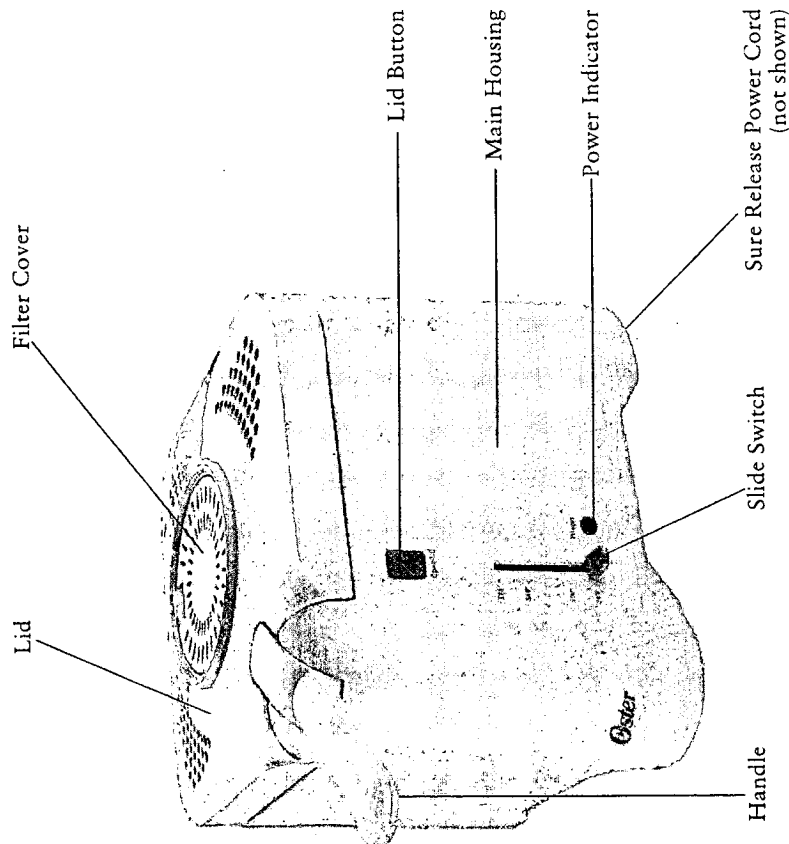
SUNBEAM 000985

English-3



## PARTS IDENTIFICATION

Before using your Deep Fryer for the first time, you should become familiar with all of the parts. Read all Instructions and Safeguards carefully.



## USING YOUR OSTER DEEP FRYER

**NOTE:** Never plug in fryer with an empty Oil Reservoir. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.

- Attach magnetic end of Sure Release power cord assembly directly to the fryer. **This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet.** The magnetic end of the cord is designed only to go on one way. Be sure the side stating "THIS SIDE UP" is facing up. (See Figure 1)
- Open Lid by pressing the Lid Button.
- Remove Frying Basket.
- Pour cooking oil into Oil Reservoir until it reaches between "MIN" and "MAX" marks inside reservoir. **DO NOT OVER OR UNDER FILL.** Place the Frying Basket back into Fryer in the upper position by hooking over oil reservoir. (See Figure 2)
- Close Lid.
- Insert plug into 120 volt AC outlet.
- The power light will come on and the Fryer will begin heating.
- Turn the fryer to desired temperature position.
- For best results, wait 20 minutes for the oil to reach cooking temperature. Open Lid by pressing the Lid Button.

**CAUTION:** Escaping steam is hot! Be careful when opening lid.

- With the Frying Basket in the upper position, place food inside Frying Basket (Do not over stack food). Close Lid. Lower the basket into oil by lifting it up off hook and setting down into the oil.

**CAUTION:** Always replace and close Lid before immersing food in oil. Do not immerse or drain food with Lid removed or open. Disconnect Plug from wall. **WARNING: DO NOT USE SURE RELEASE POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FRYER. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FRYER.**

Use only Model #PL1215 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.

**CAUTION:** The Sure Release Power Cord is only for accidental disconnection and is not to be removed during normal operation. If the cord becomes disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, then reconnect. (See Figure 1)

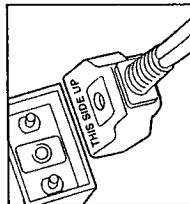


Figure 1

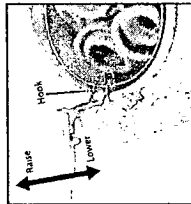


Figure 2

## HINTS FOR BEST RESULTS

- Fill the unit with oil between the maximum and minimum capacity lines only.
- Do not over fill the basket. To achieve quality results deep frying food needs to be surrounded by oil. Too much food causes the oil temperature to drop, resulting in "soggy" food. Food should be no higher than the top of the basket.
- Be sure that all ice crystals are removed from the food and food is completely dry. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow.
- Coated foods (bread crumbs, batters, etc.) are best for deep frying. The coating acts as a protective layer keeping food moist on the inside and crisp on the outside.
- For best results, defrost frozen foods for 20 minutes prior to frying.
- Fry foods at the correct temperature for best results. This will prevent burning and give you even colored, crispy food.
- Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster than uncooked food.
- For even cooking, shake basket half way through cooking time.
- Do not use seasoned or flavored oil such as walnut, olive oil, lard or drippings because they have a low smoke point. Use blended vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, soybean oil or grape seed oil (canola oil) because these oils have a high smoke point. Peanut oil is not recommended because it impacts the flavor greatly.
- Oils should never be mixed when deep frying.
- High heat, water and burnt food particles break down the oil's smoke point.
- Replace oil if you notice:
  - Excessive smoking at normal temperatures
  - Strong oil discoloration
  - A rancid smell
  - Excessive foaming around the frying food
- Oil darkens with use because the oil and food molecules burn when subjected to high/prolonged heat. The more you use an oil, the more slowly it will pour. Its viscosity changes because of changes to the oil's molecular structure. When smoke appears on the oil's surface before the temperature reaches 375°F, your oil will no longer deep-fry effectively.
- When frying foods with strong flavor and/or aroma like fish or chicken, use the oil only once.
- Filtering the oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer can keep it fresher. Although storing oil in a refrigerator may extend the life of the oil, this should never be done. This process of chilling oil then bringing the oil to room temperature causes excessive splattering during the heat up process.
- Store the covered oil in a cool dark place, for up to three months. Check the oil before using for color, smell, or excessive foaming. Discard the oil if it shows any of these qualities.

English-6

## CARE AND CLEANING

**WARNING:** Always turn control to OFF then disconnect plug from wall outlet BEFORE disconnecting Sure Release Powercord.

### CAUTION:

- Do not immerse cord sets in water or any liquids
- Do not attempt to defeat the detachable magnetic Sure Release Cord system by trying to permanently attach cord set to product.
- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.
- NOTE:** Make sure fryer has cooled before cleaning.
- Turn unit OFF.
- Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
- Remove Sure Release magnetic cord from the fryer socket.
- Remove the Lid.
- Open the Filter Cover and remove the Filters.
- Remove Frying Basket.
- Carefully pour the oil into a storage container. Store oil in an airtight container. See Hints for Best Results.
- WARNING:** Do not remove Oil Reservoir until the unit has cooled completely and is unplugged.  
Clean the outside of the Deep Fryer with a damp cloth and dry.
- CAUTION:** Never immerse the fryer in water or wash in running water.
- Remove Condensation Trap from the back of the fryer.
- NOTE:** This trap will collect any water that has been condensed on the inside of the Lid when the Lid is opened after frying. Remember to empty and clean the Condensation Trap after each use.
- The Frying Basket, Lid and Condensation Trap are dishwasher safe. Dry all parts thoroughly after cleaning.
- Ensure that both the Lid and Oil Reservoir are completely dry after washing and before use.
- Place Frying Basket into bowl.
- Put Filters back into Lid and put Cover on.
- Replace and close Lid.

English-7

## REPLACING AND CLEANING FILTERS

NOTE: Replace every 3 months or after 12 uses.

- Open the Filter Cover, and remove filters.
- Foam white Grease Filter may be washed in hot soapy water. Allow to air dry.
- Charcoal Filters are not meant to be washed and it is recommended to replace every 3 months or after 12 uses.
- Clean the inside of the cover with a damp soapy sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Place clean White Grease Filter on Lid, followed by Black Charcoal Odor Filter, then replace Filter Cover.

NOTE: For replacement Charcoal Odor or Grease Filter, order through our website at [www.oster.com](http://www.oster.com) or by calling 1-800-334-0759.

## FRYING TIME AND TEMPERATURE

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

Preheat time is 15-20 minutes for fryer to reach desired temperature.

| FOOD                    | TEMP. SETTING | TIME (MINUTES) |
|-------------------------|---------------|----------------|
| Chicken Strips          | 375°F         | 5-8            |
| Chicken Pieces, Bone-In | 360°F         | 15-20          |
| Fish, Battered          | 340°F         | 8-10           |
| French Fries, Frozen    | 375°F         | 3-5            |
| Fritters                | 375°F         | 2-4            |
| Onion Rings             | 375°F         | 3-5            |
| Shrimp, Breaded         | 375°F         | 2-4            |

NOTE: Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster than above time.

## TROUBLE SHOOTING

| PROBLEM                  | CAUSE                                                                         | SOLUTION                                                                                                      |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fryer not operating      | Not turned ON<br>Not plugged in<br>Outlet not energized                       | Turn to ON<br>Insert plug into outlet<br>Check fuses or circuit breaker                                       |
| Oil spills over          | Oil reservoir over filled<br>Too much water in food                           | Remove excess oil (when cool)<br>Dry food with paper towel                                                    |
| Food greasy or not crisp | Food batches too large<br>Oil temperatures too low<br>Using wrong type of oil | Use less food in basket<br>Increase oil temperature<br>Use good vegetable oil<br>(See Hints for Best Results) |
| Unpleasant smell         | Oil not fresh                                                                 | Replace oil                                                                                                   |

## RECIPES

### APPLE FRITTERS

3 cups all-purpose flour  
2 tsp. baking powder  
1/2 tsp. salt  
1 cup sugar  
1 large egg, lightly beaten

Preheat oil to 375° F. Combine flour, baking powder, salt and sugar; set aside. Combine egg, cooking oil and vanilla. Combine dry and liquid ingredients and stir to blend thoroughly. Add orange juice and apple and mix well. Drop from teaspoon into hot oil (Basket should already be lowered into oil). Fry about 2 minutes or until crisp and very brown. Remove from fat and drain. Dust with powdered sugar or a mixture of granulated sugar and cinnamon; serve at once.

### BEER BATTER FOR FISH OR CHICKEN

2 large eggs, separated  
1 tsp. oil or butter  
1 tsp. salt  
1/4 tsp. ground black pepper  
1 1/3 cups all-purpose flour  
3/4 cup flat beer

Preheat oil to 375° F. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the beer and flour to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Pat fish or boneless chicken breasts. Coat lightly with flour then dip into beer batter. Place fish in hot oil (basket should already be lowered) and fry for 3 minutes or until golden brown. Fry chicken 5 to 8 minutes or until brown and fully cooked.

English-10

### DEEP FRIED CHICKEN

1 fryer chicken (2 1/2 lbs.), cut up  
1 1/2 cups all-purpose flour  
1 tsp. seasoned salt  
1/4 tsp. salt  
1 1/4 cups milk

Preheat oil to 375° F. Combine flour and seasonings. Dip chicken pieces in flour, then milk, then flour again. Fry for 20 minutes or until golden brown and done.

### CHICKEN KIEV

4 whole boneless, skinless chicken breasts  
1 tbsp. chopped onion  
1 tbsp. chopped parsley  
1 1/3 tsp. salt  
1 stick of butter or margarine  
1/2 cup all-purpose flour  
1 large egg, beaten  
1 cup fine, dry bread crumbs

Preheat oil to 375° F. Place chicken breasts between two pieces of plastic wrap. Pound with wooden mallet to flatten to 1/4-inch thick. Remove plastic. Combine onion, parsley and salt and sprinkle on chicken. Cut butter into 8 pieces. Place a piece of butter on seasoned chicken toward one end. Roll as jelly roll, starting at end with butter, tucking in sides of meat. Press to seal well. Secure with toothpicks. Dust with flour, dip in beaten egg, then roll in bread crumbs. Chill rolls of chicken thoroughly (at least one hour). Place rolled chicken in a single layer in fry basket. Lower and cook 5 minutes or until brown. To test for doneness, remove a piece of chicken from the oil. When fork can be inserted with ease, chicken is done.

### QUICK DOUGHNUTS

Refrigerated can of biscuits  
2 tbsp. ground cinnamon  
1/2 cup sugar

Preheat oil to 375° F. Take each biscuit and flatten slightly with palm of hand. With finger, punch holes in center of each biscuit to shape into doughnuts. Fry 2 minutes, turning once. Remove from fat and drain on paper towels. Sprinkle doughnut in mixture of cinnamon and sugar. Serve warm.

English-11

### 1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

#### What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

#### How To Obtain Warranty Service

##### In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

##### In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES  
OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

English-12

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

## LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales no sumerja el panel de control, los cables o enchufes en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario tener supervisión adulta cercana cuando se utilice la Freidora cerca de los niños. Los niños no deben utilizar este artefacto
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de reubicarlo o sacarle piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de la limpieza del artefacto.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañados, ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha caído o se ha dañado de alguna manera. Contacte Servicio a Clientes (vea la garantía) para devolverlo para su examen, reparación, o ajuste mecánico o eléctrico
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante; Oster® pueden causar incendio, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No lo use a la intemperie.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador o que toque superficies calientes incluyendo la estufa.
- No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente
- Debe tenerse extrema precaución al manipular o trasladar la freidora con aceite caliente. Use siempre guantes o agarraderas
- Siempre conecte el cable al artefacto primero, luego enchúfelo en el tomacorriente. Para desconectar, lleve el control a la posición OFF, después desenchúfela.
- No use el artefacto para otros fines que no sea el concebido.
- Periódicamente revise para asegurarse que la manigueta no se afloje. Si la manigueta se ha aflojado, asegure utilizando un desatornillador de estrella (Philips). **PRECAUCIÓN:** No apriete demasiado para asegurarse de que los tornillos no se amellen.

Español-13

## ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

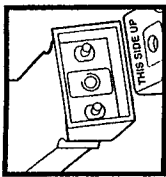
Esta Freidora está equipada con el exclusivo Sistema Sure Release de Cable de Potencia, que incluye un cable magnético separable diseñado para soltarse de la unidad cuando cierta cantidad de fuerza es aplicada. (Vea los detalles en la pag. 4 de instrucciones para el uso adecuado del cable magnético Sure Release) Se ha provisto un cable eléctrico corto a fin de disminuir el riesgo de que haya tropiezos o se enrede con un cable más largo.

**ADVERTENCIA:** No use cable de extensión.

No se tiene adentro ninguna parte que el propio usuario pudiera utilizar para repararlo; por tanto no intente repararlo usted mismo.

### ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad o modificar el enchufe. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente se recalienta no utilice ese tomacorriente.



## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### BIENVENIDOS

¡Felicitaciones en su compra de un Freidora OSTER®. Para aprender más sobre productos OSTER®, por favor visítenos en [www.oster.com](http://www.oster.com)!

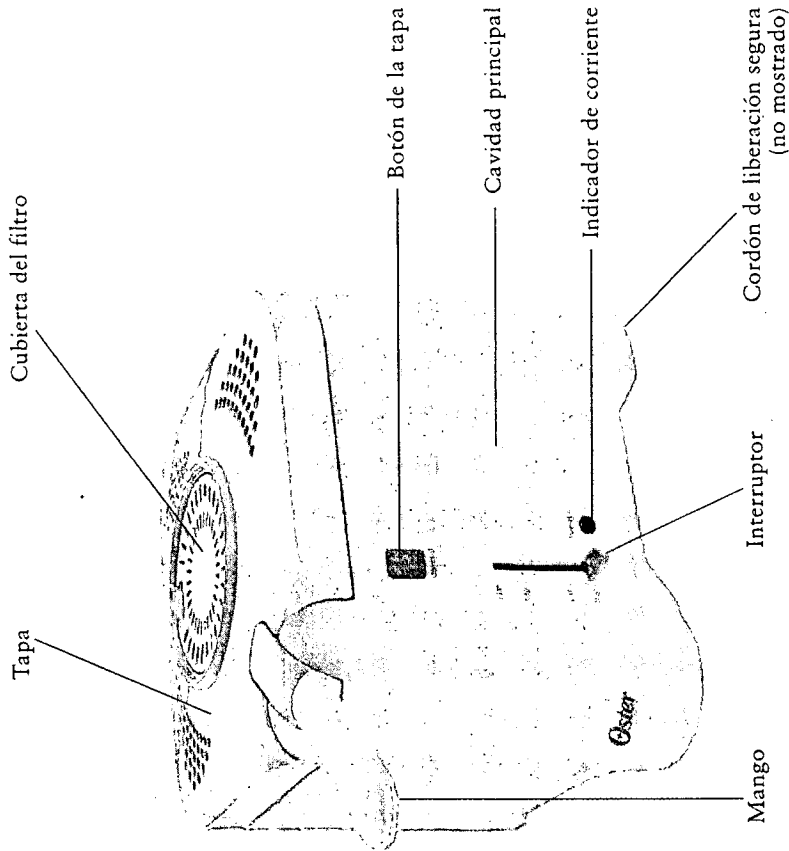
### LEA ANTES DE USAR SU FREIDORA DE ZONA FRÍA OSTER®

Antes de usar su Freidora OSTER® por primera vez, remueva todos los materiales del empaque tanto del interior como del exterior de su freidora. Asegúrese que su freidora esté desenchufada. Limpiar la Cesta para Freír, Tapa, Recipiente de Aceite, Cuerpo de la Freidora y la Trampa de Condensación (todas las partes se pueden lavar en el lava vajillas). Pase un paño húmedo al Elemento Calefactor de Zona Fría. Seque completamente todas las piezas. Vea Cuidado y Limpieza.

**NO SUMERJA LA FREIDORA EN AGUA  
O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO**

## IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

Antes de usar su Freidora OSTER® por primera vez, debe familiarizarse con todas las partes. Lea todas las Instrucciones y Medidas de Seguridad con cuidado.



## USAR SU FREIDORA DE ZONA FRÍA OSTER®

**NOTA:** Nunca encienda su freidora con el Recipiente de Aceite vacío. Siempre use su freidora sobre una superficie plana, resistente al calor.

- Conecte el extremo magnético del cable Sure Release directamente a la freidora. Esto debe realizarse antes de enchufar el cable en el tomacorriente. El extremo magnético del cable está diseñado para encajar en una sola dirección.

Asegúrese que el lado que dice "THIS SIDE UP" esté hacia arriba. (vea la figura 1)

- Abra la tapa presionando la tapa del botón
- Remueva la canasta para freír
- Vierta aceite de cocina en el reservorio de aceite hasta que alcance un nivel entre las marcas "mínimo" (Min) y "máximo" (Max) dentro del reservorio. **NO LLENE POR DEBAJO DEL NIVEL O EN EXCESO.** Coloque la canasta para freír de vuelta en la freidora en la posición vertical enganchándola en el gancho de la freidora (vea la figura 2)

- Cierre la tapa
- Inserte el enchufe en el tomacorriente AC de 120V.
- La luz indicadora de corriente se encenderá y la freidora comenzará a calentar
- Fije la freidora a la posición de temperatura deseada
- Para mejores resultados, espere 20 minutos para que el aceite alcance una temperatura de cocción. Abra la tapa presionando el botón de la tapa.

**CUIDADO:** El vapor que se escapa está caliente! Tenga cuidado al abrir la tapa.

- Con la canasta para freír en la posición vertical, coloque los alimentos dentro de la canasta para freír (no llene en exceso con alimentos). Cierre la tapa.

Sumerja la canasta en el aceite descolgándola primero del gancho hacia arriba y luego colocándola en el aceite.

**CUIDADO:** Siempre ponga y cierre la tapa antes de sumergir la comida en el aceite. No sumerja o escurra la comida con la tapa abierta o fuera de lugar.

Desconecte el enchufe del tomacorriente

**ADVERTENCIA: NO USE EL SISTEMA SURE RELEASE DE CABLE DE POTENCIA PARA DESCONECTAR LA FREIDORA. SIEMPRE DESENCHUFE EL CABLE DEL TOMACORRIENTE ANTES DE DESCONECTAR LA FREIDORA.**

Use solamente el modelo #PL1215 conjunto de cables magnético con este producto. El uso de cualquier otro cable magnético puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.

**PRECAUCIÓN:** EL CABLE DE POTENCIA Sure Release es solamente para cuando se desconecta accidentalmente y no está para ser removido durante el funcionamiento normal. Si el cable se desconecta, el usuario debe desenchufar inmediatamente el enchufe del tomacorriente y entonces volver a conectar el cable magnético a la freidora. (vea la figura 1)

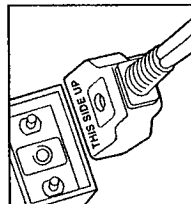


Figura 1

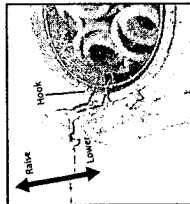


Figura 2

## RECOMENDACIONES PARA MEJORES RESULTADOS

- Llene la unidad con aceite entre las líneas de máximo y mínimo de capacidad solamente.
- No llene en exceso la cesta. Para lograr resultados de calidad friendo por inmersión los alimentos necesitan estar rodeados de aceite. Demasiado alimento causa que el aceite pierda temperatura, resultando un alimento "pegajoso". Los alimentos no deben quedar por encima del tope de la cesta.
- Asegúrese que los alimentos estén completamente secos. Exceso de agua o restos de hielo pueden causar que el aceite salpique y/o se reboce
- Alimentos con cobertura (de pan rallado o alguna mezcla, etc.) son los mejores para freír por inmersión. La cobertura de afuera actúa como una capa protectora manteniendo la humedad del alimento por dentro y dejándola crocante por fuera.
- Para mejores resultados, descongele los alimentos congelados 20 min. antes de freírlos.
- Para mejores resultados fría los alimentos a las temperaturas adecuadas. Esto evitará que se quemen y le brindará alimentos crocantes y con un colorido uniforme.
- Pollos cocinados, congelados y preempacados se cocinarán más rápidamente que alimentos sin cocinar.
- Para cocciones uniformes, mence la cesta durante la mitad del tiempo de cocción.
- No use aceite aderezado o con sabores como aceite de nuez, de oliva, manteca o restos de grasa porque tienen un punto de humo bajo. Use aceite vegetal, aceite puro de maíz, de girasol, de soya o de canola porque estos aceites tienen un punto de humo alto. El aceite de maní no es recomendado porque impacta mucho el sabor.
- Los aceites nunca deben mezclarse cuando se está friendo en inmersión.
- La temperatura muy alta, el agua y las partículas de alimento quemadas descomponen el punto de humo de los aceites
- Reemplace el aceite si usted nota:
  - Humo excesivo a temperaturas normales
  - Decoloración fuerte en el aceite
  - Un olor rancio
  - Espuma excesiva alrededor del alimento frito
- El aceite se oscurece con el uso porque el aceite y las moléculas de alimento se queman cuando son sometidas a temperaturas muy altas por tiempo prolongado. Mientras más use un aceite, más lento sale al verse. Su viscosidad cambia por los cambios de la estructura molecular del aceite. Cuando aparece humo en la superficie del aceite antes de haber alcanzado la temperatura de 375° F, su aceite ya no freirá adecuadamente.
- Cuando fría alimentos con sabores y/o aromas fuertes como pescado, pollo, use el aceite una sola vez.
- Colando el aceite con un colador de aceite o un filtro de malla fina puede mantener su frescura. Aunque guardando el aceite en el refrigerador puede extender su duración, nunca debe hacerse. Este proceso de enfriar el aceite y volverlo a traer a la temperatura ambiente causa que salpique excesivamente en el proceso de calentamiento.
- Almacene el aceite cubierto en un lugar oscuro, hasta por tres meses. Revise antes de usar el aceite tanto su color, olor, o espuma excesiva. Deseche el aceite si muestra cualquiera de esas características.

CUIDADO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Siempre gire la perilla de control a la posición OFF y luego desenchufe el cable del tomacorriente antes de desconectar el Sure Release del cable.

PRECAUCIÓN:

- No sumerja el conjunto de cables en agua o cualquier otro líquido.
- No mantenga conectado permanentemente el sistema removible de cable magnético de potencia Sure Release al producto.
- No clave pinzas u objetos afilados dentro de los huecos del conjunto de cables magnéticos.
- No use ningún tipo de esponjas de alambre para limpiar los contactos magnéticos.

NOTA: Asegúrese que la Freidora se haya enfriado antes de limpiar.

- Ponga la unidad en OFF.
- Desenchufe del tomacorriente y permita que la unidad se enfríe completamente.
- Remueva el cable magnético Sure Release de la freidora.
- Remueva la Tapa.
- Abra la Cubierta del Filtro y saque los Filtros.
- Remueva la Cesta para Freír.
- Vierta cuidadosamente el aceite en un contenedor para almacenar. Almacene el aceite en un contenedor sellado. Vea las recomendaciones para mejores resultados.

PRECAUCIÓN: No retire el reservorio del aceite hasta que la unidad se haya enfriado por completo y este desenchufada.

Limpie el exterior de la Freidora con un paño de tela húmedo y luego séquela.

CUIDADO: Nunca sumerja la freidora en agua o lave en agua.

- Remueva la Trampa para condensación de la parte trasera de la freidora.
- NOTA: Esta trampa recolectará el agua que haya sido condensado en el interior de la tapa cuando la tapa es abierta después de freír. Recuerde de vaciar y limpiar la Trampa de Condensación después de cada uso.
- La Cesta para Freír, Tapa, Recipiente de Aceite, y la Trampa de Condensación se pueden lavar en el lava vajillas. Seque todas las partes completamente después de la limpieza.
- Asegúrese que tanto la Tapa como el Recipiente de Aceite estén completamente secos después de lavarlos y antes de usarlos.
- Coloque la Cesta para Freír dentro del Recipiente.
- Ponga los Filtros de vuelta dentro de la tapa y ponga la Cubierta.
- Coloque la Tapa y cierre.

CAMBIO Y LIMPIEZA DE FILTROS

NOTA: Cambie cada 3 meses o después de 12 usos.

- Abra la Cubierta del Filtro, y remueva los filtros.
- El Filtro blanco de goma espuma puede ser lavada con agua jabonosa caliente. Deje secar al aire libre.
- Los Filtros de Carbón no son para lavarse y se recomienda cambiarlos cada 3 meses o después de 12 usos.
- Limpie la parte de adentro de la cubierta con una esponja jabonosa mojada. Enjuague y seque completamente.
- Coloque el Filtro Blanco de Grasa sobre la Tapa, seguido por el Filtro Negro de Carbón para Olor, entonces vuelva a colocar la Cubierta del Filtro.

NOTA: Para reemplazar los Filtros de Carbón para Olores o los de Grasa, ordénelos a través de nuestra página Web [www.oster.com](http://www.oster.com) o llame al 1-800-334-0759.

REEMPLAZANDO LA BATERÍA DEL CRONÓMETRO

Esta freidora esta equipada con un cronómetro digital que trabaja con su propia batería. De tiempo en tiempo podría ser necesario que cambie la batería en el cronómetro.

1. Inserte un desarmador pequeño en la ranura junto al visualizador del cronómetro y saque todo el cronómetro hacia fuera.
2. Retire la batería y reemplácela con una batería tipo LR44
3. Alinee el cronómetro con el hoyo y empuje el cronómetro de vuelta dentro de la cavidad hasta que escuche un chasquido y quede en su sitio

TIEMPOS PARA FREÍR Y TEMPERATURA

Los tiempos para freír en este cuadro son una guía y deben ser ajustados de acuerdo a las diferentes cantidades o grosores de los alimentos y de acuerdo a su propio gusto.

El tiempo de pre-calentado es de 15 a 20 minutos para que la freidora alcance la temperatura deseada.

| ALIMENTO                   | GRADUACIÓN TEMP. | TIEMPO (MINUTOS) |
|----------------------------|------------------|------------------|
| Tiras de Pollo             | 375°F            | 5-8              |
| Piezas de Pollo, con Hueso | 360°F            | 15-20            |
| Pescado, Recubierto        | 340°F            | 8-10             |
| Papas Fritas, Congeladas   | 375°F            | 3-5              |
| Buñuelos                   | 375°F            | 2-4              |
| Aros de Cebollas           | 375°F            | 3-5              |
| Langostinos, empanados     | 375°F            | 2-4              |

NOTA: Pollos cocinados, congelados y preempacados se cocinan más rápidamente que los tiempos anteriores indicados.



| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS           |                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PROBLEMA                        | CAUSA                                                                                                                                                                             | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                        |
| La Freidora no está funcionando | Panel de Control no puesto apropiadamente<br>Elemento Conector de Potencia no está correctamente adentro<br>No se encendió (ON)<br>No enchufado en tomacorriente con electricidad | Reinstalar Panel de Control<br>Reinstalar Elemento Conector de Potencia<br>Prender (ON)<br>Enchufar en tomacorriente<br>Revisar fusibles o circuitos eléctricos e interruptores |
| Aceite salpicando               | Recipiente con exceso de aceite<br>Mucha agua dentro del alimento                                                                                                                 | Remover exceso de aceite (cuando esté frío)<br>Secar el alimento con toalla de papel                                                                                            |
| Alimento grasoso o no crocante  | Trozos de alimentos muy largos<br>Temperatura del aceite muy baja<br>Usando tipo de aceite inadecuado                                                                             | Poner menos alimento en la Cesta<br>Incrementar la temperatura del aceite<br>Usar buen aceite vegetal (vea Recomendaciones para Mejores Resultados)                             |
| Olor desagradable               | Aceite no fresco                                                                                                                                                                  | Reemplazar el aceite                                                                                                                                                            |

## RECETAS

### BUÑUELOS DE MANZANA

- 3 tazas de harina para todo uso
- 2 cditas. de polvo de hornear
- 1/2 cdtita. de sal
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo, ligeramente batido
- 4 cdas. de aceite para freír
- 1 cdtita. de extracto de vainilla
- Jugo de Naranja ( 1/3 de taza)
- 1 taza de trocitos de manzana

Precalentar el aceite a 375° F. Combine la harina, polvo de hornear, sal y azúcar, ponga aparte. Combine el huevo, aceite y la vainilla. Mezcle muy bien los ingredientes secos y líquidos. Agregue el jugo de naranja y la manzana y mezcle nuevamente. Con una cucharadita vaya echando la mezcla dentro del aceite caliente (la Cesta ya debe estar bajada dentro del aceite). Fría alrededor de 2 minutos o hasta que estén crocantes y bastante dorados. Remueva de la grasa y escurra. Espolvoree con azúcar en polvo o con una mezcla de azúcar granulada y canela; sirva inmediatamente.

### MEZCLA PARA PESCADO O POLLO A BASE DE CERVEZA

- 2 huevos, separados
- 1 cda. de aceite o mantequilla
- 1 cdtita. de sal
- 1/4 cdtita. pimienta negra molida
- 1 1/3 taza de harina para todo uso
- 3/4 taza de cerveza

Precalentar el aceite a 375° F. Bata las yemas de huevo con aceite/mantequilla, sal y pimienta. Agregue alternadamente la cerveza y la harina a la mezcla. Bata bien los ingredientes y refrigérelas de 3 a 12 horas. Cuando usted esté lista para usar la mezcla, cuidadosamente agregue con movimientos envolventes las 2 claras de huevo batidas a punto de nieve. Aplaste un poco el pescado o las pechugas de pollo sin huesos. Cubra ligeramente con harina y después con la mezcla de cerveza. Coloque el pescado en el aceite caliente (la Cesta ya debe estar bajada dentro del aceite) y fría por 3 minutos o hasta que estén dorados. Fría el pollo de 5 a 8 minutos o hasta que esté dorado y completamente cocido

## POLLO FRITO EN INMERSIÓN

- 1 Pollo para freír (2 ½ lbs.), cortado en trozos
- 1 ¼ tazas de harina para todo uso
- 1 cda. de sal sazónada

Precalentar el aceite a 375° F. Combine la harina y los aderezos secos. Pase las piezas de pollo por harina, luego leche y harina nuevamente. Fría por 20 min. o hasta que se doren y estén cocidos.

## POLLO A LA KIEV

- 4 pechugas enteras de pollo deshuesadas y sin piel
- 1 cda. de cebolla picadita
- 1 cda. de perejil picadito
- 1 ½ cda. de sal
- 1 barrita de mantequilla o margarina
- ½ taza de harina
- 1 huevo, batido
- 1 taza de pan rallado fino

Precalentar el aceite a 375° F. Coloque las pechugas de pollo entre dos pedazos de papel de envoltura de plástico. Golpéelas con un mazo de madera para aplanarlas hasta ¼ de pulgada de grosor. Quite el plástico. Combine cebolla, perejil y sal y espolvoree sobre el pollo. Corte la mantequilla en 8 trozos. Coloque cada trozo de mantequilla sobre un extremo de pechuga sazónada. Enrolle como si fuera un rollo de mermelada, comenzando por el extremo con mantequilla, metiendo los bordes de la carne. Apriete bien para sellar. Asegúrelos con palillos de dientes. Espolvoree con harina, remoje en el huevo batido, después ruédelo sobre el pan rallado. Refrigere los rollitos de pollo (por lo menos 1 hora). Colóquelos en una camada dentro de la ceta de freír. Baje la ceta y cocine por 5 minutos o hasta que doren. Para probar si están listos, remueva del aceite un pedazo de pollo. Cuando el tenedor entra con suavidad, el pollo ya está listo.

## ROSQUIL LAS RÁPIDAS

- Lata de galletas refrigeradas
- 2 cda. de canela molida
- ½ taza de azúcar

Precalentar el aceite a 375° F. Agarre cada galleta y aplástela suavemente con la palma de la mano. Con el dedo, oprímale un hueco en el centro de cada galleta para obtener la forma de rosquillas. Fría 2 minutos, volteándolas una vez. Remuévalas del aceite y séquelas con papel toalla. Espolvoree con una mezcla de azúcar y canela. Sirva caliente.

## Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0739 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente. En Canadá

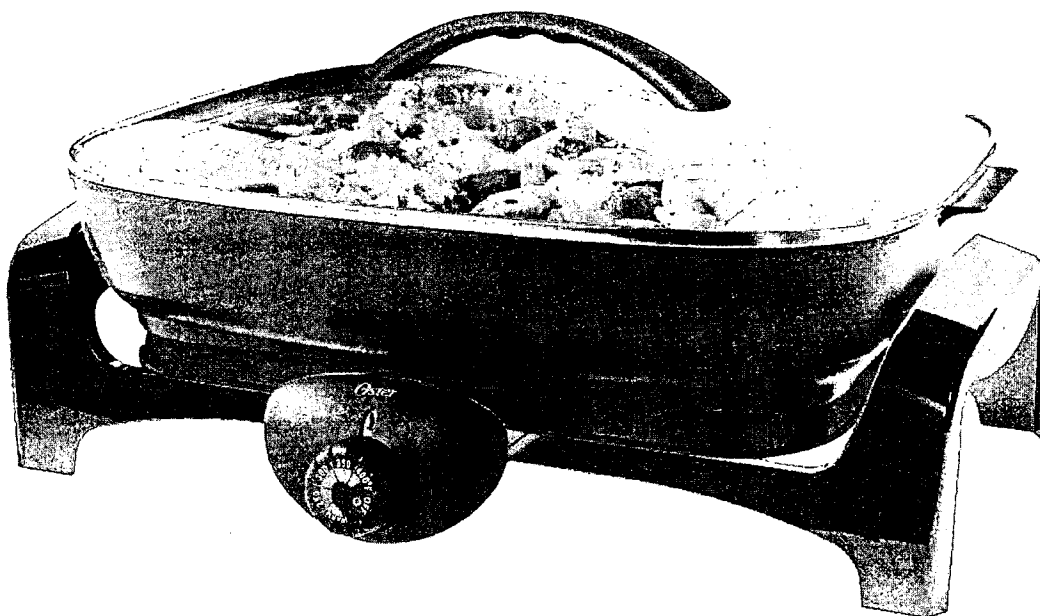
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente. En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVAS ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**



*User Manual* **Electric Skillet**  
*Manual de Instrucciones* **Sartén Eléctrico**

MODEL/MODELO **CKSTSKRM20**



# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse HEATING BASE and cord in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not to be used by children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call Customer Service (see warranty) to return for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
- Do not place the assembled appliance or SKILLET PAN on or near a hot gas or electric burner. Do not place the assembled appliance in a heated oven. However, the SKILLET PAN without the LID can be removed from the HEATING BASE and placed in the oven.
- Extreme caution must be used when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not operate the skillet unless fully assembled. Place SKILLET PAN on HEATING BASE first, turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to "OFF" and then plug cord into wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To disconnect and prior to removing SKILLET PAN from HEATING BASE, turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- Steam escaping from under the LID or the STEAM VENT is hot. Use caution when removing the LID.
- Oven mitts are required when removing a hot LID or SKILLET PAN or to remove cooked food from the SKILLET PAN.

# SAVE THESE 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 SKILLET.**

The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or unintentionally tripped over.

## POLARIZED PLUG



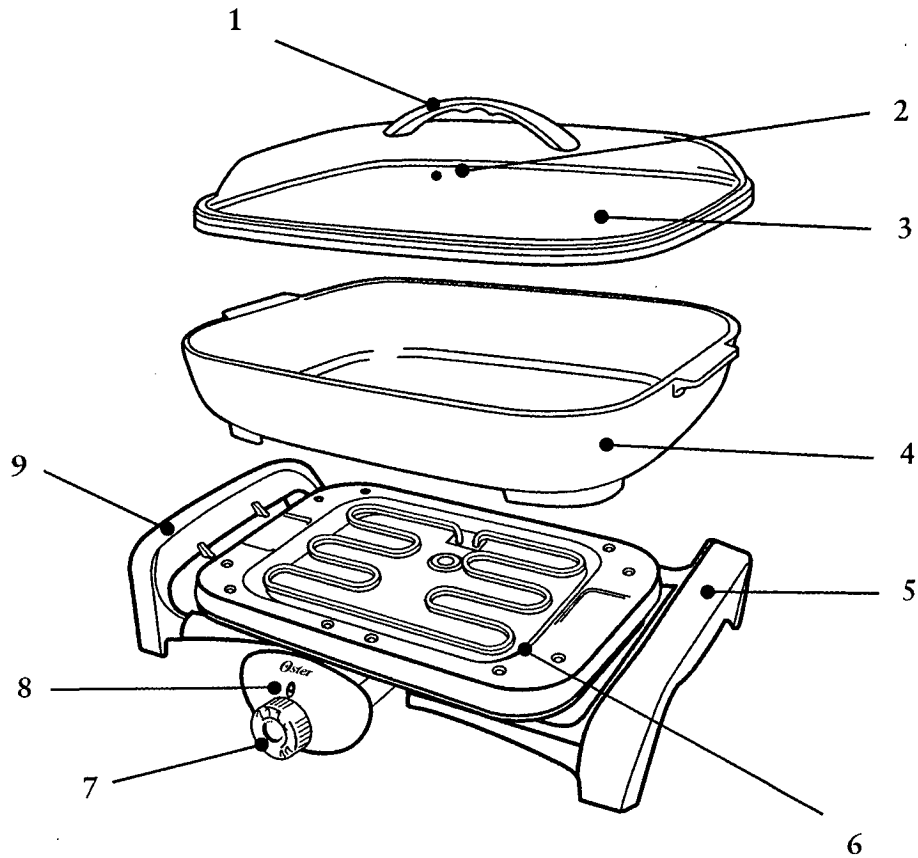
This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

**CAUTION:** Some countertops are more sensitive to heat, use care not to place skillet or SKILLET PAN on surfaces where heat may cause damage.

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

# PARTS IDENTIFICATION

## KNOW YOUR ELECTRIC SKILLET



- 1. Lid Handle
- 2. Steam Vent
- 3. Glass Lid
- 4. Skillet Pan
- 5. Handle

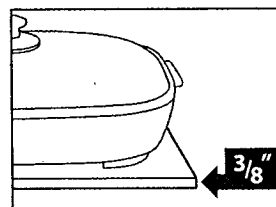
- 6. Heating Base
- 7. Temperature Control Dial
- 8. Power Indicator Light
- 9. Handle

# 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". Plug skillet into standard 120V AC outlet and turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to desired setting, by aligning the temperature with the POWER INDICATOR LIGHT. The POWER INDICATOR LIGHT will come on and remain on while the TEMPERATURE CONTROL DIAL is on the WARM or higher settings. Warm 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.
4. 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.
5. 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.
6. When cooking is complete turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to "OFF".
7. Prior to removing pan from HEATING BASE, turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to "OFF" and remove plug from wall outlet.
8. The SKILLET PAN can be removed from the HEATING BASE and placed in the oven for baking or roasting. The LID must be removed when using the SKILLET PAN in the oven.
9. 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 3/8" high under the pan to prevent burning or discoloration of the surface.



## HOW TO CLEAN YOUR SKILLET

**CAUTION:** Skillet is hot: handle carefully.

- When cooking is complete, turn TEMPERATURE CONTROL DIAL to "OFF" 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.

## HELPFUL HINTS

- Before using the skillet for the first time, lightly brush cooking surface with vegetable oil. Heat, uncovered, to 300°F. Turn "OFF" and cool completely. Wipe away excess oil.
- Use only nylon or heat-proof plastic cooking utensils. Metal utensils may scratch the non-stick surface.
- This skillet is not designed to deep fry. To pan-fry, do not use more than 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.



## 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 Temp.  |
|-----------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Burgers         | ¼ lb patties.      | 5 to 9 minutes/per side (med.)                                                                                                                                        | 350°F - 400°F  |
| Steak           | 1" thick, boneless | 9 to 12 minutes/per side                                                                                                                                              | 350°F - 400°F  |
| Chicken         | boneless breasts   | 6 to 7 minutes/per side                                                                                                                                               | 350°F - 400°F  |
| French Toast    |                    | 3 to 5 minutes/per side                                                                                                                                               | 350°F - 400°F  |
| Pancakes        |                    | 1 to 3 minutes/per side                                                                                                                                               | 350°F - 400°F  |
| Eggs            |                    |                                                                                                                                                                       |                |
| Fried           |                    | 2 to 3 minutes/first side<br>1 to 2 minutes/second side<br>Melt 1 to 2 tsp. butter or margarine in skillet                                                            | 350°F          |
| Poached         | 1 to 6 eggs        | 2 to 3 minutes<br>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. | 250°F or 300°F |
| Scrambled       |                    | 3 to 4 minutes<br>Melt 1 to 2 tbs. butter or margarine in skillet. Add eggs, cook, stir gently, until set and cooked.                                                 | 300°F          |
| Bacon           |                    | 5 minutes/first side<br>1 to 3 minutes/second side                                                                                                                    | 350°F - 400°F  |
| Sausage Links   |                    | 8 to 10 minutes                                                                                                                                                       | 350°F - 400°F  |
| Sausage Patties |                    | 6 minutes/first side<br>5 to 6 minutes/second side                                                                                                                    | 350°F - 400°F  |

## RECOMMENDED INTERNAL TEMPERATURE FOR MEAT

| Food           | Minimum Internal Temperature                               |
|----------------|------------------------------------------------------------|
| Steak          | 145°F (medium rare)<br>160°F (medium)<br>170°F (well done) |
| Burgers        | 160°F                                                      |
| Chicken Breast | 170°                                                       |
| Pork Chops     | 160°F (medium)<br>170°F (well done)                        |
| Ham            | 160°F                                                      |

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.

# RECIPES

---

## APPLE NUT PANCAKES

|                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 2 tablespoons butter or margarine    | $\frac{2}{3}$ cup milk              |
| $\frac{1}{2}$ cup plus 2 tablespoons | $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla      |
| all-purpose flour                    | 1 egg                               |
| $1\frac{1}{2}$ teaspoons sugar       | Vegetable oil                       |
| 2 teaspoons baking powder            | $\frac{1}{2}$ cup peeled and finely |
| 2 tablespoons chopped pecans         | chopped apple                       |
| or walnuts                           | $\frac{1}{4}$ teaspoon cinnamon     |
| Dash nutmeg                          |                                     |

Melt butter. Set aside to cool slightly. Combine flour, sugar, baking powder and spices in a small bowl. Combine melted butter and milk in mixing bowl. Add egg and beat lightly to combine. Blend in flour mixture, stirring just until combined. Fold in apple and nuts. Preheat skillet to 350°F. Brush lightly with oil. Pour about  $\frac{1}{4}$  cup batter for each pancake. Cook until bubbles come to the surface and the bottom is golden brown, about 2 minutes. Serve 3 warm with maple syrup for breakfast or brunch or top with ice cream, additional nuts and caramel syrup for dessert.

---

## CLASSIC FRENCH TOAST

|                                        |                                  |
|----------------------------------------|----------------------------------|
| 1 egg, slightly beaten                 | 1 tablespoon butter or margarine |
| $\frac{1}{3}$ cup milk                 | 2 slices French bread,           |
| $\frac{1}{4}$ teaspoon vanilla extract | sliced 1-inch thick              |
| Confectioner's sugar                   | Dash nutmeg or cinnamon          |
| $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla         | Maple syrup                      |

Combine egg, milk, spices and sugar in shallow pan. Preheat skillet to 350°F. Add butter to skillet. Dip both sides of bread quickly into egg mixture then place in skillet. Cook 2 to 3 minutes per side or until bread is golden brown. Dust each piece lightly with confectioner's sugar and serve with maple syrup.

## RECIPES

---

### DENVER OMELET

|                                            |                     |
|--------------------------------------------|---------------------|
| 1/2 cup diced, cooked ham                  | 3 eggs              |
| 1/4 cup chopped green bell pepper          | 2 tablespoons water |
| 1/4 cup sliced fresh mushrooms             | 1/8 teaspoon salt   |
| 1 green onion, sliced                      | Dash cayenne pepper |
| 1 tablespoon butter or margarine           |                     |
| 1/3 cup (1-ounce) cheddar cheese, shredded |                     |

Set skillet temperature to 300°F. Add ham, green bell pepper, mushrooms, onions and butter. Sauté 2 minutes, stirring frequently. Arrange vegetables in an even layer. Lightly beat eggs with water, salt and cayenne pepper; pour egg mixture over ham and vegetables. Cover and cook 4 minutes or until eggs are set. Sprinkle with cheese, cover and cook additional 2 minutes. To serve, slice omelet in half then gently fold each part in half. Lift omelets from skillet with a wide spatula.

---

### HAM AND EGG FAVORITE

|                                           |                               |
|-------------------------------------------|-------------------------------|
| 1 tablespoon butter or margarine          | 2 eggs                        |
| 1/4 cup chopped onion                     | 1/2 cup chopped cooked ham    |
| 2 tablespoons all-purpose flour           | 1/2 cup chopped fresh spinach |
| 1/4 cup milk                              |                               |
| 3/4 cup (3-ounces) Swiss cheese, shredded |                               |

Set skillet temperature to 300°F. Add butter and melt. Add onions and sauté until onions are tender, about 2 minutes, remove onion from skillet and set aside. Combine flour, milk and eggs; beat lightly to blend. Pour egg mixture into pan. Cover and cook 2 minutes. Arrange ham, spinach and cooked onions evenly over eggs. Sprinkle cheese evenly over top. Cover and cook additional 2 minutes. Gently cut into four pie-shaped wedges. Lift each wedge onto serving plate.

## **RECIPES**

---

### **CHEESE AND BACON POTATOES**

|                                                  |                                                  |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 6 slices bacon                                   | 1/4 cup onion, finely chopped                    |
| 4 large potatoes, thinly sliced<br>with skins on | 1 1/2 cup (6-ounces) cheddar cheese,<br>shredded |
| 1 can (4-ounces) chopped green chilies           |                                                  |

Place bacon in cold skillet. Set skillet temperature to 350°F. Fry bacon until crisp, remove and drain. Carefully remove grease, reserving 2 tablespoons bacon grease in skillet. Add potatoes to skillet; cover and cook 10 minutes. Turn potatoes and cook an additional 5 minutes. Crumble bacon and combine with green chilies and onion. Sprinkle over potatoes. Top with cheese; cover and cook 5 more minutes.

---

### **PASTA WITH PEPPERS AND CHICKEN**

|                                                                                 |                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1 clove garlic, minced                                                          | Pinch ground red pepper                                |
| 1 tablespoon olive oil                                                          | Salt and ground black pepper to taste                  |
| 1 whole boneless, skinless chicken breast,<br>cut into 1/2-inch x 2-inch strips | 1 1/2 teaspoons cornstarch                             |
| 1 cup sliced red, green or yellow<br>bell pepper (or combination)               | 3/4 cup chicken broth                                  |
| 1/2 teaspoon basil                                                              | 4-ounces linguine or fettuccine,<br>cooked and drained |

Set skillet temperature to 350°F. Add garlic and oil and sauté 2 minutes. Add chicken; cook and stir for 5 minutes. Stir in bell peppers and allow to cook additional 2 minutes or until vegetables are crisp tender and chicken is done. Reduce temperature to 250°F. Blend seasonings and cornstarch into chicken broth, stirring until well blended. Pour broth mixture into skillet. Heat, stirring gently, 1 minute or until mixture is hot and thickened. Serve over pasta. Makes 2 servings.

# RECIPES

---

## EASY BEEF FAJITAS

|                                        |                                  |
|----------------------------------------|----------------------------------|
| Juice of 2 limes                       | 1/2 green or red bell pepper,    |
| 2 tablespoons olive oil                | thinly sliced                    |
| 4 flour tortillas                      | 1/2 cup (2-ounces) monterey jack |
| 1/2 teaspoons ground cumin             | or cheddar cheese, shredded      |
| 1/4 teaspoon salt                      | Guacamole, optional              |
| 1 clove garlic, minced                 | Salsa, optional                  |
| 1/8 teaspoon red pepper flakes         | Sour cream, optional             |
| Freshly ground black pepper, to taste  | Chopped tomatoes, optional       |
| 3/4-lb. top round steak, thinly sliced |                                  |
| 1 small onion, thinly sliced           |                                  |

Combine lime juice, 1 tablespoon olive oil, cumin, salt, garlic, red pepper and black pepper in bowl. Add beef and allow to stand, at room temperature, for 30 minutes. Set skillet temperature to 350°F. Add remaining 1 tablespoon olive oil, onion and pepper and stir gently. Cover and cook 1 to 2 minutes or until vegetables are tender. Remove vegetables and keep warm. Drain meat, discard marinade and place meat in skillet, Sauté meat 7 to 9 minutes or until done. Meanwhile, wrap tortillas in aluminum foil and heat in oven for 5 minutes. To assemble, spoon about 1/4 of meat and vegetables into center of each warmed tortilla. Sprinkle with 2 tablespoons cheese. Roll tortilla and place on serving plate. Garnish, as desired, with guacamole, salsa, sour cream and/or chopped tomatoes.

# RECIPES

---

## SHRIMP AND VEGETABLE STIR-FRY

|                                                    |                                                  |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 3/4-lb. raw, shrimp, shelled and deveined          | 2 stalks celery, sliced                          |
| 2 tablespoons light soy sauce                      | 1 small sweet red bell pepper,<br>in thin strips |
| 2 tablespoons dry sherry                           | 1 cup broccoli flowerets                         |
| 2 teaspoons cornstarch                             | 1/2 medium onion, thinly sliced                  |
| 1 teaspoon grated gingerroot                       | 5 large fresh mushrooms, sliced                  |
| 1 tablespoon vegetable oil                         |                                                  |
| 1/2 package (3-ounces) frozen<br>snow peas, thawed |                                                  |

Place cleaned shrimp in bowl. Combine soy sauce, sherry, cornstarch, and gingerroot; pour over shrimp. Preheat skillet to 400°F. Add oil to skillet. Stir-fry celery, red bell pepper, broccoli and onions for 2 minutes. Add shrimp with marinade and stir-fry additional 2 minutes or until shrimp turn pink. Add mushrooms and snow peas. Stir-fry until heated through.

---

## PORK CHOPS WITH SPANISH RICE

|                                                       |                                         |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 2 to 4 center cut pork chops,<br>about 1/2-inch thick | 1/3 cup raw long grain rice             |
| 1/3 cup chopped onion                                 | 1/2 teaspoon chili powder               |
| 1/4 cup chopped green bell pepper                     | 1 can (14 1/2-ounces) whole<br>tomatoes |

Set skillet temperature to 350°F. Add chops and cook on first side 5 minutes. Turn chops; add onion and green bell pepper. Cook, stirring vegetables occasionally, 2 minutes. Reduce temperature to "WARM". Add rice, chili powder and tomatoes and stir to blend into vegetables. Cover and cook 25 to 30 minutes, stirring occasionally.

# RECIPES

---

## CHICKEN CACCIATORE

2 tablespoons vegetable oil  
3 to 4 pieces chicken  
(thighs, legs, of halved breasts)  
1/3 cup chopped onion  
1 bay leaf  
1 clove garlic, minced  
1 can (14 1/2-ounces) peeled,  
diced tomatoes

1/3 cup chopped green bell pepper  
1 can (4-ounces) sliced mushrooms,  
drained  
1 teaspoon Italian seasoning  
Salt and ground black pepper to taste  
Hot cooked spaghetti or other pasta

Set skillet temperature to 350° F. Add oil. Arrange chicken pieces, skin side-down in skillet. Cook chicken until well browned on first side, about 5 minutes. Turn chicken. Add onion and garlic around chicken. Cook 3 minutes, or until onion is cooked, but not brown. Reduce temperature to "WARM". Add remaining ingredients, except spaghetti. Cover and cook 30 to 40 minutes, or until chicken is cooked. Stir sauce and spoon over chicken occasionally. Serve chicken and sauce over spaghetti or other pasta.



# RECIPES

---

## FISH FILLETS WITH LEMON DILL SAUCE

|                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1/4-lb. fresh mushrooms, sliced   | 1 tablespoon lemon juice            |
| 2 green onions, sliced            | 1/3 teaspoon dill weed              |
| 2 tablespoons butter or margarine | 1/4 teaspoon salt                   |
| 1 1/2 teaspoons all-purpose flour | Dash ground black pepper            |
| 1/4 cup milk                      | 1 to 2 orange roughly or other firm |
| 1 tablespoon white wine           | fish fillets, (about 8-ounces each) |
| 1/4 cup cream, optional           |                                     |

Set skillet temperature to 300° F. Add mushrooms, onions and butter. Sauté, stirring frequently, 2 minutes. Add flour; cook, stirring constantly, 1 minute. Combine milk and water.

Reduce temperature to "WARM". Add milk mixture to skillet and cook, stirring constantly, 1 minute. Blend in wine, lemon juice and seasonings. Arrange fish fillets in sauce, spooning sauce over fish. Cover and cook 8 to 10 minutes or until fish flakes easily with a fork. Lift fish from sauce with a wide spatula. If not using cream, spoon sauce over fish and serve. If desired, remove fish from serving platter and keep warm. Blend cream into sauce in skillet. Heat uncovered 1 to 2 minutes. Spoon sauce over fish.

# RECIPES

---

## STIR-FRY BEEF AND BROCCOLI

|                                     |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1/2 to 3/4-lb. top round or sirloin | 1/4 teaspoon sugar                 |
| 1 clove garlic, minced              | salt to taste                      |
| Dash ground ginger                  | 2 tablespoons sesame or peanut oil |
| 2 tablespoons soy sauce, divided    | 3/4 cup broccoli flowerets         |
| 2 tablespoons dry sherry, divided   | 1 to 2 medium carrots, bias sliced |
| 1/2 cup beef broth                  | 1/2 onion, sliced in thin wedges   |
| 1 1/2 teaspoons cornstarch          | Hot cooked rice                    |

Slice beef into very thin slices and place in glass bowl. (Partially freeze beef for 30 to 60 minutes to make beef easier to slice.) Add garlic, ginger, 1 tablespoon soy sauce and 1 tablespoon sherry. Toss to coat. Allow beef to stand, at room temperature for 30 minutes.

Combine remaining soy sauce and sherry with broth, cornstarch, sugar and salt; set aside. Set skillet temperature to 350° F. Add oil and heat 1 minutes. Drain meat, discarding marinade and add meat to skillet. Stir fry 7 to 9 minutes or until beef is done. Remove meat and keep warm. Add vegetables. Cover and cook 3 minutes or until vegetables are crisp tender. Stir mid-way through cooking. Reduce temperature to 250° F. Blend meat into vegetables. Stir broth mixture then pour over meat and vegetables. Heat, stirring, until broth is hot and thickened. Serve over rice.

## RECIPES

---

### STEAK AU POIVRE

2 teaspoons black peppercorns  
or mixture of black, green and  
pink peppercorns  
 $\frac{1}{2}$  to  $\frac{3}{4}$ -lb. boneless steak,  
(1 strip or sirloin steak)

1 tablespoon butter or margarine  
1 green onion, sliced  
3 tablespoons bourbon or beef broth  
3 tablespoons water

Place peppercorns in plastic bag. Crack peppercorns with rolling pin or mallet. Press cracked peppercorns evenly over both sides of steak. Set aside. Set skillet temperature to 300° F. Add steak and cook, 7 minutes per side for medium-rare, or until desired doneness. Remove steak from skillet and keep warm. Add butter and green onion. Saute, stirring for 1 minute. Combine bourbon/beef broth and water; pour over green onions. Allow to cook, stirring constantly, about 2 minutes or until sauce has thickened slightly. Cut steak into serving portions. Return steak to skillet and spoon sauce over meat. Heat 1 minute. Serve steaks with sauce spooned over meat.

## ***1 Year Limited Warranty***

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### **What are the limits on JCS's Liability?**

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

### **How To Obtain Warranty Service**

#### **In the U.S.A.**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

#### **In Canada**

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE  
ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

# **NOTES**

---

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

**Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:**

- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- Para protegerse contra choque eléctrico, no sumerja la BASE CALEFACTORA ni el cable en agua u otros líquidos.
- Es necesario supervisar de cerca cuando se use cualquier aparato cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
- Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar partes, y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún aparato con el cable o enchufe dañado o después de que haya fallado o se haya dañado de alguna manera. Llame a Servicio al Cliente (ver garantía) para devolverlo para revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
- No use en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato ensamblado o el SARTÉN sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico. No coloque el aparato ensamblado dentro de un horno caliente. Sin embargo, el SARTÉN, sin la tapa, se puede desmontar de la BASE CALEFACTORA y colocarse en el horno.
- Tenga extremo cuidado al mover el aparato con aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No opere el sartén a menos que esté completamente ensamblado. Coloque el SARTÉN sobre la BASE CALEFACTORA primero, gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a "OFF" (apagado) y luego conecte el cable en el tomacorriente.
- No use el aparato con un fin diferente para el cual fue diseñado.
- Para desconectar y antes de retirar el SARTÉN de la BASE CALEFACTORA, gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a "OFF" (apagado), luego desenchufe del tomacorriente.
- El vapor que se escapa por debajo de la TAPA o por la SALIDA DE VAPOR es caliente. Tenga precaución al quitar la TAPA.
- Deben usarse guantes para el horno cuando quite la TAPA o SARTÉN calientes o para sacar alimentos cocinados del SARTÉN.

# LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

**Esta Unidad Es Sólo para Uso Doméstico**

No se tiene adentro ninguna parte que el propio usuario pudiera utilizar para repararlo; por tanto no intente repararlo usted mismo.

Se ha provisto un cable eléctrico corto a fin de disminuir el riesgo de que haya tropiezos o se enrede con un cable más largo. **SIN EMBARGO, LA CALIFICACIÓN ELÉCTRICA INDICADA DEBE SER AL MENOS TAN ALTA COMO LA CALIFICACIÓN ELÉCTRICA DEL SARTÉN**

La extensión debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la mesa o mostrador y fuera del alcance de los niños para evitar tropezarse con el cable.

## ENCHUFE POLARIZADO



Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe, simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. De ninguna manera intente modificar esta medida de seguridad o modificar el enchufe. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente se recalienta no utilice ese tomacorriente.

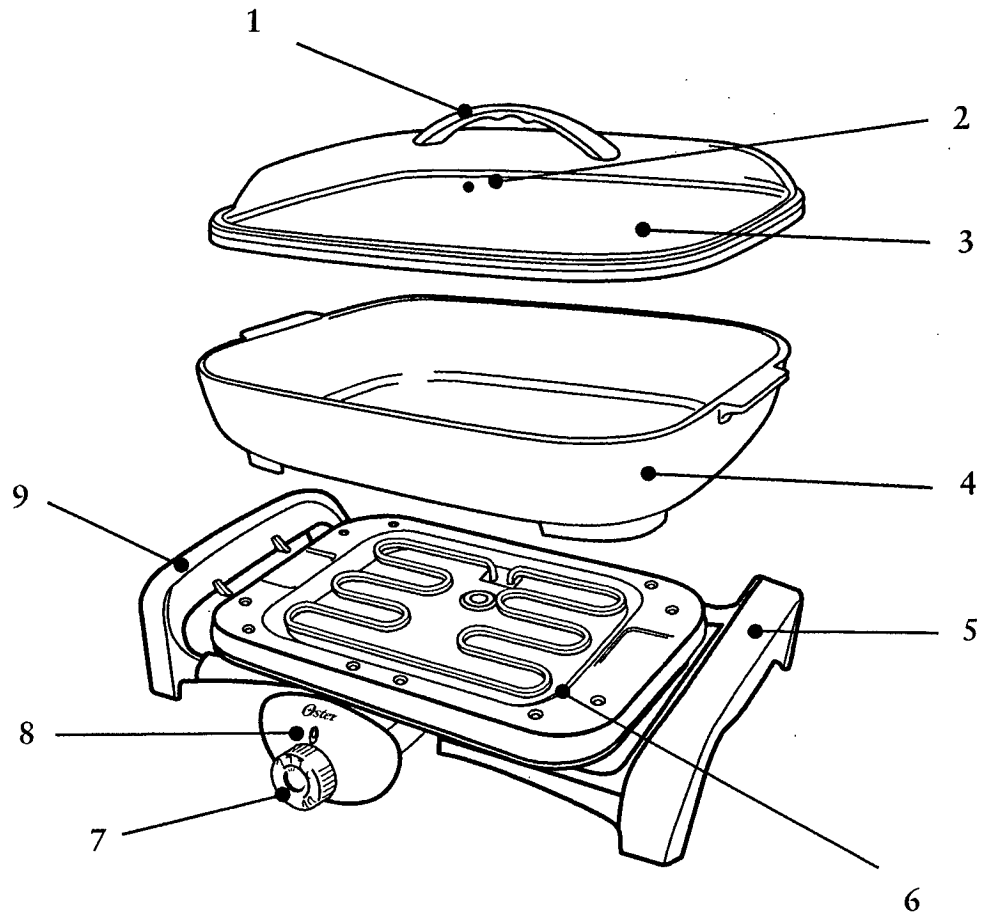
**PRECAUCIÓN:** Algunos mostradores son más sensibles al calor que otros, tenga cuidado de no colocar el SARTÉN sobre superficies donde el calor pueda causar daños.

**POTENCIA ELÉCTRICA:** Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, es posible que el sartén no funcione correctamente. El sartén se debe operar en un circuito separado de otros aparatos que estén operando.



# IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

## CONOZCA SU SARTÉN ELÉCTRICO



- 1. Manija de la tapa
- 2. Salida de vapor
- 3. Tapa de vidrio
- 4. Sartén
- 5. Manija

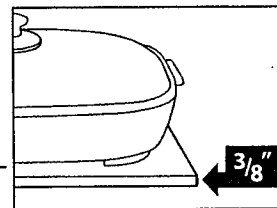
- 6. Base calefactora
- 7. Dial de control de temperatura
- 8. Luz indicadora de corriente
- 9. Manija

## 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. Cerciórese 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" (apagado). Conecte el sartén en un tomacorriente estándar de 120V CA y gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA al nivel deseado, alineando la temperatura con la LUZ INDICADORA DE CORRIENTE. La LUZ INDICADORA DE CORRIENTE se encenderá y permanecerá encendida mientras el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA esté en los niveles WARM (tibio) o más calientes. Nivel WARM (tibio): Se recomienda para mantener alimentos que ya están calientes y completamente cocinados a la temperatura perfecta para servir. No recomendamos usar el nivel WARM (tibio) por más de 4 horas.
4. 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.
5. 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.
6. Cuando la cocción esté completa gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a la posición "OFF" (apagado).
7. Antes de retirar el sartén de la BASE CALEFACTORA, gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a la posición "OFF" (apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
8. El SARTÉN se puede retirar de la BASE CALEFACTORA y colocarse en el horno para hornear o asar. La TAPA se debe retirar cuando el SARTÉN se use en el horno.
9. 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 3/8" de alto para evitar quemaduras o decoloración de la superficie.



## **CÓMO LIMPIAR EL SARTÉN**

**PRECAUCIÓN:** El sartén está caliente: manipule con cuidado.

- Cuando termine de cocinar, gire el DIAL DE CONTROL DE TEMPERATURA a “OFF” (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.

## **SUGERENCIAS ÚTILES**

- Antes de usar el sartén por primera vez, cubra ligeramente la superficie de cocción con aceite vegetal. Caliente, sin cubrir hasta 300°F. 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 antiadherente.
- El sartén no está diseñado para freír con abundante aceite. Para freír con poco aceite, no use más de una 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.

## 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/<br>Instrucciones                                                                                                                                                                                           | Temperatura<br>del sartén |
|-------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Hamburguesas            | Porciones de ¼ lb.          | 5 a 9 minutos por lado<br>(término medio)                                                                                                                                                                          | 350°F - 400°F             |
| Carne en bistec         | 1" de espesor,<br>sin hueso | 9 a 12 minutos por lado                                                                                                                                                                                            | 350°F - 400°F             |
| Pollo                   | Pechugas sin hueso          | 6 a 7 minutos por lado                                                                                                                                                                                             | 350°F - 400°F             |
| Tostada<br>Francesa     |                             | 3 a 5 minutos por lado                                                                                                                                                                                             | 350°F - 400°F             |
| Pancakes                |                             | 1 a 3 minutos por lado                                                                                                                                                                                             | 350°F - 400°F             |
| Huevos<br>Fritos        |                             | 2 a 3 minutos/primer lado<br>1 a 2 minutos/segundo lado<br>Derrita 2 cucharaditas de<br>mantequilla o margarina<br>en el sartén                                                                                    | 350°F                     |
| Escalfados              | 1 a 6 huevos                | 2 a 3 minutos<br>Vierta 2 tazas de agua y 1 cda.<br>de vinagre de cidra en el sartén.<br>Caliente hasta hervir. Vierta cada<br>huevo en un tazón; deslice dentro<br>del agua. Cubra y cocine por<br>2 a 3 minutos. | 250°F or 300°F            |
| Revueltos               |                             | 3 to 4 minutes<br>Derrita 1 a 2 cdas. de mantequilla<br>o margarina en el sartén. Agregue<br>los huevos, cocine, revuelva<br>ligeramente hasta que estén<br>firmes y cocinados.                                    | 300°F                     |
| Tocino                  |                             | 5 minutos/primer lado<br>1 a 3 minutos/segundo lado                                                                                                                                                                | 350°F - 400°F             |
| Salchichas              |                             | 8 a 10 minutos                                                                                                                                                                                                     | 350°F - 400°F             |
| Salchicha en<br>rodajas |                             | 6 minutos/primer lado<br>5 a 6 minutos/segundo lado                                                                                                                                                                | 350°F - 400°F             |

## TEMPERATURA INTERNA RECOMENDADA PARA LA CARNE

| Alimento          | Temperatura interna mínima                                          |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Carne en bistec   | 145°F (medio cruda)<br>160°F (término medio)<br>170°F (bien cocida) |
| Hamburguesas      | 160°F                                                               |
| Pechuga de pollot | 170°                                                                |
| Chuletas de cerdo | 160°F (término medio)<br>170°F (bien cocidas)                       |
| Jamón             | 160°F                                                               |

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.

# RECETAS

---

## PANCAKES DE MANZANA Y NUECES

|                                                                   |                                                         |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 2 cucharadas de mantequilla o margarina                           | $\frac{2}{3}$ taza de leche                             |
| $\frac{1}{2}$ taza más 2 cucharadas de harina para todo propósito | $\frac{1}{2}$ cucharadita de vainilla                   |
| $1\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar                              | 1 huevo                                                 |
| 2 cucharaditas de polvo de hornear                                | Aceite vegetal                                          |
| 2 cucharadas de nueces pecán                                      | $\frac{1}{2}$ taza de manzana pelada y finamente picada |
| o nueces del nogal picadas                                        | $\frac{1}{4}$ cucharadita de canela                     |
| Una pizca de nuez moscada                                         |                                                         |

Derrita la mantequilla. Deje a un lado para que se enfríe ligeramente. Combine la harina, el azúcar, el polvo de hornear y las especias en un tazón pequeño. Combine la mantequilla derretida y la leche en un tazón de mezclar. Agregue los huevos y bata ligeramente para mezclar. Agregue en la mezcla de harina, revolviendo hasta que esté combinada. Incorpore las manzanas y las nueces. Precaliente el sartén a 350°F. Unte ligeramente con aceite. Vierta cerca de  $\frac{1}{4}$  taza de mezcla para cada pancake. Cocine hasta que se formen burbujas en la superficie y la parte de abajo esté dorada, unos 2 minutos. Sirva 3 pancakes, calientes con sirope de arce para desayuno o brunch o cubra con helado, más nueces y sirope de caramelo como postre.

## RECETAS

---

### TOSTADA A LA FRANCESA CLÁSICA

|                                         |                                                     |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 huevo, ligeramente batido             | 1 cucharada de mantequilla o margarina              |
| 1/3 taza de leche                       | 2 rebanadas de pan francés, en rodajas de 1 pulgada |
| 1/4 cucharadita de extracto de vainilla | Una pizca de nuez moscada o canela                  |
| Azúcar pulverizada                      |                                                     |
| 1/2 cucharadita de vainilla             |                                                     |
| Sirope de arce                          |                                                     |

Combine el huevo, la leche, las especias y el azúcar en un recipiente poco profundo. Precaliente el sartén a 350°F. Agregue la mantequilla al sartén. Sumerja rápidamente ambos lados del pan dentro de la mezcla de huevo, y luego coloque en el sartén. Cocine por 2 a 3 minutos por lado o hasta que el pan esté dorado. Espolvoree cada pieza ligeramente con azúcar pulverizada y sirva con sirope de arce.

---

### OMELET DENVER

|                                             |                              |
|---------------------------------------------|------------------------------|
| 1 1/2 taza de jamón en cubos, cocinado      | 3 huevos                     |
| 1/4 taza de pimienta verde picado           | 2 cucharadas de agua         |
| 1/4 taza de champiñones frescos en rodajas  | 1/8 cucharadita de sal       |
| 1 cebolla verde, en rodajas                 | Una pizca de pimienta Cayena |
| 1 cucharada de mantequilla o margarina      |                              |
| 1/3 taza (1 onza) de queso Cheddar, rallado |                              |

Fije la temperatura del sartén en 300°F. Agregue jamón, pimienta verde, champiñones, cebolla y mantequilla. Sofría por 2 minutos, revolviendo con frecuencia. Coloque los vegetales en una capa uniforme. Bata los huevos ligeramente con agua, sal y pimienta Cayena; vierta la mezcla de huevos sobre el jamón y los vegetales. Cubra y cocine por 4 minutos o hasta que los huevos estén firmes. Rocíe con queso, cubra y cocine por otros 2 minutos adicionales. Para servir, parta el omelet por la mitad y luego doble cada parte por la mitad. Retire las porciones de omelet del sartén con una espátula ancha.

## **RECETAS**

---

### **PLATO FAVORITO DE JAMÓN Y HUEVOS**

|                                          |                                  |
|------------------------------------------|----------------------------------|
| 1 cucharada de mantequilla margarina     | ¼ taza de leche                  |
| ¼ taza de cebolla picada                 | 2 huevos                         |
| 2 cucharadas de harina                   | ½ taza de jamón cocinado picado  |
| para todo propósito                      | ½ taza de espinaca fresca picada |
| ¾ taza (3 onzas) de queso suizo, rallado |                                  |

Fije la temperatura del sartén en 300°F. Agregue mantequilla y derrita. Agregue la cebolla y sofría hasta que esté suave, unos 2 minutos, luego retire la cebolla del sartén y coloque a un lado. Combine la harina, la leche y los huevos; bata ligeramente para que se mezclen. Vierta la mezcla de huevos en el sartén. Cubra y cocine por 2 minutos. Coloque el jamón, la espinaca y la cebolla cocinada de manera uniforme sobre los huevos. Esparza queso de manera uniforme sobre los huevos. Cubra y cocine por 2 minutos adicionales. Corte con cuidado en cuatro piezas en forma de pastel. Sirva cada porción en un plato de servir.

---

### **PAPAS CON QUESO Y TOCINO**

|                                           |                                     |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| 6 rodajas de tocino                       | ¼ taza de cebolla, finamente picada |
| 4 papas grandes, en rodajas delgadas      | 1½ taza (6 onzas) de queso Cheddar, |
| con la cáscara rallado                    |                                     |
| 1 lata (4 onzas) de chiles verdes picados |                                     |

Coloque el tocino en el sartén frío. Fije la temperatura en 350°F. Fría el tocino hasta que esté crujiente, retire y escurra. Con cuidado, retire la grasa, reservando 2 cucharadas de grasa del tocino en el sartén. Agregue las papas al sartén, cubra y cocine por 10 minutos. Voltee las papas y cocine 5 minutos adicionales. Triture el tocino y combine con los chiles verdes y la cebolla. Esparza sobre las papas. Cubra con queso; tape y cocine por 5 minutos más.



## RECETAS

---

### PASTA CON PIMIENTOS Y POLLO

- |                                               |                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 diente de ajo, picado                       | Una pizca de pimienta roja molida    |
| 1 cucharada de aceite de oliva                | Sal y pimienta negra molida al gusto |
| 1 pechuga de pollo entera, sin piel,          | 1½ cucharadita de maicena            |
| cortada en tiras de ½ pulgada x 2 pulgadas    | ¾ taza de caldo de pollo             |
| 1 taza de pimientos verdes, rojos o amarillos | 4 onzas de pasta linguine o          |
| (o combinación) cocinados y escurridos        | fettuccine, cocinada y escurrida     |
| ½ cucharadita de albahaca                     |                                      |

Fije la temperatura del sartén en 350°F. Agregue ajo y aceite y sofría por 2 minutos. Agregue el pollo; cocine y revuelva por 5 minutos. Agregue los pimientos y deje cocinar por 2 minutos adicionales o hasta que los vegetales estén crujientes y suaves y el pollo esté cocinado. Reduzca la temperatura a 250°F. Agregue las especias y la maicena en el caldo de pollo, mezclando hasta que esté bien combinado. Vierta la mezcla del caldo en el sartén. Caliente, mezclando suavemente por 1 minuto o hasta que la mezcla esté caliente y espesa. Sirva sobre la pasta. Rinde 2 porciones.

---

### SALTEADO DE CAMARONES Y VEGETALES

- |                                           |                                |
|-------------------------------------------|--------------------------------|
| ¾-lb. de camarones,                       | 2 ramas de apio, en rodajas    |
| crudos pelados y desvenados               | 1 pimiento rojo pequeño,       |
| 2 cucharadas de salsa soya ligera         | en tiras delgadas              |
| 2 cucharadas de jerez seco                | 1 taza de ramitos de brócoli   |
| 2 cucharaditas de maicena                 | ½ cebolla mediana, en rodajas  |
| 1 cucharadita de raíz de jengibre rallada | delgadas                       |
| 1 cucharada de aceite vegetal             | 5 champiñones grandes frescos, |
| ½ paquete (3 onzas) de guisantes          | en rodajas                     |
| congelados, ya descongelados              |                                |

Coloque los camarones limpios en un tazón. Mezcle la salsa soya, el jerez, la maicena y la raíz de jengibre y agregue sobre los camarones. Precaliente el sartén a 400°F. Agregue aceite al sartén. Saltee el apio, el pimiento verde, el brócoli y la cebolla por 2 minutos. Agregue los camarones con el adobo y saltee por otros 2 minutos adicionales o hasta que los camarones se vuelvan rosados. Agregue los champiñones y los guisantes. Saltee hasta que todo esté caliente.

# RECETAS

---

## FAJITAS DE CARNE FÁCILES DE PREPARAR

|                                            |                                 |
|--------------------------------------------|---------------------------------|
| Jugo de 2 limones                          | ½ pimiento verde o rojo,        |
| 2 cucharadas de aceite de oliva            | en rodajas delgadas             |
| 4 tortillas de harina                      | ½ taza (2 onzas) de queso       |
| ½ cucharadita de comino molido             | Monterrey Jack o queso Cheddar, |
| ¼ cucharadita de sal                       | rallado                         |
| 1 diente de ajo, picado                    | Guacamole, opcional             |
| ⅛ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo | Salsa, opcional                 |
| Pimienta negra recién molida, al gusto     | Crema agria, opcional           |
| ¾-lb. de punta de res, en tiras delgadas   | Tomates picados, opcional       |
| 1 cebolla pequeña, en rodajas delgadas     |                                 |

Combine el jugo de limón, 1 cucharada de aceite de oliva, comino, sal, ajo, pimienta roja y pimienta negra en un tazón. Agregue la carne y deje reposar a temperatura ambiente por 30 minutos. Fije la temperatura del sartén en 350°F. Agregue la cucharada de aceite de oliva restante, la cebolla y la pimienta y revuelva suavemente. Cubra y cocine por 1 a 2 minutos o hasta que los vegetales estén suaves. Retire los vegetales y mantenga tibios. Escorra la carne, deseche el adobo y coloque la carne en el sartén. Sofría la carne por 7 a 9 minutos o hasta que esté cocinada. Mientras tanto, envuelva las tortillas en papel aluminio y caliente en el horno por 5 minutos. Para armar, sirva alrededor de ¼ de carne y vegetales en el centro de cada tortilla caliente. Esparza 2 cucharadas de queso. Envuelva la tortilla y coloque en un plato de servir. Decore con aderezos; según lo desee, con guacamole, salsa, crema agria y/o tomates picados.

## **RECETAS**

---

### **CHULETAS DE CERDO CON ARROZ ESPAÑOL**

|                                                                         |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 2 a 4 chuletas de cerdo de corte central<br>de una ½ pulgada de espesor | ⅓ taza de arroz grano largo crudo |
| ⅓ taza de cebolla picada                                                | ½ cucharadita de chile en polvo   |
| ¼ taza de pimienta verde picado enteros                                 | 1 lata (14 ½ onzas) de tomates    |

Fije la temperatura del sartén en 350°F. Agregue las chuletas y cocine el primer lado por 5 minutos. Voltee las chuletas, agregue la cebolla y el pimienta verde. Cocine, revuelva los vegetales ocasionalmente por 2 minutos. Reduzca la temperatura a "WARM" (tibio). Agregue el arroz, el chile en polvo y los tomates, y revuelva para mezclar con los vegetales. Cubra y cocine por 25 a 30 minutos, revuelva ocasionalmente.

---

### **POLLO A LA CAZADORA**

|                                                                 |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 2 cucharadas de aceite vegetal                                  | ⅓ taza de pimienta verde                                 |
| 3 a 4 piezas de pollo<br>(muslo, pierna, o pechugas en mitades) | 1 lata (4 onzas) de champiñones<br>en rodajas escurridos |
| ⅓ taza de cebolla picada                                        | 1 cucharadita de aderezo italiano                        |
| 1 hoja de laurel                                                | Sal y pimienta negra molida al gusto                     |
| 1 diente de ajo, picado                                         | Espagueti caliente cocinado u<br>otra pasta              |
| 1 lata (14 ½ onzas) de tomates<br>y picados pelados             |                                                          |

Fije la temperatura del sartén en 350° F. Agregue el aceite. Coloque las piezas de pollo, con la piel sobre el sartén. Cocine el pollo hasta que esté dorado en el primer lado, unos 5 minutos. Voltee el pollo. Agregue la cebolla y el ajo alrededor del pollo. Cocine por 3 minutos, o hasta que la cebolla esté cocinada pero no dorada. Reduzca la temperatura a "WARM" (tibio). Agregue los ingredientes restantes, excepto el espagueti. Cubra y cocine por 30 a 40 minutos, o hasta que el pollo esté cocinado. Revuelva la salsa y vierta sobre el pollo ocasionalmente. Sirva el pollo y la salsa sobre el espagueti u otra pasta

## **RECETAS**

---

### **FILETES DE PESCADO CON SALSA DE LIMÓN AL ENELDOL**

|                                          |                                        |
|------------------------------------------|----------------------------------------|
| ¼-lb. de champiñones frescos, en rodajas | 1 cucharada de jugo de limón           |
| 2 cebollas verdes, en rodajas            | ⅓ cucharadita de eneldo en rama        |
| 2 cucharadas de mantequilla o margarina  | ¼ cucharadita de sal                   |
| 1½ cucharadita de harina                 | Una pizca de pimienta negra molida     |
| para todo propósito                      | 1 a 2 filetes de Orange Roughy         |
| ¼ taza de leche                          | u otro pescado firme (de unas 8 onzas) |
| 1 cucharada de vino blanco               | ¼ taza de crema, opcional              |

Fije la temperatura del sartén en 300° F. Agregue los champiñones, cebolla y mantequilla. Sofría, revuelva con frecuencia por 2 minutos. Agregue harina, cocine y revuelva constantemente por 1 minuto. Combine la leche y el agua. Reduzca la temperatura a "WARM" (tibio). Agregue la mezcla de la leche al sartén y cocine, revolviendo constantemente por 1 minuto. Agregue el vino, el jugo de limón y los condimentos. Coloque los filetes en la salsa, vertiendo salsa sobre el pescado. Cubra y cocine por 8 a 10 minutos o hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor. Saque el pescado de la salsa con una espátula ancha. Si no va a usar la crema, vierta la salsa sobre el pescado y sirva. Si lo desea, quite el pescado del plato de servir y conserve caliente. Agregue la crema a la salsa en el sartén. Caliente sin cubrir por 1 a 2 minutos. Sirva la salsa sobre el pescado.

# RECETAS

---

## SALTEADO DE CARNE Y BRÓCOLI

½ a ¾-lb. de punta de res o lomo  
1 diente de ajo, picado  
Una pizca de jengibre molido  
2 cucharadas de salsa soya, dividida  
2 cucharadas de jerez seco, dividido  
½ taza de caldo de carne  
½ cebolla, en trozos delgados  
1½ cucharadita de maicena

¼ cucharadita de azúcar  
Sal al gusto  
2 cucharadas de aceite de  
ajonjolí o maní  
¾ taza de ramitos de brócoli  
1 a 2 zanahorias medianas,  
en rodajas al sesgo  
Arroz cocinado caliente

Corte la carne en rodajas bien delgadas y coloque en un tazón de vidrio. (Congele parcialmente la carne por 30 a 60 minutos para que sea más fácil de cortar.) Agregue ajo, jengibre, 1 cucharada de salsa soya y 1 cucharada de jerez. Vierta por encima para cubrir. Deje que la carne repose a temperatura ambiente por 30 minutos.

Combine la salsa soya restante y el jerez con el caldo, la maicena, el azúcar y la sal, coloque a un lado. Fije la temperatura del sartén en 350° F. Agregue aceite y caliente por 1 minuto. Escorra la carne, deseche el adobo y agregue la carne al sartén. Sofría por 7 a 9 minutos o hasta que la carne esté cocinada. Saque la carne y mantenga tibia. Agregue los vegetales. Cubra y cocine por 3 minutos o hasta que los vegetales estén crujientes y suaves. Revuelva a la mitad de la cocción. Reduzca la temperatura a 250° F. Agregue la carne y mezcle con los vegetales. Agregue la mezcla del caldo y revuelva, luego vierta sobre la carne y los vegetales. Caliente, revolviendo hasta que el caldo esté caliente y espeso. Sirva sobre el arroz.

# RECETAS

---

## BISTEC PIMIENTA

|                                                                        |                                        |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 2 cucharaditas de granos de pimienta negra                             | 1 cucharada de mantequilla             |
| o una mezcla de granos de pimienta negra, verde y rosada               | o margarina                            |
| ½ a ¾-lb. de carne para bistec sin hueso, (1 tira o un bistec de lomo) | 1 cebolla verde, en rodajas            |
| 3 cucharadas de agua                                                   | 3 cucharadas de bourbon o caldo de res |

Coloque los granos de pimienta en una bolsa plástica. Triture los granos de pimienta con un rodillo o mazo. Presione los granos de pimienta triturados de manera uniforme en ambos lados de la carne. Coloque a un lado. Fije la temperatura del sartén en 300° F. Agregue la carne y cocine por 7 minutos por lado para una cocción medio cruda, o hasta el nivel de cocción deseado. Retire la carne del sartén y mantenga tibia. Agregue la mantequilla y la cebolla verde. Sofría, revolviendo por 1 minuto. Combine el bourbon/caldo de carne y agua; vierta sobre la cebolla verde. Deje cocinar, revolviendo constantemente, unos 2 minutos o hasta que la salsa se haya espesado ligeramente. Corte la carne en porciones de servir. Regrese la carne al sartén y sirva la salsa sobre la carne. Caliente por 1 minuto. Sirva la carne con la salsa por encima

# **NOTAS**

---

## ***Garantía Limitada de 1 Año***

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### **¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?**

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.



Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

#### **Cómo solicitar el servicio en garantía**

##### **En los Estados Unidos**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

##### **En Canadá**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA  
DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**



For product questions contact:

Jarden Consumer Service

USA: 1.800.334.0759

Canada: 1.800.667.8623

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

©2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.

All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as  
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

Jarden Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759

Canadá: 1.800.667.8623

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

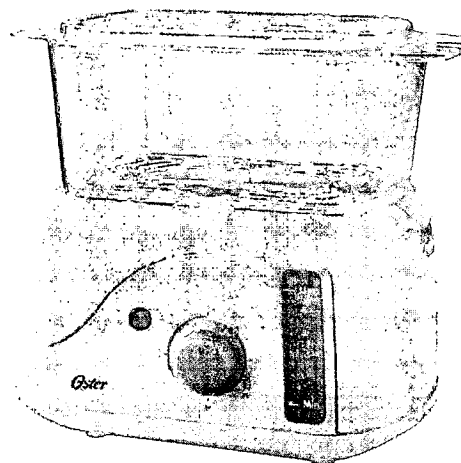
©2009 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de  
Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados.  
Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de  
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-050409



EGG COOKER/MINI FOOD STEAMER  
MAQUINA PARA PREPARAR HUEVOS/MINI  
VAPORERA PARA ALIMENTOS

User Guide/ Guía del Usuario:  
**CKSTSTMM10**



*Safety*  
*Seguridad*



*How to use*  
*Cómo usar*



*Cleaning*  
*Cuidado y Limpieza*



*Recipes*  
*Recetas*



*Warranty*  
*Garantía*

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

SUNBEAM 001036

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **Read all instructions before using.**
2. Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
7. Do not use outdoors. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
8. Do not operate appliance while empty or without water in the reservoir.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Lift and open cover carefully to avoid SCALDING and allow water to drip into steamer.
13. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.



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

This appliance has a polarized alternating current plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician.

**DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.**

## **EXTENSION CORD USE**

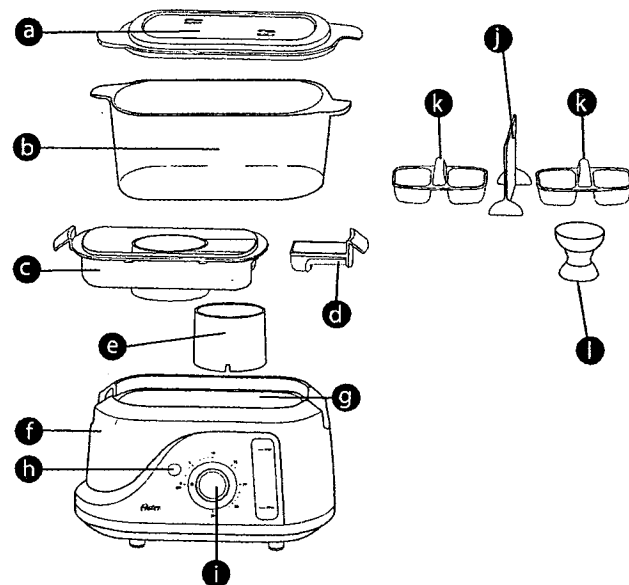
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating 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**

Thank you for purchasing the OSTER® Egg Cooker/Mini Food Steamer. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. To learn more about Oster® products, please visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com) or call us at 1-800-334-0759.



## LEARNING ABOUT YOUR EGG COOKER/MINI FOOD STEAMER



- |                                           |                                |                         |
|-------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| <b>a</b> Lid                              | <b>f</b> Base                  | <b>k</b> Poaching Trays |
| <b>b</b> Food Basket                      | <b>g</b> Water Reservoir       | <b>l</b> Egg Cup        |
| <b>c</b> Drip Tray                        | <b>h</b> Power Indicator Light |                         |
| <b>d</b> External Water Fill              | <b>i</b> Timer                 |                         |
| <b>e</b> Removable Heating Element Sleeve | <b>j</b> Food Separator        |                         |



4

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



## BEFORE USING YOUR OSTER® EGG COOKER/MINI FOOD STEAMER

- 1 Remove all packaging materials before using
- 2 Before using, wash lid, food basket, food separator, poaching trays, drip tray, egg cup and removable heating element sleeve in warm soapy water; rinse and dry thoroughly. Wipe down water reservoir with a clean, damp cloth. Be sure to read the CARE AND CLEANING Section of this manual to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.





## HOW TO:

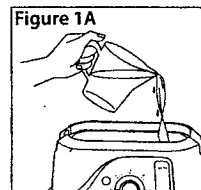
### USING YOUR EGG COOKER/MINI FOOD STEAMER

#### General Steps:

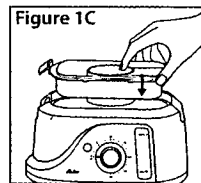
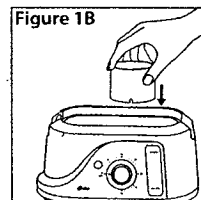
**NOTE: Make sure the unit is turned OFF and unplugged before use.**

Place unit on a flat, sturdy surface with adequate clearance (i.e., do not place under wall cabinets). The steamer unit and components are not for use in ovens (microwave, convection or conventional) or on stovetop.

- 1 **A** Fill Water Reservoir with clean water only, as illustrated in Figure 1A. Do not put any other liquids or add any salt, pepper, etc., in the water reservoir. Make sure the water does not exceed the **MAX** fill level or go lower than the **MIN** fill level as indicated inside the water reservoir.

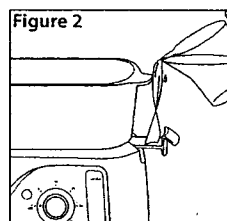


- B** Place removable heating element sleeve inside the base, around heating element, as illustrated in Figure 1B, then place the drip tray on the base as illustrated in Figure 1C.





- 2 You can also fill the water reservoir through the External Water Fill as illustrated in Figure 2. There are **MAX** and **MIN** lines on the water box to indicate the water level. Even while food is still cooking, if the water box shows that the water level is low, you can add water accordingly through the External Water Fill without moving the food basket.

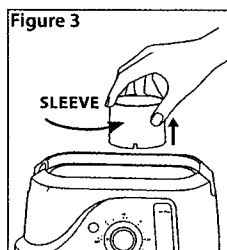


**NOTE:** Water should never go below **MIN** line.

#### **Instant Steam Function**

Included is a removable heating element sleeve. Before cooking, when this sleeve is placed around the heating element, the steam function will automatically produce steam in 35 seconds. Do not operate the steamer without the heating element sleeve.

**PLEASE NOTE:** The heating element sleeve may be removed (as illustrated in Figure 3). to allow cleaning of the heating element. On the heating element sleeve, there is a small indentation (cut) which should face downward when replaced on the heating element.



#### **For Soft, Medium, and Hard Boiled Eggs**

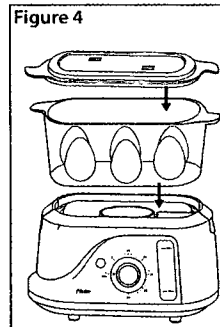
You may soft, medium or hard boil up to eight eggs, or poach up to four eggs in your Egg Cooker. Cooking times are estimates and depend on the quantity, size, temperature of food, and desired consistency. Consider all the cooking times given in the Egg Cooking & Food Steaming Chart as suggestions.

- 1 Rinse desired amount of eggs to cook—you may cook up to eight eggs in egg cooker at a time. Place the eggs into the food basket to fit into the indentations in the bottom of the basket.



**NOTE:** This unit comes with an egg cup that includes an egg pricker at the base of the cup. You can place an egg into the egg cup to prick the large end of the egg. Pricking the large end of the egg will help to prevent cracking while the eggs are cooking.

- 2 Place the food basket to rest on top of the drip tray. Place lid on top of the food basket and plug unit in, as illustrated in Figure 4.
- 3 Refer to the Egg Cooking & Food Steaming Chart to determine the correct cook time. These times will vary depending on the number of eggs being cooked and the desired consistency.
- 4 Turn the control knob clockwise to the time setting desired. The power indicator light will automatically come on.
- 5 While the unit is operating, the red power indicator light will be displayed indicating timer operation. After the unit has cooked for the set amount of time, the red light will turn off, and you will hear an audible alert.
- 6 After cook time is complete, remove lid and cooked eggs from food basket.



**NOTE:** Escaping Steam. Use caution when handling and removing hot components. Remove eggs immediately to prevent the eggs from overcooking.

**HINT:** Once eggs are done cooking, remove food basket from base and place in a bowl of cold water to stop the cooking process.



### For Poached Eggs

- 1 Rinse desired amount of eggs to poach—(unit can poach up to 4 eggs in egg cooker at a time). Lightly butter or spray vegetable oil on poaching trays.
- 2 Crack one egg into each poaching section of the poaching tray. Place poaching tray or trays inside the food basket by grasping plastic handle in center of tray.
- 3 Place the food basket to rest on top of the drip tray. Place lid on top of the food basket and plug unit in.
- 4 Refer to the Egg Cooking & Food Steaming Chart to determine the correct cook time. These times will vary depending on the number of eggs being poached.
- 5 Turn the control knob clockwise to the time setting desired. The power indicator light will automatically come on.
- 6 While the unit is operating, the red power indicator light will be displayed indicating timer operation. After the unit has cooked for the set amount of time, the red light will turn off, and you will hear an audible alert.
- 7 After cook time is complete, remove lid and cooked eggs from food basket. Loosen and remove eggs from tray using a rubber spatula.

**NOTE:** Escaping Steam. Use caution when handling and removing hot components. Remove eggs immediately to prevent the eggs from overcooking.

## FOR STEAMING

### Steam cooking

Cooking food through steaming is a healthy and quick way to cook a wide variety of foods. Whether in preparation for baby food, for diet reasons or for pure flavor, steam cooking prepares food at a very high heat and can overcook quickly.

You may steam up to 1.3 Qts. of food ( about 5 cups) at a time. Steaming times are estimates and depend on the quantity, size and temperature of food. Consider all the cook times given in the Egg Cooking & Food Steaming Chart as suggestions.



- 1 Rinse vegetables, seafood, or other foods without sauce or liquid (Can cook up to 1.3 quarts of food or about 5 cups of food at a time). Place food in the food basket, arranging the food in the center of the basket. Try not to block the steam vents.

**NOTE:** Your mini steamer comes with a food separator. The food separator allows you to steam two different types of food side by side during the same steaming cycle. To use the food separator, place between the vegetables, seafood, or other foods that you would like to separate.

- 2 Place the food basket to rest on top of the drip tray. Place lid on top of the food basket and plug unit in.
- 3 Refer to the Egg Cooking & Food Steaming Guide to determine the correct cook time. These times will vary depending on the quantity of food to steam.
- 4 Turn the control knob clockwise to the time setting desired. The power indicator light will automatically come on.
- 5 While the unit is operating, the red power indicator light will be displayed indicating timer operation. After the unit has cooked for the set amount of time, the red light will turn off, and you will hear an audible alert.
- 6 After cook time is complete, remove lid and food from food basket.

**NOTE:** Escaping Steam. Use caution when handling and removing hot components.

#### **Boil-dry Feature**

The egg cooker/mini food steamer has a self-protection feature that will automatically cancel the cooking operation. This indicates that the steamer is out of water, or too low on water to complete the cooking cycle. Fill the reservoir with the proper amount of water and reset the cook time.

**NOTE:** If you see the water level in the reservoir is close to the indicated MIN line, re-fill with more water through the external water fill.





## CARE & CLEANING

This appliance should be cleaned after every use.

**NOTE: DO NOT IMMERSE BASE, PLUG OR CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!**

- 1 Unplug cord from outlet. Before cleaning, allow steamer to cool.
- 2 Empty the drip tray and the water reservoir. If there is a small amount of water remaining inside the water box, you can just turn the unit upside down and water will come out from the water inlet.
- 3 Wash lid, food basket, drip tray, poaching trays, food separator and removable heating element in hot, soapy water.
- 4 Rinse and dry all parts, or wash on top rack of dishwasher.
- 5 To clean water reservoir, wipe the inside with a clean, damp cloth.

**NOTE:** Do not use abrasive cleaners

- 6 In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale is allowed to accumulate, the steam could turn off before the food is cooked. After 7–10 uses, pour 3 cups of clear vinegar into the water reservoir then fill with water up to the MAX level. Do not place any other parts in this procedure.
- 7 Plug in and set timer to 20 minutes. When the timer rings, unplug cord from outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use cold water to wipe down the water reservoir several times.



### Egg Cooking and Food Steaming Guide

| FOOD                                                    | QUANTITY             | COOKTIME          |
|---------------------------------------------------------|----------------------|-------------------|
| <b>VEGETABLES</b>                                       |                      |                   |
| Broccoli/Cauliflower                                    | 8 ounces             | 13-15 minutes     |
| Green and Wax Beans                                     | 8 ounces             | 10-12 minutes     |
| Carrots, sliced in 1/2 inch pieces                      | 6 large              | 12-14 minutes     |
| Baby Carrots                                            | 8 ounces             | 12-14 minutes     |
| Corn                                                    | 2 large ears, halved | 45-50 minutes*    |
| Winter Squash, Acorn                                    | halved               | 22-24 minutes     |
| Zucchini/Yellow Crookneck Squash, sliced in 1/2" rounds | 2 large              | 19-20 minutes     |
| Potatoes, medium red, cut into 1" pieces                | 2-4 potatoes         | 15-16 minutes     |
| Sugar Snap Peas                                         | 8 ounces             | 12 1/2-13 minutes |
| Snow Pea Pods                                           | 8 ounces             | 12-13 minutes     |
| <b>MEATS</b>                                            |                      |                   |
| Breakfast Sausage, fully cooked, 3/4 inch thick         | 6 links              | 14-15 minutes     |
| Sausage, fresh, 1 inch thick                            | 6 links              | 18-20 minutes     |
| Hamburger, 1/2 inch thick                               | 1 patty              | 16-17 minutes     |
| Chuck Steak, 3/4 inch thick                             | 1/2 pound            | 16-20 minutes     |
| Chicken, boneless tenders                               | 6                    | 16-18 minutes     |
| Chicken, bone-in, halved breasts                        | 2 large              | 45-48 minutes*    |
| Hot Dogs                                                | 8                    | 11-13 minutes     |
| Meatballs frozen                                        | 12 ounces            | 13-14 minutes     |
| Meatballs, 1" cooked, reheat                            | 12 ounces            | 11-12 minutes     |
| <b>FISH</b>                                             |                      |                   |
| Large Shrimp                                            | 1 pound              | 11-12 minutes     |
| Salmon                                                  | 2 6-ounce fillets    | 12-13 minutes     |
| <b>FROZEN FOOD</b>                                      |                      |                   |
| Frozen corn kernels                                     | 1/2 bag              | 11-12 minutes     |
| <b>EGGS</b>                                             |                      |                   |
| Poached, large                                          | 2                    | 10 minutes        |
| Poached, large                                          | 4                    | 14 minutes        |
| Poached, extra-large                                    | 4                    | 15 minutes        |
| Soft Boiled                                             | 4                    | 8 minutes         |
| Soft Boiled                                             | 6                    | 11 minutes        |
| Soft Boiled                                             | 8                    | 13 minutes        |
| Hard Boiled                                             | 4                    | 16 minutes        |
| Hard Boiled                                             | 6                    | 18 minutes        |
| Hard Boiled                                             | 8                    | 19 minutes        |
| Eggs in a Cup                                           | 2 in 2 cups          | 12 minutes        |

\*The Egg Cooker/Mini Food Steamer includes a 30 minute timer. The timer will need to be re-set for any cook times that exceed 30 minutes.





## HELPFUL HINTS & TIPS FOR FOOD STEAMING:

### Vegetables

- 1 Clean the vegetables thoroughly. Cut off stems; trim, peel or chop if necessary. Smaller pieces steam faster than larger ones.
- 2 Quantity, quality, freshness, size/uniformity and temperature of frozen food may affect steam timing. Adjust cooking time as desired.
- 3 Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
- 4 Frozen foods should be separated or stirred after 10-12 minutes. Use a long-handled fork or spoon to separate or stir foods.

### Fish and Seafood

- 1 The steaming times listed in the chart are suggestions for fresh, frozen or fully thawed seafood and fish. Before steaming, clean and prepare fresh seafood and fish.
- 2 Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
- 3 When cooking shellfish, steam until shells open and discard any shells that remain closed. When buying shellfish, be sure to keep the bag open during transportation and storage to ensure shellfish stay alive until cook time.
- 4 Serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.
- 5 Adjust steaming times accordingly.

### Frozen Food

When steaming frozen food, cook until food is thoroughly heated and reaches temperatures above 175° F.



### Meat

Using an instant read thermometer to ensure foods such as meat reach over 165° F will aid in knowing when meat is fully cooked. Many instant read thermometers will fit through the steam holes in the lid.

### Cook times

Always err on the side of undercooking when trying to establish exact cook times for specific foods. While times can be added on, overcooking is permanent.



## RECIPES

### Hot Egg Salad

- |                                         |                                             |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------|
| 8 hard-cooked eggs,<br>coarsely chopped | 1/2 teaspoon (2 ml) salt                    |
| 2 cups (500 ml) diced celery            | 1/4 teaspoon (1 ml) onion salt              |
| 1 cup (250 ml) salad dressing           | dash of pepper                              |
| 1 tablespoon (15 ml)<br>chopped parsley | 1-1/2 tablespoons (22 ml)<br>butter, melted |
| 3/4 teaspoon (3 ml) dry mustard         | 2 slices dry bread, crumbed                 |
|                                         | 1/3 cup (75 ml) chopped pecans              |

Preheat oven to 375° F (190° C). Combine eggs, celery, salad dressing, parsley and seasonings; mix. Spoon into a buttered shallow (1-1/2 liter) casserole. Combine butter, bread crumbs and pecans. Sprinkle on casserole and bake 25-30 minutes.

Yield: 4-6 servings





### Sunday Brunch Treat

- 1 can ounces or 305 g) cream of mushroom soup, undiluted
- 1 chicken bouillon cube
- 1 can (8 ounces or 227 g) mushrooms, drained or 1/2 pound (227 g) fresh mushrooms, sliced
- 3 poached eggs
- 3 English muffin halves, toasted

Combine cream of mushroom soup, bouillon cube and mushrooms. Heat over med-lo heat. Fill "Water Reservoir" of Egg Cooker with water. Season poaching dish and poach 3 eggs. Place poached eggs onto English muffin halves. Spoon over sauce and garnish with parsley, if desired.  
Yield: 3 servings

### Eggs Florentine

- 1 cup (250 ml) medium white sauce
- 1 package (10 ounces or 280 g) frozen chopped spinach, cooked and drained well
- 4 tablespoons (60 ml) grated Parmesan cheese
- 4 poached eggs

Prepare white sauce and add cheese. Mix well and set aside. Spread spinach in a shallow buttered one-quart (1 liter) baking dish and make four depressions in spinach. Place a poached egg in each depression and pour sauce over eggs. Broil about 4" (10 cm) from heat until bubbly and lightly browned.  
Yield: 4 servings

### Eggs Benedict

- 2 English muffins, split, toasted and buttered
- 4 slices cooked Canadian bacon
- 4 poached eggs
- 1 recipe Hollandaise or cheese sauce

Place a muffin half on each heated serving plate, top with a slice of bacon and a poached egg. Spoon sauce over egg and serve immediately.  
Yield: 4 servings



### Egg-Tuna Sandwich

4 tablespoons (60 ml) salad dressing  
1 slice medium onion  
2 teaspoons (10 ml) lemon juice  
1/2 teaspoon (2 ml) prepared mustard  
1/2 teaspoon (2 ml) salt  
1/4 teaspoon (1 ml) celery salt  
1 can (7 ounces or 196 g) tuna fish, drained  
4 hard-cooked eggs, quartered

Put all ingredients except eggs into Blender container, cover and process at MIX (LO) until blended. Empty into a bowl. Blender chop eggs two at a time and add to ingredients in bowl. Toss lightly to mix.

Yield: 6 sandwiches

### Eggs Divan Supreme

|                                                                                       |                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 2 packages (10 ounces or 280 g)<br>frozen broccoli spears, thawed<br>and well drained | 1/2 teaspoon (2 ml) salt<br>dash of white pepper |
| 1 medium onion, cut in eighths                                                        | 1/2 cup (125 ml) Swiss cheese<br>cubes           |
| 3 tablespoons (45 ml) butter<br>or margarine                                          | 1/2 cup (125 ml) grated Parmesan<br>cheese       |
| 3 cups (750 ml) cooked ham pieces<br>(1/4" or 6cm thick)                              | 3 tablespoons (45 ml)<br>dry white wine          |
| 3/4 cup (200 ml) chicken broth                                                        | 8 hard-cooked eggs, sliced                       |
| 3/4 cup (200 ml) milk                                                                 |                                                  |
| 3 tablespoons (45 ml) flour                                                           |                                                  |

Cook broccoli according to package directions. Blender chop onion. Melt butter in medium saucepan and saute onion lightly. Add ham pieces and stir until heated and lightly browned. Put remaining ingredients except wine and eggs into Blender container, cover and process at LIQUEFY (HI) until smooth. Pour into saucepan and cook over medium heat, stirring constantly until thickened. Add wine and mix well. Arrange broccoli spears in a buttered casserole and arrange eggs on top. Pour sauce over and sprinkle lightly with paprika. Broil 6" (15 cm) from heat source until hot and bubbly and top is nicely browned.

Yield: 6 servings



### Devilish Egg Treat

|                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 4 tablespoons (60 ml) cold water | 1/4 teaspoon (1 ml) hot pepper  |
| 1 envelope unflavored gelatin    | sauce                           |
| 1/2 cup (125 ml) boiling water   | 1/4 green pepper, cut in pieces |
| 1/2 cup (125 ml) mayonnaise      | 1 cup (250 ml) celery pieces    |
| 3/4 teaspoon (3 ml) salt         | 4 hard-cooked eggs, quartered   |

Put cold water and gelatin into Blender container. Cover and process at STIR (LO) to soften. Remove feeder cap, add boiling water and continue to process until gelatin is dissolved. If gelatin granules cling to container, turn off motor, remove cover and use rubber spatula to keep ingredients around processing blades. Replace cover, process at LIQUEFY (HI) and add mayonnaise, salt and hot pepper sauce through feeder cap opening. Stop blender and add remaining ingredients. Cover and process at GRIND (HI) 2 cycles. Pour into 3-CUP (750 ml) mold or bowl. Chill until firm, about 3 hours.

Yield: 4-6 servings.

### Low Cholesterol Egg Substitutes

Lightly coat the poaching dish with vegetable oil or a vegetable spray. Divide 1 cup (250 ml) thawed Frozen Egg Substitute among the 4 poaching cups, cover and turn the Timer to the desired cook time. When light goes off, remove eggs from dish immediately to prevent overcooking. Eggs may be served hot or cooled and used in recipes calling for hard-cooked eggs.





## 1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### **What are the limits on JCS's Liability?**

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.



JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

#### **How to Obtain Warranty Service**

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF  
THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**





 NOTES/NOTAS

[illegible]

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar.**
2. No toque las superficies calientes. Para evitar quemaduras a causa del vapor, use guantes de cocina cuando quite la cubierta o maneje recipientes calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base de la unidad en agua ni otros líquidos.
4. Mantenga en vigilancia estrecha la unidad cuando la usen niños o haya niños en las cercanías.
5. Cuando la unidad no esté en uso, desconéctela del tomacorriente. Desconecte la unidad antes de poner o quitar partes y permita que se enfríe antes de limpiarla.
6. No opere ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni cuando el aparato funcione mal o haya recibido algún tipo de daño.
7. No lo use en exteriores. No deje el cable colgando de la mesa o mostrador, ni toque las superficies calientes.
8. No opere el aparato cuando esté vacío o sin agua en el depósito.
9. No coloque el aparato cerca o encima de una estufa eléctrica o de gas calientes, ni tampoco en un horno caliente.
10. Se debe tener mucho cuidado cuando se mueve un aparato que contiene comida, agua u otros líquidos calientes.
11. No use el aparato con fines distintos para los que fue diseñado.
12. Levante y abra la cubierta con mucho cuidado en forma inclinada para evitar QUEMADURAS y permitir que el agua gotee dentro de la vaporera.
13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante para este aparato implica riesgos.



## **ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.**

Este electrodoméstico tiene un enchufe de corriente alterna polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una manera únicamente. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, voltee el enchufe. Si de esa manera aún no entra, contacte a un electricista calificado.

**NO INTENTE IGNORAR ESTA CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD.**

## **USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN**

El aparato viene con un cable corto de suministro de potencia para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se puede usar un cable de extensión con precaución. Si se usa un cable de extensión, la calificación eléctrica del cable debe ser al menos igual que la del aparato. El cable de extensión se debe acomodar de manera que no quede colgando sobre la superficie del mostrador o mesa donde los niños lo pueden halar o se puedan tropezar accidentalmente.

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

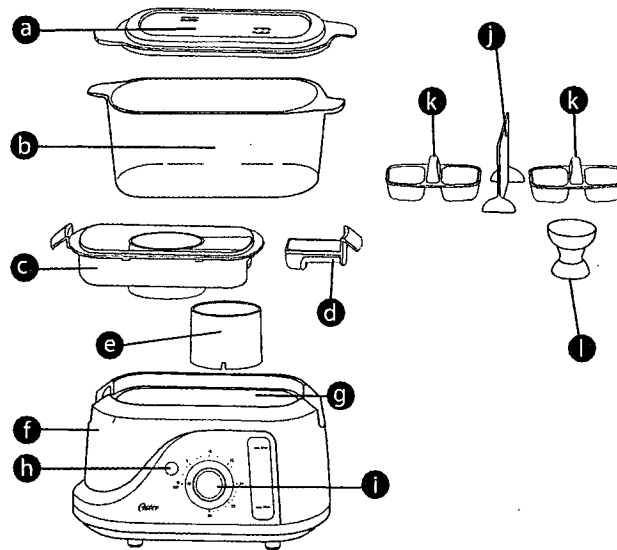




**Gracias** por comprar la máquina para preparar huevos/mini vaporera para alimentos OSTER®. Antes de usar este producto por primera vez, tómese un momento para leer estas instrucciones y consérvelas para referencia. Preste particular atención a las instrucciones de seguridad que se ofrecen. Revise la declaración de servicio y garantía del producto. Para conocer más acerca de los productos de Oster®, visítenos en [www.oster.com](http://www.oster.com) o llámenos al 1-800-334-0759.



## CONOZCA SU MÁQUINA PARA PREPARAR HUEVOS/MINI VAPORERA PARA ALIMENTOS



- |                                                     |                                     |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>a</b> Tapa                                       | <b>g</b> Depósito de agua           |
| <b>b</b> Cesta de alimentos                         | <b>h</b> Luz indicadora de potencia |
| <b>c</b> Bandeja de goteo                           | <b>i</b> Temporizador               |
| <b>d</b> Llenado externo de agua                    | <b>j</b> Separador de alimentos     |
| <b>e</b> Manga desprendible del elemento calefactor | <b>k</b> Bandejas para escalfar     |
| <b>f</b> Base                                       | <b>l</b> Taza para huevos           |





ANTES DE USAR LA MAQUINA  
PARA PREPARAR HUEVOS/MINI  
VAPORERA PARA ALIMENTOS  
OSTER®

- 1 Retire todos los materiales de empaque antes de usarla.
- 2 Antes del uso, lave la tapa, cesta de alimentos, separador de alimentos, bandejas para escalfar, bandeja de goteo, taza para huevos y manga desprendible del elemento calefactor en agua jabonosa; enjuague y seque a fondo. Limpie el depósito de agua con un trapo limpio y húmedo. Cerciórese de leer la sección CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual para aprender los métodos correctos para desarmar y limpiar la unidad.





CÓMO:

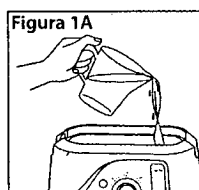
## USAR LA MÁQUINA PARA PREPARAR HUEVOS/MINI VAPORERA PARA ALIMENTOS

### Pasos generales:

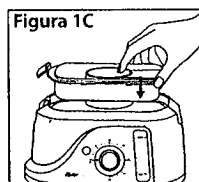
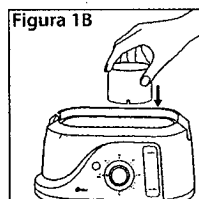
**NOTA:** Antes del uso verifique que la unidad esté apagada.

Coloque la unidad sobre una superficie plana y sólida con suficiente espacio (ej. no la coloque debajo de gabinetes de pared). La unidad vaporera y sus componentes no son para uso en hornos (microondas, convención o convencional) o sobre la estufa.

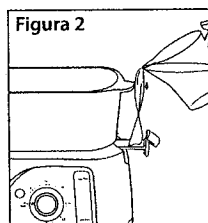
- 1 **A** Llene el depósito con agua limpia únicamente, como se muestra en la Figura 1A. No coloque ningún otro líquido ni agregue sal, pimienta, etc. al depósito de agua. Verifique que el agua no exceda el nivel máximo (**MAX**) de llenado ni esté por debajo del nivel mínimo (**MIN**) de llenado como se indica al interior del depósito de agua.



- B** Coloque la manga desprendible del elemento calefactor dentro de la base, alrededor del elemento calefactor, como se muestra en la Figura 1B, luego coloque la bandeja de goteo sobre la base como se ilustra en la Figura 1C.



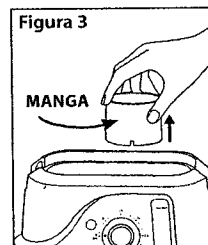
- 2 También puede llenar el depósito de agua a través del llenado externo de agua como se ilustra en la Figura 2. Existen líneas de **MAX** y **MIN** marcadas en el depósito del agua para indicar el nivel. Incluso cuando los alimentos se estén cocinando, si el depósito muestra que el nivel de agua es bajo, puede agregar el agua necesaria a través del llenado externo de agua sin mover la cesta de alimentos.



**NOTA:** El agua nunca debe estar por debajo de la línea **MIN** (mínima).

**Función de vapor instantáneo**

Se incluye una manga desprendible del elemento calefactor. Antes de cocer, cuando esta manga se coloca alrededor del elemento calefactor, la función de vapor producirá vapor automáticamente en 35 segundos. No opere la vaporera sin la manga del elemento calefactor.



**TENGA EN CUENTA:** La manga del elemento calefactor se puede retirar (como se ilustra en la Figura 3), para permitir la limpieza del elemento calefactor. La manga del elemento calefactor tiene una pequeña hendidura (corte) que debe orientarse hacia abajo cuando se coloque en el elemento calefactor.

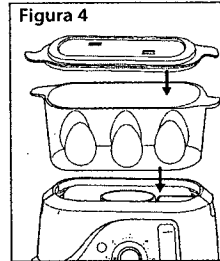
**Para huevos cocidos blandos, semi-duros y duros**

Usted puede cocer hasta 8 huevos blandos, semi-duros o duros o escalfar hasta 4 huevos en la máquina para preparar huevos. Los tiempos de cocción son estimados y dependen de la cantidad, tamaño, temperatura de los alimentos y consistencia deseada. Considere como sugerencias los tiempos indicados en la tabla de cocción de huevos y alimentos.

- 1 Enjuague la cantidad de huevos que desee preparar – puede preparar hasta 8 huevos en la máquina a la vez. Coloque los huevos dentro de la cesta de alimentos de manera que encajen en las hendiduras del fondo de la cesta.



**NOTA:** Esta unidad viene con una taza para huevos que incluye un perforador de huevos en la base de la taza. Usted puede colocar un huevo en la taza para perforar la punta ancha del huevo. Perforar el extremo ancho del huevo le ayudará a evitar que se rompa mientras se cocina.



- 2 Coloque la cesta de alimentos sobre la bandeja de goteo. Coloque la tapa sobre la cesta de alimentos y conecte la unidad, como se ilustra en la Figura 4.
- 3 Consulte la tabla de cocción de huevos y alimentos para determinar el tiempo correcto de cocción. Estos tiempos variarán dependiendo del número de huevos a preparar y la consistencia deseada.
- 4 Gire la perilla de control en el sentido de las manecillas del reloj para establecer el tiempo deseado. La luz indicadora de potencia se encenderá automáticamente.
- 5 Mientras la unidad está funcionando, se encenderá la luz roja indicando la operación del temporizador. Después de que la unidad haya cocido los huevos durante el tiempo establecido, la luz roja se apagará, y se escuchará un sonido de alerta.
- 6 Después de que se complete el tiempo de cocción, retire la tapa y los huevos cocidos de la cesta de alimentos.

**NOTA:** Al dejar salir el vapor, tenga cuidado cuando manipule y retire los componentes calientes. Retire los huevos inmediatamente para evitar que se cuezan en exceso.

**SUGERENCIA:** Una vez los huevos estén listos, retire la cesta de alimentos de la base y colóquela en un tazón de agua fría para frenar el proceso de cocción.

#### Para huevos escalfados

- 1 Enjuague la cantidad de huevos que desea escalfar (la unidad puede escalfar hasta 4 huevos a la vez). Unte ligeramente mantequilla o rocíe aceite vegetal en la bandeja de escalfado.



- 2 Quiebre un huevo dentro de cada sección de escalfado de la bandeja. Coloque la(s) bandeja(s) dentro de la cesta de alimentos agarrando la manija plástica del centro de la bandeja.
- 3 Coloque la cesta de alimentos sobre la bandeja de goteo. Coloque la tapa sobre la cesta de alimentos y conecte la unidad.
- 4 Consulte la tabla de cocción de huevos y alimentos para determinar el tiempo correcto de cocción. Estos tiempos variarán dependiendo del número de huevos a escalfar.
- 5 Gire la perilla de control en el mismo sentido de las manecillas del reloj para establecer el tiempo deseado. La luz indicadora de potencia se encenderá automáticamente.
- 6 Mientras la unidad está funcionando, se encenderá la luz roja indicando la operación del temporizador. Después de que la unidad haya cocido los huevos durante el tiempo establecido, la luz roja se apagará, y se escuchará un sonido de alerta.
- 7 Después de que se complete el tiempo de cocción, retire la tapa y los huevos cocidos de la cesta de alimentos. Afloje y retire los huevos de la bandeja usando una espátula de goma.

**NOTA:** Al dejar salir el vapor, tenga cuidado cuando manipule y retire los componentes calientes. Retire los huevos inmediatamente para evitar que se cuezan en exceso.

## PARA PREPARACIÓN AL VAPOR

### Cocción al vapor

Cocer alimentos al vapor es una forma saludable y rápida de preparar una amplia variedad de alimentos. Ya sea para preparar alimentos para bebés, por razones de dieta o por puro sabor, la cocción al vapor prepara los alimentos a una temperatura muy alta y es posible que se cuezan en exceso rápidamente.

Se pueden preparar hasta 1.3 cuartos de galón de alimentos (cerca de 5 tazas) a la vez. Los tiempos de cocción al vapor son estimados y dependen de la cantidad, tamaño y temperatura de los alimentos. Considere todos los tiempos de cocción presentados en la tabla de cocción de huevos y alimentos como sugerencias.



- 1 Enjuague los vegetales, mariscos, u otros alimentos sin salsa o líquidos (puede preparar hasta 1.3 cuartos de galón de alimentos o cerca de 5 tazas de alimentos a la vez). Coloque los alimentos en la cesta de alimentos y organícelos en el centro de la cesta. Trate de no bloquear las rejillas del vapor.

**NOTA:** Su mini vaporera viene con un separador de alimentos, el cual le permite preparar al vapor dos diferentes tipos de alimentos uno al lado del otro durante el mismo ciclo de cocción al vapor. Para utilizar el separador de alimentos, coloquelo entre los vegetales, mariscos, u otros alimentos que usted desee separar.

- 2 Coloque la cesta de alimentos sobre la bandeja de goteo. Coloque la tapa sobre la cesta de alimentos y conecte la unidad.
- 3 Consulte la tabla de cocción de huevos y alimentos para determinar el tiempo correcto de cocción. Estos tiempos variarán dependiendo de la cantidad de alimentos a preparar.
- 4 Gire la perilla de control en el mismo sentido de las manecillas del reloj para establecer el tiempo deseado. La luz indicadora de potencia se encenderá automáticamente.
- 5 Mientras la unidad está funcionando, se encenderá la luz roja indicando la operación del temporizador. Después de que haya transcurrido el tiempo establecido, la luz roja se apagará, y se escuchará un sonido de alerta.
- 6 Después de que se complete el tiempo de cocción, retire la tapa y los alimentos de la cesta de alimentos.

**NOTA:** Al dejar salir el vapor, tenga cuidado cuando manipule y retire los componentes calientes

### **Función de cocción en seco**

La máquina para preparar huevos/mini vaporera para alimentos tiene una función de auto protección que cancelará automáticamente la operación de cocción. Esto indica que la vaporera no tiene agua, o que el nivel de agua está muy bajo para terminar el ciclo de cocción. Llene el depósito con la cantidad correcta de agua y vuelva a establecer el tiempo de cocción.

**NOTA:** Si observa que el nivel de agua en el depósito está cerca a la línea indicada como **MIN**, vuelva a llenar con más agua a través del llenado de agua externo.







## CUIDADO Y LIMPIEZA

Este aparato se debe limpiar después de cada uso.

**NOTA: ¡NO SUMERJA LA BASE, ENCHUFE O CABLE EN AGUA O EN NINGÚN OTRO LIQUIDO!**

- 1 Desconecte el cable del tomacorriente. Antes de limpiar, deje que la vaporera se enfríe.
- 2 Desocupe la bandeja de goteo y el depósito de agua. Si queda una pequeña cantidad de agua dentro del depósito, simplemente puede voltear la unidad boca abajo y el agua saldrá del depósito.
- 3 Lave la tapa, cesta de alimentos, bandeja de goteo, bandejas para escalfar, separador de alimentos, y manga desprendible del elemento calefactor en agua jabonosa caliente
- 4 Enjuague y seque todas las partes, o lávelas en el estante superior del lavavajillas.
- 5 Para limpiar el depósito de agua, seque el interior con un paño limpio y húmedo.

**NOTA:** Do not use abrasive cleaners

- 6 En áreas de agua dura, se puede acumular sarro en el elemento calefactor. Si el sarro se deja acumular, la emisión de vapor se puede detener antes de que los alimentos se cuezan. Después de 7 a 10 usos, vierta 3 tazas de vinagre blanco en el depósito de agua, luego llene con agua hasta el nivel **MAX**. No coloque ninguna otra parte en este procedimiento.
- 7 Conecte y fije el temporizador en 20 minutos. Cuando el temporizador suene, desconecte el cable del tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de vaciar el depósito de agua. Use agua fría para limpiar el depósito de agua varias veces.



## GUÍA PARA PREPARACIÓN DE HUEVOS Y ALIMENTOS AL VAPOR

| ALIMENTO                                                              | CANTIDAD                    | TIEMPO DE COCCIÓN |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| <b>VEGETALES</b>                                                      |                             |                   |
| Brócoli/coliflor                                                      | 8 onzas                     | 13-15 minutos     |
| Judías verdes y amarillas                                             | 8 onzas                     | 10-12 minutos     |
| Zanahorias, en rodajas de ½ pulgada                                   | 6 grandes                   | 12-14 minutos     |
| Zanahorias tiernas                                                    | 8 onzas                     | 12-14 minutos     |
| Maíz                                                                  | 2 mazorcas grandes, mitades | 45-50 minutos*    |
| Calabacín, calabaza tipo bellota                                      | Mitades                     | 22-24 minutos     |
| Zapallito/calabaza amarilla, en rodajas de ½ pulgada                  | 2 grandes                   | 19-20 minutos     |
| Papas, medianas rojas, cortadas en ½ pulgada                          | 2-4 papas                   | 15-16 minutos     |
| Guisantes/arvejas/chicharos dulces                                    | 8 onzas                     | 12 ½ -13 minutos  |
| Guisantes/arvejas/chicharos chinos                                    | 8 onzas                     | 12-13 minutos     |
| <b>CARNES</b>                                                         |                             |                   |
| Salchichas para desayuno, completamente cocidas, ¾ pulgadas de grosor | 6 piezas                    | 14-15 minutos     |
| Salchicha, fresca, ½ pulgada de grosor                                | 6 piezas                    | 18-20 minutos     |
| Hamburguesa, 1 pulgada de grosor                                      | 1 porción                   | 16-17 minutos     |
| Filete de lomo, ¾ pulgadas de grosor                                  | ½ libra                     | 16-20 minutos     |
| Tiras de pollo, sin hueso                                             | 6                           | 16-18 minutos     |
| Pechugas de pollo partidas por la mitad, con hueso                    | 2 grandes                   | 45-48 minutos*    |
| Hot dogs/perros calientes                                             | 8                           | 11-13 minutos     |
| Albóndigas congeladas                                                 | 12 onzas                    | 13-14 minutos     |
| Albóndigas cocidas de 1", recalentar                                  | 12 onzas                    | 11-12 minutos     |
| <b>PESCADO</b>                                                        |                             |                   |
| Camarones grandes                                                     | 1 libra                     | 11-12 minutos     |
| Salmón                                                                | Filetes de 2-6 oz.          | 12-13 minutos     |
| <b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>                                           |                             |                   |
| Granos de maíz congelado                                              | ½ bolsa                     | 11-12 minutos     |
| <b>HUEVOS</b>                                                         |                             |                   |
| Escalfados, grande                                                    | 2                           | 10 minutos        |
| Escalfados, grande                                                    | 4                           | 14 minutos        |
| Escalfados, extra-grande                                              | 4                           | 15 minutos        |
| Cocidos blandos                                                       | 4                           | 8 minutos         |
| Cocidos blandos                                                       | 6                           | 11 minutos        |
| Cocidos blandos                                                       | 8                           | 13 minutos        |
| Cocidos duros                                                         | 4                           | 16 minutos        |
| Cocidos duros                                                         | 6                           | 18 minutos        |
| Cocidos duros                                                         | 8                           | 19 minutos        |
| Huevos en taza                                                        | 2 en 2 tazas                | 12 minutos        |

\*La máquina para preparar huevos/mini vaporera para alimentos incluye un cronómetro de 30 minutos. El cronómetro deberá ser reiniciado para tiempos de cocción que excedan los 30 minutos.





## CONSEJOS Y SUGERENCIAS ÚTILES PARA PREPARAR ALIMENTOS AL VAPOR:

### Vegetales

- 1 Lave los vegetales a fondo. Corte los tallos; recorte, pele o pique si es necesario. Las piezas más pequeñas se cuecen más rápido que las grandes.
- 2 La cantidad, calidad, frescura, tamaño, uniformidad y temperatura de los alimentos congelados pueden afectar el tiempo de cocción. Ajuste el tiempo de cocción según se desee.
- 3 Los vegetales congelados no se deben descongelar antes de cocer al vapor.
- 4 Los alimentos congelados se deben separar o revolver después de 10 a 12 minutos. Use un tenedor o cuchara de manija larga para separar los alimentos.

### Pescado y mariscos

- 1 Los tiempos de cocción al vapor presentados en la tabla son sugerencias para mariscos y pescado fresco, congelado o descongelado completamente. Antes de cocer al vapor, limpie y prepare los mariscos y el pescado frescos.
- 2 La mayoría de los pescados y mariscos se cuecen muy rápido. Cuezal al vapor en pequeñas porciones o en cantidades de la forma especificada.
- 3 Cuando prepare mariscos, cuezal al vapor hasta que el caparazón se abra y deseche cualquier caparazón que permanezca cerrado. Cuando compre mariscos, asegúrese de mantener la bolsa abierta durante el transporte y almacenamiento para garantizar que el marisco continúe vivo hasta el momento de cocción.
- 4 Sirva el pescado y los mariscos cocidos al vapor sin nada o use mantequilla o margarina sazonada, limón o salsas favoritas.
- 5 Ajuste los tiempos de cocción según sea el caso.



### Alimentos congelados

Cuando cueza al vapor alimentos congelados, cueza hasta que los alimentos se calienten a fondo y alcancen una temperatura superior a 175° F.

### Carnes

Usar un termómetro de lectura instantánea para garantizar que los alimentos como la carne alcancen una temperatura superior a 165° F ayudará a saber cuando la carne esté completamente cocida. Muchos termómetros de lectura instantánea pasan a través de los orificios de vapor en la tapa.

### Tiempos de cocción

Al tratar de establecer el tiempo exacto de cocción para alimentos específicos es mejor que falte cocción y no que se exceda. Siempre se podrá agregar tiempo de cocción, pero excederse en la cocción es permanente.



## RECETAS

### Ensalada caliente de huevo

|                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 8 huevos duros, picados grueso  | ½ cucharadita (2 ml) de sal      |
| 2 tazas (500 ml) de apio picado | ¼ cucharadita (1 ml) de sal de   |
| 1 taza (250 ml) de aderezo para | cebolla                          |
| ensalada                        | Una pizca de pimienta            |
| 1 cucharada (15 ml) de perejil  | 1 1/2 cucharadas (22 ml) de      |
| picado                          | mantequilla derretida            |
| 3/4 cucharadita (3 ml)          | 2 rodajas de pan seco, en migas  |
| de mostaza seca                 | 1/3 taza (75 ml) de nueces pecán |
|                                 | picadas                          |

Caliente el horno a 375° F (190° C). Combine los huevos, apio, aderezo para ensalada, perejil y condimentos; mezcle. Con una cuchara sirva en una cazuela poco profunda (1 ½ litros) rociada con mantequilla. Combine la mantequilla, las migas de pan y las nueces. Vierta sobre la cacerola y hornee por 25 a 30 minutos.

Rinde: 4-6 porciones



### Manjar de Desayuno de domingo

- 1 lata de crema de champiñones (350 g), no diluida
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1 lata (8 onzas o 227 g) de champiñones escurridos  
o ½ libra (227 g) de champiñones frescos, en rodajas
- 3 huevos escalfados
- 3 mitades de English Muffins, tostados

Combine la crema de champiñones, el cubo de caldo de pollo y los champiñones. Caliente a temperatura media a baja. Llene con agua el depósito de agua de la máquina para preparar huevos. Condimente el plato para escalfar y escalde tres huevos. Coloque los huevos escalfados sobre las mitades de los English Muffins. Con una cuchara sirva la salsa y decore con perejil si se desea.

Rinde: 3 porciones

### Huevos Florentinos

- |                                                    |                                                                                          |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 taza (250 ml) de salsa<br>blanca media           | 1 paquete (10 onzas o 280 g)<br>de espinaca congelada picada,<br>cocida y bien escurrida |
| 4 cucharadas (60 ml)<br>de queso parmesano rallado |                                                                                          |
| 4 huevos escalfados                                |                                                                                          |

Prepare la salsa blanca y agregue el queso. Mezcle bien y deje a un lado. Vierta la espinaca en un plato de hornear poco profundo de un cuarto de galón (1 litro) rociado con mantequilla y haga 4 depresiones en la espinaca. Coloque un huevo escalfado en cada depresión y vierta la salsa sobre los huevos. Ase a la parrilla a 4 pulgadas de la fuente de calor hasta que el alimento esté burbujeante y ligeramente dorado.

Rinde: 4 porciones

### Huevos Benedictinos

- 2 English Muffins, partidos, tostados y untados de mantequilla
- 4 tiras de tocino canadiense cocinado
- 4 huevos escalfados
- 1 receta de salsa holandesa o salsa de queso

Coloque la mitad de un Muffin en cada uno de los platos calientes de servir, coloque una rodaja de tocino encima y un huevo escalfado. Vierta salsa sobre el huevo y sirva inmediatamente.

Rinde: 4 porciones



### Sándwich de huevo y atún

- 4 cucharadas (60 ml) de aderezo para ensalada
- 1 rodaja de cebolla mediana
- 2 cucharaditas (10 ml) de jugo de limón
- ½ cucharadita (2 ml) de mostaza preparada
- ½ cucharadita (2 ml) de sal
- ¼ cucharadita (1 ml) de sal de apio
- 1 lata (7 onzas o 196 g) de atún, escurrido
- 4 huevos duros, partidos en cuartos

Coloque todos los ingredientes excepto los huevos en el contenedor de la licuadora, cubra y procese en la posición de mezclar a nivel bajo, hasta licuar bien. Vacíe el contenido en un tazón. Pique los huevos en la licuadora de dos en dos y agregue a los ingredientes en el tazón. Revuelva ligeramente para mezclar.

Rinde: 6 sándwiches

### Huevos Divan Supreme

- |                                                                                         |                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 2 paquetes (10 onzas o 280 g) de tallos de brócoli congelado, descongele y escurra bien | ¾ taza (200 ml) de leche                   |
| 1 cebolla mediana, cortada en octavos                                                   | 3 cucharadas (45 ml) de harina             |
| 3 cucharadas (45 ml) de mantequilla o margarina                                         | ½ cucharadita (2 ml) de sal                |
| 3 tazas (750 ml) de jamón cocido en trozos (1/4 pulgada o 6 cm de grosor)               | Una pizca de pimienta blanca               |
| ¾ taza (200 ml) de caldo de pollo                                                       | ½ taza (125 ml) de cubos de queso suizo    |
|                                                                                         | ½ taza (125 ml) de queso parmesano rallado |
|                                                                                         | 3 cucharadas (45 ml) de vino blanco seco   |
|                                                                                         | 8 huevos duros tajados                     |

Cocine el brócoli según las instrucciones del paquete. Pique la cebolla en la licuadora. Derrita mantequilla en una sartén mediana y sofría la cebolla un poco. Agregue los trozos de jamón y revuelva hasta que esté caliente y ligeramente dorado. Coloque los ingredientes restantes excepto el vino y los huevos en el frasco de la licuadora, cubra y procese en la posición de licuar en nivel alto hasta que esté suave. Vacíe en una sartén y cueza a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que espese. Agregue el vino y mezcle bien. Organice el brócoli en una cazuela rociada con mantequilla y coloque los huevos encima. Vierta la salsa y rocíe ligeramente con páprika. Ase a la parrilla a 6 pulgadas (15 cm) de la fuente de calor hasta que el alimento esté caliente y burbujeante, y la superficie esté dorada.

Rinde: 6 porciones



### **Manjar de Huevos endiablados**

4 cucharadas (60 ml) de agua fría  
1 sobre de gelatina sin sabor  
½ taza (125 ml) de agua hirviendo  
½ taza (125 ml) de mayonesa  
¾ cucharadita (3 ml) de sal  
¼ cucharadita (1 ml) de salsa picante  
¼ de pimienta verde, cortado en pedazos  
1 taza (250 ml) de apio en pedazos  
4 huevos duros, partidos en cuartos

Coloque el agua fría y la gelatina en el contenedor de la licuadora. Cubra y licue en la posición de batir, en nivel bajo. Retire la tapa alimentadora, agregue agua hirviendo y continúe licuando hasta que se disuelva la gelatina. Si los gránulos de la gelatina se pegan al contenedor, apague la licuadora, retire la tapa y use una espátula de goma para que los ingredientes se sitúen alrededor de las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa, procese a mayor velocidad en la posición de licuar, en nivel alto y agregue la mayonesa, sal y salsa picante a través de la abertura de la tapa alimentadora. Pare la licuadora y agregue los ingredientes restantes. Tape y procese nuevamente en la posición de moler, en nivel alto por 2 ciclos. Vierta en un molde o tazón de 3 tazas (750 ml). Deje enfriar hasta que esté firme, Unas 3 horas.

Rinde: 4-6 porciones.

### **Sustituto de huevo bajo en colesterol**

Rocíe ligeramente el plato para escalfar con aceite vegetal o aceite en rociador. Divida 1 taza (250 ml) de sustituto de huevo descongelado entre las 4 tazas de escalfar, tape y fije el temporizador en el tiempo de cocción deseado. Cuando se apague la luz, retire inmediatamente los huevos del plato para evitar que se cuezan en exceso. Los huevos se pueden servir calientes o fríos y usarse en recetas que requieran huevos duros.





## Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Esta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará esta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### ¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

