For product questions contact:

Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2017 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos, comuníquese a:

Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2017 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Ratón, Florida 33431.

Printed in China/ Impreso en China
CKSTSK16H-TECO_17ESM1

P.N. 192114
CSH-JC0717-OST52254

HINGED LID SKILLET
SARTÉN ELÉCTRICO CON TAPA ARTICULADA

User Guide/ Guía del usuario:

TITANIUM INFUSED DURACERAMIC NATURAL CERAMIC NON-STICK COATING

Safety
Seguridad

How to use
Cómo usar

Cleaning
Limpieza

Recipes
Recetas

Warranty
Garantía

www.oster.com

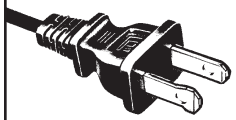
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces, use handles.
3. To protect against electric shock, do not immerse the variable temperature control, cord or plug in water or other liquids.
4. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
6. 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.
7. Do not operate any appliance with a damaged CORD or PLUG, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized Oster service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot oil or any other hot liquid.
13. Always attach the variable temperature control to the appliance first, then plug into the wall outlet. To disconnect, switch off, remove plug from the wall outlet, then remove the variable temperature control from the appliance.
14. Only use the appliance with the OSTER® Hinged Lid skillet variable temperature control probe P/N 040289 or 040294.
15. Do not use appliance for anything other than its intended use.
16. Do not cook with the OSTER® Hinged Lid Electric Skillet or the OSTER® Electric Skillet variable temperature control probe standing on temperature sensitive surfaces.
17. To prevent the risk of burns, never fill oil in the skillet pan more than 1/2 inch (12.7 mm) high.
18. This appliance is not intended for deep frying foods.

SAVE THESE INSTRUCTIONS THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

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.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used on short-cord models:

a. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
b. When the product is of the grounded type, the extension cord shall be a grounding type 3-wire cord; and
c. The longer cord should 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 unintentionally.

Thank you for purchasing the OSTER® Hinged Lid Skillet. 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. Please do not return to the place of purchase. To learn more about Oster® products, please visit us at www.oster.com or call us at 1-800-334-0759.

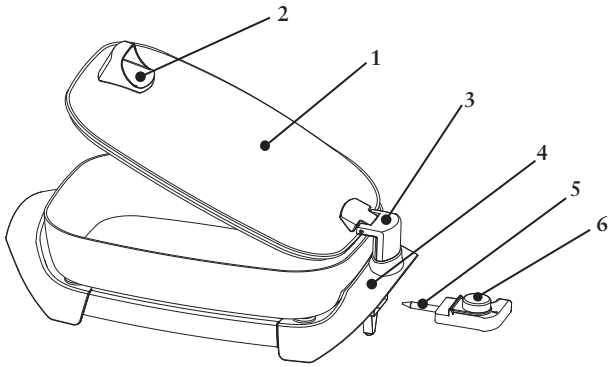
CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 2-3 8/7/17 09:02

Congratulations on your purchase of an OSTER® Hinged Lid Electric Skillet!

With an extra-large capacity and a hinged lid that's removable, your new skillet is designed to make preparing and serving food easier, so you can spend more time with family and friends.

This appliance features a Titanium Infused DuraCeramic™ non-stick natural ceramic coating which is 8X more durable than other non-stick coatings. This means there's no flaking or peeling off to worry about. Furthermore, the ultra-durable ceramic coating cooks faster than other non-stick coatings, saving time and energy. The natural Titanium Infused DuraCeramic™ non-stick coating is free of PTFE and PFOA. 8X More Durable – Titanium Infused DuraCeramic™!

LEARNING ABOUT YOUR HINGED LID ELECTRIC SKILLET



1. Tempered glass lid*
2. Lid handle
3. Lid hinge
4. Cool touch handles
5. Temperature probe*
6. Temperature control knob

* These parts can be replaced on oster.com or at 1-800-334-0759

HOW TO:

INTRODUCTION

Before using your new appliance, wash the inside of the pan with warm, soapy water; rinse and dry thoroughly. Remove the temperature controller before washing the skillet.

CAUTION: Do not immerse variable temperature control, power cord or plug in water or any other liquids.

Your OSTER® Hinged Lid Electric Skillet is now ready for use.

USING YOUR SKILLET

1. Place the unit on a flat, level, heat-resistant surface, allowing enough space around the unit for heat to flow without causing damage to walls or cabinets.

CAUTION: Hot steam escapes through the edges of the lid.

2. Insert variable temperature control probe into unit socket, pushing firmly until it goes no further.
3. Make sure the variable temperature control is set to Off and plug power cord into a standard 120 Volt AC outlet.

CAUTION: Always plug temperature control probe into skillet first, then plug power cord into wall outlet.

4. Attach the lid. Align the lid hinge with the hinge support on the skillet handle and slide it down until it is securely in place.
5. Set the temperature by turning the knob on the temperature controller. The indicator light will illuminate. Turn the knob until the desired temperature is opposite the indicator light. When the skillet reaches the chosen cooking temperature, the indicator light will turn off.

   During cooking, the light will blink on and off, indicating that the temperature is being maintained. Guidance in the choice of temperatures is provided later in this book.
6. Do not cook with the electric skillet standing on temperature-sensitive surfaces.

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 4-5 8/7/17 09:02

7. For simmering, set the temperature control to 300˚F, wait until contents boil, then set the temperature controller to WARM.

NOTE: Use only nylon, wood or heatproof plastic cooking utensils. Do not use metal utensils, as they may scratch the ceramic surface.

8. To check your food or add ingredients, open the lid and leave it in the upright position. When finished, close the lid and continue cooking. Avoid dropping or slamming lid closed.

CAUTION: The contents of the skillet may be hot. Keep your face away from the pan before opening the lid. When lifting or lowering the lid, always use the lid handle.

9. When cooking is finished, you can either turn the variable temperature control to the Warm setting to keep food at serving temperature or turn to Off position if you are ready to serve. The On indicator light will turn off.
10. To remove the lid, use oven mitts or pot holders and lift the lid by the handle to the upright position. Still holding the lid by the handle, use other hand to pull the hinge straight up, removing it from the hinge support on the handle.
11. To remove the temperature controller, first unplug unit from the wall outlet and then gently remove variable temperature control probe from the unit socket.

CAUTION: The probe is hot after use. Allow to cool before handling.

NOTE: During initial use, you might detect a slight smoke and/or odor, this is normal due to the manufacturing process and it is no reason for concern.

RECOMMENDED COOKING TEMPERATURES GUIDE

The cooking temperatures listed below are estimates. Adjust the cooking temperature according to your recipe or preference.

Food	Temperature	Approximate Time
Bacon	350º F	5 – 8 Minutes
Eggs (Fried)	300º F	3 – 5 Minutes
Eggs (Scrambled)	325º F	2 – 3 Minutes
Pancakes	375º F	1 – 3 Minutes
Hamburger (1/2-inch Thick)	375º F	Rare 4 – 8 Minutes Well Done 9 – 12 Minutes
Ham (1/2-inch – 1/4 -inch Slices)	325º F	10 – 20 Minutes
Potatoes (Country Fried) (Crispy Brown)	 325º F 350º F	 10 – 12 Minutes 10 – 12 Minutes
Sausage	340º F	12 – 15 Minutes
Fish	375º F	5 – 8 Minutes
Pork Chops (Breaded) (Brown)	 375º F 225º F	 10 – 15 Minutes 30 – 40 Minutes
Cube or Minute Steak	400º F	2 – 4 Minutes
Liver (Calf's, Lamb or Tender Beef)	350º F	5 – 10 Minutes
French Toast	325º F	4 – 6 Minutes
Crusty Chicken (Use 4 Tbsp. Oil) Do Not add water	400º F 300º F	12 – 18 Minutes 10 – 15 Minutes

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 6-7 8/7/17 09:02

CARE & CLEANING

CLEANING

Your Skillet should be cleaned after every use.

1. Turn the variable temperature control to Off. Unplug the skillet and allow it to cool completely before cleaning.

NOTE: To protect the Titanium Infused DuraCeramic™ coating, do not run cold water over cooking surface immediately after use.

2. Remove variable temperature control probe. DO NOT IMMERSE VARIABLE TEMPERATURE CONTROL PROBE, cord or plug in water or any other liquid.
3. The skillet and the lid are HAND WASH ONLY. Wash with hot, soapy water; skillet may be immersed in water. Rinse and dry thoroughly.
4. DO NOT use steel wool or other metal pads as this may scratch the surface.

NOTE: Never use abrasive cleaning agents to clean your appliance as this may damage the surfaces.

5. Wipe the temperature control with a damp cloth and wipe dry.

CAUTION: The VARIABLE TEMPERATURE CONTROL PROBE must always be completely dry before use.

For proper care of your Titanium Infused DuraCeramic™ coated skillet, follow the following steps if stubborn stains appear:

1. Sprinkle some baking soda on the stained area.
2. Add enough water to moisten the baking soda, making a paste like texture.
3. Let sit for a few minutes (for tougher stains let sit up to an hour).
4. Lightly scrub with a plastic scouring pad or damp cloth and dry thoroughly.
5. Repeat if necessary.

Should any stubborn stains appear, they will not affect the performance and nonstick quality of the Titanium Infused DuraCeramic™ coating.

USER MAINTENANCE:

Periodically check for looseness and retighten the handle / feet screws. Do not overtighten.

CAUTION: Overtightening can result in stripping of screws or nuts or cracking of handle or feet.

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described above and in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See Warranty Section.

STORAGE

- Unplug unit and allow to cool. Never store unit while it is hot.
- Clean and thoroughly dry the skillet before storing.
- For convenience, the temperature control probe can be stored inside the covered electric skillet.
- To avoid scratching the nonstick ceramic surface, place a paper towel into the skillet.

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 8-9 8/7/17 09:02

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Skillet does not heat up.	• Skillet is not plugged in or temperature control probe is not inserted fully into probe socket. • Temperature control might be set to the Off position.	• Check to ensure that appliance is plugged into a working outlet and the temperature control probe is fully inserted into the unit socket. • Turn variable temperature control to select cooking temperature.
On indicator does not come on.	Variable temperature control might be in the Off or Warm position.	Set temperature control past the Warm setting (227-420˚F).
Skillet smokes or has a slight odor on the first use.	This normal when heating an appliance for the first time and there is no reason for concern.	Due to the manufacturing process, during initial use, some slight smoke and/or odor may be detected.
Liquid and/or oil splatters outside skillet pan.	Lid might not be closed securely in place.	Check that lid is firmly closed.
Finish on cooking surface is cut or scratched.	Metal utensils have been used.	Use silicone, heatproof plastic or wooden utensils to avoid scratching the nonstick ceramic surface.

RECIPES

Pork Chops with Spanish Rice

2 to 4 center cut pork chops, about ½-inch thick
⅓ cup onion, chopped
¼ cup green bell pepper, chopped
⅓ cup raw long grain rice
½ teaspoon chili powder
1 can (14 ½ ounces) whole 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.

Chicken Cacciatore

2 tablespoons vegetable oil
3 to 4 pieces chicken (thighs, legs or halved breasts)
⅓ cup onion, chopped
1 bay leaf
1 clove garlic, minced
1 can (14 ½ ounces) peeled, diced tomatoes
⅓ cup green bell pepper, chopped
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.

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 10-11 8/7/17 09:02

Cheese and Bacon Potatoes

6 slices bacon
4 large potatoes, thinly sliced with skins on
1 can (4 ounces) green chilies, chopped
¼ cup onion, finely chopped
1 ½ cup (6 ounces) cheddar cheese, shredded

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
1 tablespoon olive oil
1 whole boneless, skinless chicken breast, cut into ½ inch x 2 inch strips
1 cup red, green or yellow bell pepper (or combination), sliced
½ teaspoon basil
Pinch ground red pepper
Salt and ground black pepper to taste
1 ½ teaspoons cornstarch
¾ cup chicken broth
4 ounces linguine or fettuccine, 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.

Shrimp and Vegetable Stir-Fry

¾ lb. raw shrimp, shelled and deveined
2 tablespoons light soy sauce
2 tablespoons dry sherry wine
2 teaspoons cornstarch
1 teaspoon grated gingerroot
1 tablespoon vegetable oil
½ package (3 ounces) frozen snow peas, thawed
2 stalks celery, sliced
1 small sweet red bell pepper, in thin strips
1 cup broccoli flowerets
½ medium onion, thinly sliced
5 large fresh mushrooms, sliced

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.

Easy Beef Fajitas

Juice of 2 limes
2 tablespoon olive oil
½ teaspoons ground cumin
¼ teaspoon salt cheddar
1 clove garlic minced
½ teaspoon red pepper flakes
1 small onion, thinly sliced
⅓ lb. top round steak, thinly sliced
Freshly ground black pepper to taste
½ green or red bell pepper, thinly sliced
4 flour tortillas
½ cup (2 ounces) monterey jack or cheese, shredded
Guacamole, optional
Salsa, optional
Sour cream/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 350º F / 180º 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.

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 12-13 8/7/17 09:02

Denver Omelet

½ cup ham, diced and cooked
¼ cup green bell pepper, chopped
¼ cup fresh mushrooms, sliced
1 green onion, sliced
1 tablespoon butter or margarine
⅓ cup (1 ounce) cheddar cheese, shredded
3 eggs
2 tablespoons water
⅛ teaspoon salt
Dash cayenne pepper

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 omelet from skillet with a wide spatula.

Ham and Cheese Favorite

1 tablespoon butter or margarine
¼ cup onion, chopped
2 tablespoons all-purpose flour
¼ cup milk
¾ cup (3 ounces) Swiss cheese, shredded
2 eggs
½ cup ham, chopped and cooked
½ cup fresh spinach, chopped

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 with a soft utensil. Lift each wedge onto serving plate.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, 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. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam 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 Sunbeam or an authorized Sunbeam 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?

Sunbeam 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.

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

Sunbeam 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

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 14-15 8/7/17 09:02

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. located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, 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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

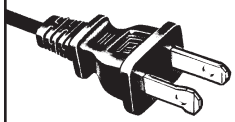
Cuando utilice su sartén eléctrico, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. No toque las superficies calientes, utilice las asas.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el control de temperatura, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este producto no debe ser utilizado por los niños ni por personas con su capacidad física, mental o sensorial reducida.
5. Cuando el producto es utilizado cerca de los niños, se requiere la supervisión de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No utilice un producto que tenga un CABLE o ENCHUFE dañado o después de presentar un problema de funcionamiento, o que se haya dañado de manera alguna. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado de Oster para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto podría ocasionar lesiones.
9. No utilice el aparato a la intemperie.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
12. Proceda con extrema precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. Siempre enchufe primero el control de temperatura al aparato y después, enchúfelo al tomacorriente. Para desconectar, apague el aparato, retire el enchufe del tomacorriente y después, retire el control de temperatura del aparato.
14. Utilice el aparato solamente con el control de temperatura, pieza no. 040289 o 040294 del Sartén Eléctrico con Tapa Articulada OSTER®.
15. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
16. No cocine con el Sartén Eléctrico con Tapa Articulada OSTER® ni el control de temperatura del Sartén Eléctrico OSTER® colocado sobre superficies susceptibles al calor.

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 16-17 8/7/17 09:02

17. A fin de evitar el riesgo de quemaduras, no llene con aceite el sartén a más de ½ pulgada (12.7 mm) de altura.
18. Este aparato no está diseñado para freír en aceite abundante.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES. ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.



ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en el tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no entra, consulte a un electricista calificado. No intente ignorar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe de manera alguna. Si el enchufe entra holgadamente en el tomacorriente de corriente alterna o si el tomacorriente de corriente alterna se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Un cable de alimentación corto o cable de alimentación separable es provisto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. Cables de alimentación separables más largos o cables de extensión pueden ser utilizados si se toma el cuidado debido en su uso. Si se utiliza un cable de alimentación separable o cable de extensión en modelos de cable corto:

a. La clasificación eléctrica marcada del cable separable o cable de extensión debe ser, como mínimo, igual a la clasificación eléctrica del aparato;
b. Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra; y
c. El cable más largo debe ser acomodado de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa para evitar que los niños tiren del mismo o que alguien se tropiece sin darse cuenta.

Gracias por comprar el Sartén Eléctrico con Tapa Articulada OSTER®. Antes de utilizar este producto por primera vez, por favor tome algunos minutos para leer estas instrucciones y consérvelas para su referencia. Preste atención particular a las Instrucciones de Seguridad provistas. Por favor revise la información de garantía y servicio. Por favor no devuelva el producto al lugar de compra. Para obtener más información acerca de los productos Oster®, por favor visítenos en www.oster.com o llámenos al 1-800-334-0759.

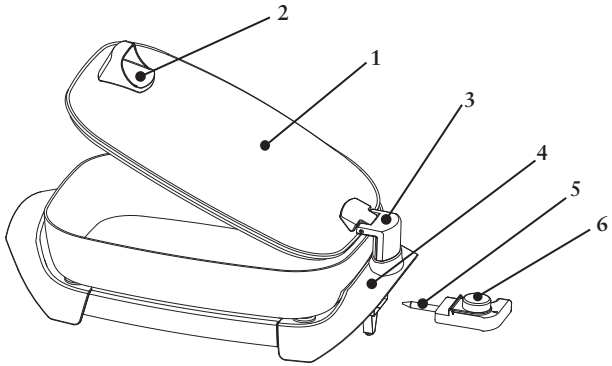
¡Felicitaciones por su compra de un Sartén Eléctrico con Tapa Articulada OSTER®!

Con una gran capacidad y una tapa articulada desmontable, su nuevo sartén está diseñado para preparar y servir los alimentos con más facilidad, permitiendole dedicar más tiempo a su familia y amistades.

Este aparato cuenta con un revestimiento antiadherente natural de cerámica DuraCeramic™ con Titanio Infundido que es 8 veces más duradero que otros revestimientos antiadherentes. Esto significa que ni se descascara ni hay desprendimientos de que preocuparse. Además, el revestimiento de cerámica ultra-resistente permite una cocción más rápida que otros revestimientos antiadherentes, ahorrando tiempo y energía. El revestimiento antiadherente natural de cerámica DuraCeramic™ con Titanio Infundido también ofrece una mejor salud y mayores beneficios, ya que está libre de PFOA y PTFE. ¡8 veces Más Duradero – cerámica DuraCeramic™ con Titanio Infundido!

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 18-19 8/7/17 09:02

CONOZCA SU SARTÉN ELÉCTRICO CON TAPA ARTICULADA



1. Tapa de vidrio templada*
2. Asa de la tapa
3. Bisagra de la tapa
4. Asas frías al tacto
5. Sonda del control de temperatura*
6. Perilla del control de temperatura

*Las piezas son reemplazables en oster.com o llamando al 1-800-334-0759.

CÓMO USAR

INTRODUCCIÓN

Antes de utilizar su nuevo sartén eléctrico, lave la superficie interior del sartén con agua caliente y agua jabonosa; enjuague y seque bien. Retire el control de temperatura antes de lavar el sartén.

PRECAUCIÓN: No sumerja el control de temperatura, cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. El Sartén Eléctrico con Tapa Articulada OSTER® ahora está listo para utilizar.

USO DE SU SARTÉN

1. Coloque la unidad sobre una superficie nivelada, resistente al calor, permitiendo suficiente espacio alrededor de la unidad para que el calor fluya sin ocasionar daño a las paredes o los gabinetes.

PRECAUCIÓN: El vapor caliente se escapa a través de los bordes de la tapa.

2. Empuje firmemente el control de temperatura en el enchufe localizado a un lado del sartén.
3. Asegúrese de que el control de temperatura esté ajustado en la posición "Off" (apagado) y enchufe el cable a un tomacorriente estándar de 120 voltios de corriente alterna.

PRECAUCIÓN: Siempre enchufe primero la sonda del control de temperatura en el sartén y después, enchufe el cable al tomacorriente.

4. Instale la tapa. Alinee la bisagra de la tapa con el soporte de la bisagra en el asa del sartén y deslícelo hacia abajo hasta que esté seguro en su lugar.
5. Gire la perilla del control de temperatura para seleccionar la temperatura. La luz indicadora se iluminará. Gire la perilla hasta que la temperatura deseada quede opuesta a la luz indicadora. Cuando el sartén alcance la temperatura de cocción seleccionada, la luz indicadora se apagará. Durante la cocción, la luz se encenderá y apagará a intervalos, indicando que la

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 20-21 8/7/17 09:02

temperatura es mantenida. Una guía de temperaturas aparece más adelante en este manual.

6. No cocine con el sartén eléctrico colocado sobre superficies susceptibles al calor.
7. Para cocinar a fuego lento, ajuste el control de temperatura a 300˚F, espere hasta que el líquido hierva y depués, ajuste el control de temperatura a "WARM" (mantener caliente).

NOTA: Solo utilice utensilios de nylon, madera o resistentes al calor. No utilice utensilios de metal, ya que estos pueden rayar la superficie de cerámica.

8. Para verificar el progreso de sus alimentos o añadir ingredientes, abra la tapa y déjela en posicion vertical. Cuando termine, cierre la tapa y continue cocinando. Evite cerrar la tapa bruscamente o dejandola caer.

PRECAUCIÓN: El contenido del sartén pueden estar caliente. Mantenga su cara alejada del sartén antes de abrir la tapa. Cuando levante o baje la tapa, siempre utilice el asa de la tapa.

9. Cuando termine el ciclo de cocción, gire el control de temperatura al ajuste "WARM" para mantener los alimentos a temperatura de servir o gírelo a la posición "Off" (apagado) si está listo para servir. La luz indicadora de encendido se apagará.
10. Para retirar la tapa, utilice guantes de cocina o agarraderas de olla y alce la tapa por el asa a la posición vertical. Aún sujetando la tapa por el asa, utilice la otra mano para tirar de la bisagra directamente hacia arriba, retirándola del soporte de la bisagra en el asa.
11. Para retirar el control de temperatura, primero desenchufe el cable del tomacorriente y después, retire suavemente el control de temperatura del sartén.

PRECAUCIÓN: La sonda permanece caliente depués de su uso. Permita que se enfríe antes de manejarla.

NOTA: Durante el uso inicial, puede notar un ligero humo y/u olor; esto es normal debido al proceso de manufactura y no es motivo de preocupación.

GUÍA DE TEMPERATURAS DE COCCIÓN RECOMENDADAS

Las temperaturas de cocción que aparecen a continuación son estimados. Ajuste la temperatura de cocción de acuerdo a su receta o preferencia personal.

Alimento	Temperatura	Tiempo aproximado
Tocino	350º F	5 – 8 minutos
Huevos (fritos)	300º F	3 – 5 minutos
Huevos (revueltos)	325º F	2 – 3 minutos
Panqueques	375º F	1 – 3 minutos
Hamburguesas (1/2-pulgada de grosor)	375º F	Término crudo 4 – 8 minutos Bien cocinado 9 – 12 minutos
Jamón (rebanadas de 1/2-pulgada a 1/4-pulgada)	325º F	10 – 20 minutos
Papas (Fritas gruesas) (Doradas y crujientes)	 325º F 350º F	 10 – 12 minutos 10 – 12 minutos
Salchichas	340º F	12 – 15 minutos
Pescado	375º F	5 – 8 minutos
Chuletas de cerdo (empanizadas) (doradas)	 375º F 225º F	 10 – 15 minutos 30 – 40 minutos
Bistec machacado o fino	400º F	2 – 4 minutos
Higado (ternera, cordero o carne tierna)	350º F	5 – 10 minutos
Tostada francesa	325º F	4 – 6 minutos
Pollo crujiente (use 4 cucharadas de aceite) No añada agua	400º F 300º F	12 – 18 minutos 10 – 15 minutos

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 22-23 8/7/17 09:02

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA

Su Sartén se debe limpiar después de cada uso.

1. Gire el control de temperatura a la posición "Off" (apagado). Desenchufe el sartén y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.

NOTA: Para proteger el revestimiento de cerámica DuraCeramic™ con Titanio Infundido, no deje caer agua fría sobre la superficie de cocción inmediatamente después de su uso.

2. Retire la sonda del control de temperatura. NO SUMERJA LA SONDA DEL CONTROL DE TEMPERATURA, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
3. El sartén y la tapa se deben LAVAR A MANO SOLAMENTE. Lave con agua caliente, jabonosa; el sartén puede sumergirse en el agua. Enjuague y seque bien.
4. NO utilice lana de acero ni ningún otro estropajo de fibras metálicas, ya que puede rayar la superficie.

NOTA: Nunca utilice agentes limpiadores abrasivos para limpiar su aparato, ya que esto puede dañar las superficies.

5. Limpie el control de temperatura con un paño húmedo y séquelo.

PRECAUCIÓN: La SONDA DEL CONTROL DE TEMPERATURA siempre debe estar completamente seca antes de utilizar.

Para asegurar el cuidado apropiado del revestimiento de cerámica DuraCeramic™ con Titanio Infundido, siga los siguientes pasos si aparecen manchas difíciles:

1. Espolvoree un poco de bicarbonato sobre el área manchada.
2. Añada suficiente agua para humedecer el bicarbonato y formar una pasta.
3. Deje reposar for varios minutos (para manchas más difíciles, deje reposar hasta una hora).

4. Restriegue ligeramente con un estropajo de plástico o un paño húmedo y seque completamente.
5. Repita el proceso si es necesario.

En el caso de que aparezcan manchas difíciles, esto no afectará el rendimiento y la calidad del revestimiento antiadherente de cerámica DuraCeramic™ con Titanio Infundido.

MANTENIMIENTO DEL USUARIO:

Periódicamente revise los tornillos de las asas/patas para asegurarse de que no estén flojos, si lo están, vuélvalos a asegurar. No apriete en exceso.

PRECAUCIÓN: El apretar en exceso puede dañar los tornillos o las tuercas o rajar las asas o las patas.

Este aparato no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio que vaya más allá de las instrucciones anteriores y en la sección de limpieza, debe ser desempeñado solamente por un Representante de Servicio Autorizado. Consulte la sección de Garantía.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe. Nunca almacene la unidad mientras esté caliente.
- Limpie y seque completamente el sartén antes de almacenarlo.
- Para su conveniencia, el control de temperatura puede ser almacenado dentro del sartén tapado.
- Para evitar rayones de en superficie antiadherente, coloque una toalla de papel dentro del sartén.

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 24-25 8/7/17 09:02

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Posible	Solución
El sartén no calienta.	• El sartén no está enchufado o la sonda del control de temperatua no está insertada del todo en el sartén. • El control de temperatura puede estar ajustado en la posición "Off" (apagado).	• Verifique para aseguar que el aparato esté enchufado a un tomacorriente que funciona y que la sonda esté insertada completamente en el tomacorriente del aparato. • Gire el control de temperatura para seleccionar la temperatura de cocción.
La luz indicadora de encendido no se ilumina.	El control de temperatura puede estar en la posición "Off" o "Warm".	Ajuste el control de temperatura pasado de la posición "Warm" (mantener caliente) (227-420˚F).
El sartén emite humo o tiene un ligero olor en su primer uso.	Esto es normal cuando un aparato se calienta por primera vez y no es motivo de preocupación.	Debido al proceso de manufactura, durante el uso inicial, puede detectarse algún humo y/u olor.
Líquido y/o aceite salpica fuera del sartén.	La tapa puede no estar cerrada de manera segura.	Verifique que la tapa esté cerrada firmemente.
El acabado de la superficie de cocción está cortado o rayado.	Se han utilizado utensilios de metal.	Utilice utensilios de silicona, de plásticos aptos al calor o de madera para evitar rayones en la superficie antiadherente.

RECETAS

Chuletas de Cerdo con Arroz Español

2 a 4 chuletas de cerdo de corte de centro, de una ½ pulgada de grosor
⅓ taza de cebolla, picada
¼ taza de pimiento verde, picado
⅓ taza de arroz crudo de grano largo
½ cucharadita de chile en polvo
1 lata (14 ½ onzas) de tomates

Ajuste la temperatura del sartén a 350°F. Añada las chuletas y cocine el primer lado por 5 minutos. Voltee las chuletas, agregue la cebolla y el pimiento verde. Cocine, revuelva los vegetales ocasionalmente por 2 minutos. Reduzca la temperatura a "WARM" (mantener caliente). Añada el arroz, el chile en polvo y los tomates, y revuelva para mezclar con los vegetales. Tape y cocine por 25 a 30 minutos, revolviendo ocasionalmente.

Pollo a la Cacciatore (a la Cazadora)

2 cucharadas de aceite vegetal
3 a 4 piezas de pollo (contramuslo, muslo, o pechugas en mitades)
⅓ taza de cebolla, picada
1 hoja de laurel
1 diente de ajo, picado
1 lata (14 ½ onzas) de tomates cortados en cubos y pelados
⅓ taza de pimiento verde, picado
1 lata (4 onzas) de champiñones en rebanadas, escurridos
1 cucharadita de sazón italiana
Sal y pimienta negra molida al gusto
Espagueti caliente cocinado u otra pasta

Ajuste la temperatura del sartén a 350° F. Añada el aceite. Coloque las piezas de pollo, con la piel sobre el sartén. Cocine el pollo hasta que esté bien dorado en el primer lado, unos 5 minutos. Voltee el pollo. Añada 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" (mantener caliente). Agregue los ingredientes restantes, excepto el espagueti. Tape 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.

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 26-27 8/7/17 09:02

Papas Con Queso y Tocino

6 tiras de tocino
4 papas grandes, en rebanadas delgadas, con la cáscara
1 lata (4 onzas) de chiles verdes, picados
¼ taza de cebolla, finamente picada
1 ½ taza (6 onzas) de queso Cheddar, rallado

Coloque el tocino en el sartén frío. Ajuste la temperatura a 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. Añada las papas al sartén, tape 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.

Pasta Con Pimientos y Pollo

1 diente de ajo, picado
1 cucharada de aceite de oliva
1 pechuga de pollo entera, sin piel, cortada en tiras de ½ pulgada x 2 pulgadas
1 taza de pimientos rojos, verdes o amarillos (o combinación), en rebanadas
½ cucharadita de albahaca
Una pizca de pimienta roja molida
Sal y pimienta negra molida al gusto
1 ½ cucharadita de maicena
¾ taza de caldo de pollo
4 onzas de pasta linguine o fettuccine, cocinada y escurrida

Ajuste la temperatura del sartén a 350°F. Añada el ajo y el aceite y sofria por 2 minutos. Añada el pollo; cocine y revuelva por 5 minutos. Añada y revuelva 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. Añada 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 crudos, pelados y desvenados
2 cucharadas de salsa soya ligera
2 cucharadas de jerez seco
2 cucharaditas de maicena
1 cucharadita de raíz de jengibre rallada
1 cucharada de aceite vegetal
½ paquete (3 onzas) de guisantes congelados, ya descongelados
2 ramas de apio, en rebanadas
1 pimiento rojo pequeño, en tiras delgadas
1 taza de ramitos de brócoli
½ cebolla mediana, en rebanadas delgadas
5 champiñones grandes frescos, en rebanadas

Coloque los camarones limpios en un tazón. Mezcle la salsa soya, el jerez, la maicena y la raíz de jengibre y vierta sobre los camarones. Precaliente el sartén a 400°F. Añada aceite al sartén. Saltee el apio, el pimiento verde, el brócoli y la cebolla por 2 minutos.
Añada los camarones con el adobo y saltee por otros 2 minutos adicionales o hasta que los camarones se vuelvan rosados. Añada los champiñones y los guisantes. Saltee hasta que estén calientes.

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 28-29 8/7/17 09:02

Fajitas de Carne Fáciles de Preparar

Jugo de 2 limas
2 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de comino molido
¼ cucharadita de sal
1 diente de ajo, picado
½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
1 cebolla pequeña, en rebanadas delgadas
⅓ lb. de punta de res, en tiras delgadas
Pimienta negra recién molida, al gusto
½ pimiento verde o rojo, en rebanadas delgadas
4 tortillas de harina
½ taza (2 onzas) de queso Monterrey Jack o queso Cheddar, rallado
Guacamole, opcional
Salsa, opcional
Crema agria/Tomates picados, opcional

Combine el jugo de lima, 1 cucharada de aceite de oliva, el comino, la sal, el ajo, la pimienta roja y pimienta negra en un tazón. Añada la carne y deje reposar a temperatura ambiente por 30 minutos. Ajuste la temperatura del sartén a 350°F/180° C. Añada la cucharada de aceite de oliva restante, la cebolla y la pimienta y revuelva suavemente. Tape y cocine por 1 a 2 minutos o hasta que los vegetales estén suaves. Retire los vegetales y mantenga tibios. Escurra 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 de aluminio y caliente en el horno por 5 minutos. Para armar, sirva alrededor de 1⁄4 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 según lo desee, con guacamole, salsa, crema agria y/o tomates picados.

Omelet Denver

½ taza de jamón, cortado en cubos y cocinado
¼ taza de pimiento verde, picado
¼ taza de champiñones frescos, en rebanadas
1 cebolla verde, en rebanadas
1 cucharada de mantequilla o margarina
⅓ taza (1 onza) de queso Cheddar, rallado
3 huevos
2 cucharadas de agua
⅛ cucharadita de sal
Una pizca de pimienta de cayena

Ajuste la temperatura del sartén a 300°F. Añada el jamón, el pimiento verde, los champiñones, la cebolla y la 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. Tape y cocine por 4 minutos o hasta que los huevos estén firmes. Esparza el queso por encima, tape y cocine por otros 2 minutos adicionales. Para servir, corte el omelet a la mitad luego doble cada parte por la mitad. Retire el omelet con una espátula ancha.

Plato Favorito de Jamón y Queso

1 cucharada de mantequilla o margarina
¼ taza de cebolla, picada
2 cucharadas de harina común
¼ taza de leche
¾ taza (3 onzas) de queso suizo, rallado
2 huevos
½ taza de jamón, picado y cocinado
½ taza de espinaca fresca, picada

Ajuste la temperatura del sartén a 300°F. Añada la mantequilla y derrita. Añada 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. Tape 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 por encima de los huevos. Tape y cocine por 2 minutos adicionales. Suavemente corte en cuatro pedazos en forma de cuña de pastel con un utensilio suave. Sirva cada porción en un plato de servir.

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 30-31 8/7/17 09:02

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (en forma conjunta, Sunbeam), 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. Sunbeam, 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 anulará esta garantía.

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 Sunbeam o las tiendas minoristas que venden productos de Sunbeam no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ninguna manera 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 lo siguiente: uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a Sunbeam o a un Centro de Servicio autorizado por Sunbeam. Asimismo, la garantía no cubre: actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuáles son los límites de responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam 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.

Sunbeam queda exenta de todas otras garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

Sunbeam 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, incluyendo 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 provincia a provincia, estado a estado, o jurisdicción a jurisdicción.

Cómo solicitar el servicio de garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, por favor 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, por favor 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., localizada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, localizada en 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene cualquier 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.

CKSTSK16H-TECO_17ESM1.indd 32-33 8/7/17 09:02