For product questions:

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

© 2015 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

© 2015 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.

P.N. 181273

Printed in China
CKSTPIC1000_15ESM1

Impreso en China
GCDS-QST40825-BB

Portable Induction Cooktop
Placa (Hornilla) de Inducción Portátil

User Guide / Guía del Usuario:

CKSTPIC1000

Safety
Seguridad

How to use
Cómo Usar

Cleaning
Cuidado y Limpieza

Troubleshooting
Resolución de Problemas

Warranty
Garantía

www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

Read all instructions before using.

1. Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
2. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
3. Do not touch hot surfaces. Use handle or knob.
4. This appliance should not be used by children.
5. Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
6. Do not use appliance unattended.
7. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
8. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
9. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner.
10. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the appliance yourself. Take it to an authorized service center for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the appliance is used.
11. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
12. Do not use outdoors or for commercial purposes.
13. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
14. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
15. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
16. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
17. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.

18. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
19. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
20. Do Not Cook on Broken Cook-Top – If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
21. Clean Cook-Top with Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
22. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the Cook-Top since they can get hot.
23. (1). This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Consumer ISM equipment, pursuant to Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful. interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.
    (2). Please note that changes or modifications of this product is not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.
    (3). If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
    -- Reorient or relocate the receiving antenna.
    -- Increase the separation between the equipment and receiver.
    -- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
    -- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.
    The device complies with part 18 of the FCC rules.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 3-4 7/10/15 8:55 AM

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to 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.

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.

Thank you for purchasing the OSTER™ Portable Induction Cook top. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep them 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.

LEARNING ABOUT YOUR PORTABLE INDUCTION COOKTOP

A. Power cord with hook and loop strap (not shown)
B. Cooking area
C. I/O (on/off) button
D. Power level selection buttons (-/+)
E. LED display
F. Air vents
G. Skid-resistant feet (x4)

www.oster.com

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 5-6 7/10/15 8:55 AM

HOW DOES INDUCTION COOKING WORK

Induction coils beneath the cooking surface produce a magnetic field that causes a heating reaction in iron-based pots and pans. As a result, the cooking surface itself does not heat. Heat is produced in the cooking pan and is not generated until the pan is placed on the cooking surface.

BENEFITS OF INDUCTION COOKING

Energy Efficient and Fast:

- Heats only the bottom of the pan, so energy is not wasted. No preheating or constant warming necessary.
- Heat is generated instantly, saving you time.

Even-Heat Distribution:

- Hot spots are eliminated because the bottom of your cookware heats uniformly.

Easy to Clean:

- Spills are less likely to stick or burn to the cooktop surface; they can simply be wiped away.

Safe

- No open flame or exposed heating elements.
- Does not heat up without a pan.
- Automatically stops cooking cycle once cookware is removed.

CHOOSING YOUR COOKWARE

Cookware that works with induction cooktops:

- Iron-based stainless steel, cast iron, and enamel-coated cast iron
- Flat-bottomed cookware.
- Cookware marked by the manufacturer as being induction-ready or having the induction-ready symbol

Note: Another way to tell if they are induction ready is by taking a magnet and setting it on the bottom of the pot or pan. If the magnet sticks to the bottom then the cookware is induction ready.

Cookware that DOES NOT work with induction cooktops:

- Aluminum-copper bottom, ceramic, glass, pottery, anodized aluminum, heat resistant.
- Rounded bottom pots or pans.

HOW TO:

Before the First Use

- Unpack your product and remove all packing material and any stickers from the appliance.
- Remove and save literature. Place unit on a flat, leveled surface allowing enough space around the unit for air to flow out of air vents.
- Wipe top surface with a damp cloth. Dry thoroughly.

Using Your Portable Induction Cooktop

1. Plug power cord into a standard 120V electrical outlet. The unit beeps and the digital display show an "8" then a solid horizontal line, indicating that unit is in Standby Mode.
2. For best results, place induction-ready pot in the center of the cooking area. The bottom of the pot should measure 5.5 to 7 inches in diameter. **Important**: If the pot or pan is not placed correctly in the center of the cooking area, the contents will not be heated properly.
3. Press and hold the I/O (on/off) button until the solid horizontal line changes to a blinking 0, indicating that unit is ready for power level selection.
4. Press the + and - buttons to select desired power level up to 9. The internal fan turns on. Once the power level selected changes from blinking to solid, the unit starts heating. See Power Levels Chart.

Tip: You can press and hold the + and - buttons to quickly scroll through the power levels.

Important: If you remove the pan during the cooking cycle, or select a power setting without an appropriate pan, the cooking cycle is interrupted and the unit starts to go back to the Standby Mode. The selected power level blinks 5 times at the same time that the unit is beeping 5 times. This cycle is repeated 2 more times until the unit goes into the Standby Mode. If the pan is placed on the unit before the beeping stops the unit will return to the power on mode. Note that the unit also has an auto shut off feature that will automatically shut it off after 2 hours.

5. Once you are finished cooking, press I/O (on/off) button. The unit turns off and the display will go to Standby Mode.
6. Using a mitt or pot holder, carefully remove the pot.

Warning: The cooking surface may be hot from residual heat transferred from the pot; DO NOT touch. After turning off the unit, the internal fan keeps running for a few seconds to finish cooling down the interior of the Induction Cooktop.

7. When fan stops-Unplug power cord.

Note: Keep unit unplugged when not in use.

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 7-8 7/10/15 8:55 AM

POWER LEVELS

SETTING	SUGGESTED USES	FOOD	AMOUNT	COOK TIME
1	Melting ingredients	Chocolate chips	1 cup	2 minutes
		Butter	¼ cup	1 minute
		Gelatine	1 pkg in ½ cup water	1 minute
2	Gentle simmer	Soup	2 quarts	8 to 10 minutes
		Stew	3 quarts	45 minutes to 1 ½ hours
		Pudding	2 cups	3 to 4 minutes
		Hot cereal	1 cup oats	3 to 4 minutes
		Eggs, sunny side up, omelet or scrambled	1 to 2	2 to 3 minutes
3	Low sauté/simmer	French Toast	2	3 to 4 minutes
		Grilled Cheese Sandwich	1	3 to 4 minutes
		Wrap sandwich	2	3 to 4 minutes
		Mixed vegetables/ mushrooms, onions and garlic	3 cups	4 to 5 minutes
		Risotto	½ cup Arborio rice	15 to 18 minutes
4	High sauté	Hash Browns	2 to 3 cups	15 to 18 minutes
		Potato Pancakes	3 to 4	6 to 8 minutes
		Thicken cream sauce	1 ½ to 2 cups	3 to 4 minutes
		Breakfast Sausage Links or Patties	4 to 6	7 to 8 minutes
5	Brown/ Quick Grill	Fresh hamburgers	1 (4 oz.)	5 to 7 minutes
		Frozen hamburgers	1 (4 oz.)	6 to 8 minutes
		Fresh Turkey burgers	1 (4 oz.)	5 to 7 minutes
		Frozen Veggie Burger	1 (4 oz.)	5 to 7 minutes
		Brown Boneless Chicken breasts or thighs	1 breast / 2 thighs	3 to 4 minutes each side
		Garlic Shrimp	¾ lb peeled and deveined	2 to 3 minutes

SETTING	SUGGESTED USES	FOOD	AMOUNT	COOK TIME
6	Brown/ High Grill	Brown boneless pork chops	1 to 2	5 to 7 minutes
		Grill hot dogs	2 to 3	2 to 4 minutes
		Cook Ham steak	1 (6 - 8 oz.)	5 to 7 minutes
		Brown pineapple slices, peach and bananas halves	2	2 to 3 minutes
7	Griddle/ Grill Steak	Mini Pancakes	3	1 ½ minutes per side
		Crepes	1	2 to 3 minutes
		Grill strip steak	1	7 minutes to medium rare
		Brown thinly sliced round steak	1	4 to 6 minutes
8	Stir Fry/ Steam	Stir Fry	2 cups	4 to 6 minutes
		Steam vegetables	2 to 3 cups	4 to 6 minutes
		Steam fin fish	1 fillet (6 - 8 oz.)	3 to 6 minutes
		Steam shell fish	1 lb	4 to 6 minutes
9	Boil	Water for Pasta	1 cup	1 to 2 minutes
			2 quarts	8 to 10 minutes
		Pasta Sauce	2 cups	2 to 4 minutes
		Soup	3 cups	3 to 5 minutes
		Stew	1 ½ quarts	7 to 9 minutes

Tips & Recommendations

- Do not heat an empty pan.
- Do NOT slide cookware across cooktop surface. This can permanently damage the appearance of the cooktop.
- Do NOT place anything other than induction-ready cookware on cooking area.

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 9-10 7/10/15 8:55 AM

Care & Cleaning

1. Make sure your Portable Induction Cooker is unplugged and allowed to cool completely before cleaning.
2. Wipe cooktop surface with a soft, damp cloth. If further cleaning is needed, you can clean it with a mixture of water and mild detergent. Dry thoroughly. **Never immerse induction cooker, cord or plug in water or any other liquid.**
3. Do not use abrasive cleaners or scouring pads that can scratch the surface.

Storage

For your convenience, the power cord can be stored using the hook & loop strap that is attached to the cord wrap.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Cooktop does not work after pressing the I/O (on/off) button.	Cooktop is not plugged in.	Make sure cooktop is plugged in, if not plug into wall outlet.
	I/O (on/off) button was not held long enough.	Press and hold I/O (on/off) button until display changes to 0
Cooktop keeps beeping and power level keeps blinking on LED display after placing pot on cooking area/zone.	The cookware is not induction ready.	Check that the cookware you want to use is induction ready by placing a magnet on its bottom. If the magnet does not stick, the cookware will not work. Try a different pot.
	Cookware is too big or too small.	Verify that bottom of cookware does not measure less than 5.5 inches and no more than 7 inches in diameter.
	The bottom of the cookware is not flat.	All cookware used on the Portable Induction Cooker must have a completely flat bottom.
I can still hear the fan running, after turning the unit off.	Even after turning off the unit, the internal fan keeps running for a few seconds to finish cooling down the interior of the Induction Cooker.	This is normal. The fan will turn off by itself after the cooling process is complete.
There are scratches on the cooktop surface.	Cookware used has rough bottoms that can damage the cooktop surface.	Use cookware with smooth, flat bottoms.

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 11-12 7/10/15 8:55 AM

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 20B 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.

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 13-14 7/10/15 8:55 AM

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

Lea todas las instrucciones antes de utilizar su artefacto.

1. Asegúrese de que el voltaje de su tomacorriente es el mismo que el voltaje indicado en la etiqueta del aparato.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua o cualquier otro líquido.
3. No toque superficies calientes. Utilice una agarradera o guantes resistentes al calor.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
5. Extremada precaución debe haber cuando el aparato sea utilizado cerca de los niños.
6. No use el aparato sin la atención necesaria.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el artefacto se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
8. Nunca hale el cable para desconectar el artefacto de cocción del tomacorriente. En lugar de ello, sujete el enchufe y hale para desconectar.
9. No opere ningún aparato si el cable está dañado. No utilice este aparato si la unidad no funciona, si se ha caído o se ha dañado de alguna manera.
10. Con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar el aparato usted mismo. Llévelo a un centro de servicios autorizados para su revisión y reparación. Un montaje incorrecto podría presentar un riesgo de descarga eléctrica cuando se utiliza el aparato.
11. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
12. No utilice al aire libre o con fines comerciales.
13. No utilice este aparato para fines distintos de aquel para el cual fue diseñado.
14. No deje que el cable eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
15. No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica o un horno caliente.
16. Utilícelo únicamente sobre superficies planas resistentes al calor.
17. Tenga mucho cuidado al mover cualquier aparato que contenga comida caliente, agua, aceite u otros líquidos.

18. Siempre conecte el cable al aparato primero, luego enchufe el cable eléctrico al tomacorriente. Para desconectar, Gire todos los controles a "off", luego retire el enchufe del tomacorriente.
19. Cuando utilice este aparato, debe haber una ventilación adecuada por encima y por todos sus lados para que circule el aire adecuadamente. No permita que este aparato entre en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables durante su uso.
20. No Cocine en Placas (Hornillas) Quebradas o Rasgadas - Si el tope está quebrado o rasgado, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar adentro y crear un riesgo de descarga eléctrica.
21. Limpie la Placa (Hornilla) con Precaución - Si utiliza una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por el vapor, inclusive algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
22. No coloque objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la Hornilla ya que pueden calentarse.
23. (1). Este artefacto ha sido probado y cumple con los límites establecidos para los aparatos ISM para Consumidores, según la Parte 18 de las Reglas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este artefacto genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y si no se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación particular.
    (2). Tenga en cuenta que los cambios o modificaciones de este producto si no están aprobadas expresamente por la parte responsable de su cumplimiento podrían anular la autorización del usuario para operar el artefacto.
    (3). Si este artefacto causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobarse encendiéndolo y apagándolo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:
    - Reorientar o reubicar la antena receptora.
    - Aumentar la separación entre el artefacto y el receptor.
    - Conectar el artefacto a una toma de un circuito distinto de aquel al que está conectado el receptor.
    - Consultar al distribuidor o a un técnico de radio / televisión para obtener ayuda.

El dispositivo cumple con la parte 18 de las reglas de la FCC.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 15-16 7/10/15 8:55 AM

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto cuenta con una clavija polarizada (una hojilla es mas 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 DEL CABLE DE EXTENSIÓN

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos de los cables largos. Un cable de extensión puede usarse si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión, la clasificación eléctrica del cable debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda ser halado por niños o tropezarse accidentalmente.

Gracias por adquirir la Placa (Hornilla) de Inducción Portátil OSTER ™. Antes de utilizar este producto por primera vez, por favor, tómese unos minutos para leer estas instrucciones y guárdelas para referencia. Preste especial atención a las Instrucciones de Seguridad proporcionadas. Por favor revise los servicios y garantía del producto. Por favor no devuelva al lugar de compra. Para aprender más acerca de los productos Oster®, por favor visítenos en www.oster.com o llámenos al 1-800-334-0759.

LAPRENDIENDO SOBRE SU PLACA (HORNILLA) DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

A. Cable eléctrico con gancho y una tira para sujetar (no se muestra)
B. Área de cocción
C. I / O Botón de (on/off) (encendido / apagado)
D. Botones de Selección de Intensidad (-/+)
E. Pantalla LED
F. Salidas de aire
G. Base con soportes antideslizantes (X4)

www.oster.com

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 17-18 7/10/15 8:55 AM

CÓMO FUNCIONA LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Las bobinas de inducción debajo de la superficie de cocción producen un campo magnético que provoca una reacción de calentamiento en ollas y sartenes a base de hierro. Como resultado, la propia superficie de cocción no se calienta. El calor se produce en el recipiente de cocción y no se genera hasta que la olla o sartén no se coloquen sobre la superficie de cocción.

BENEFICIOS DE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Consume la Energía Eficiente y Rápidamente:

- Calienta sólo el fondo de la olla, de esta forma la energía no se desperdicia. No se necesita precalentamiento ni una temperatura constante.
- El calor se genera al instante, ahorrando tiempo.

Distribución Uniforme del Calor:

- Los puntos calientes se eliminan porque la parte inferior de su olla o sartén calientan uniformemente.

Fácil de Limpiar:

- Los derrames se pegan o se queman menos en la superficie de la placa; y simplemente se pueden eliminar con un paño.

Seguro

- No tiene exposición a los elementos de calefacción, ni a las llamas.
- No calienta sin una sartén.
- Se detiene automáticamente el ciclo de cocción una vez que se retira la olla o la sartén.

SELECCCIÓN DE SUS OLLAS Y SARTENES DE COCINA

Ollas y sartenes que funcionan con las placas (hornillas) de inducción:

- Con bases de hierro, de acero inoxidable, hierro fundido y hierro fundido esmaltado
- Ollas y Sartenes de fondo plano.
- Ollas y Sartenes de cocina marcadas por el fabricante como aptas para inducción o que tengan el símbolo de aptas para inducción.

Nota: Otra forma de saber si están aptas para inducción es agarrando un imán y colocándolo en el fondo de la olla o sartén. Si el imán se adhiere a la parte inferior de la olla, entonces estará apta para la cocción por inducción.

Ollas y sartenes QUE NO funcionan con las placas (hornillas) de inducción:

- Parte inferior de aluminio y cobre, cerámica, vidrio, aluminio anodizado, resistentes al calor.
- Ollas o Sartenes con fondos redondeados.

CÓMO:

Antes del Primer Uso

- Desembale el producto y retire todo el material de embalaje y las etiquetas del aparato.
- Retire y guarde la literatura. Coloque la unidad sobre una superficie plana y nivelada para permitir suficiente espacio alrededor de la unidad para que el aire fluya fuera de las salidas de aire.
- Limpie la superficie superior con un paño húmedo. Seque a fondo.

Uso de Su Placa (Hornilla) de Inducción Portátil

1. Conecte el cable a un tomacorriente estándar de 120V. La unidad emite un pitido y la pantalla digital muestra un "8", luego una línea horizontal sólida indicando que la unidad está en modo de espera (Standby Mode).
2. Para obtener los mejores resultados, coloque una olla apta para inducción en el centro de la zona de cocción. El fondo de la olla debe medir de 5.5 a 7 pulgadas de diámetro. **Importante**: Si la olla o sartén no se coloca correctamente en el centro de la zona de cocción, el contenido no se calentará correctamente.
3. Mantenga presionado el Botón I / O (encendido / apagado) hasta que la línea horizontal sólida cambia a 0 en forma de destellos, lo que indica que la unidad está lista para la selección del nivel de intensidad.
4. Pulse los botones + y - para seleccionar el nivel de intensidad deseada hasta 9. El ventilador interno se encencenderá. Una vez que el nivel de intensidad seleccionado cambia de efectuar destellos a sólido, la unidad comienza a calentar. Vea los Gráficos de Niveles de Intensidad.

Consejo: Usted puede mantener presionados los botones + y - para desplazarse rápidamente a través de los niveles de intensidad.

Importante: Si retira la sartén durante el ciclo de cocción, o selecciona un nivel de intensidad sin la olla adecuada, el ciclo de cocción se interrumpe y la unidad empieza a volver al modo de espera. El nivel de intensidad seleccionado hace destellos 5 veces, al mismo tiempo que la unidad emite pitidos 5 veces. Este ciclo se repite 2 veces más hasta que la unidad entra en el modo de espera. Si la sartén se coloca en la unidad antes de que el pitido se detenga la unidad volverá a la intensidad del modo de espera. Tenga en cuenta que la unidad también tiene una función de apagado automático que la apaga automáticamente después de 2 horas.

5. Una vez que haya terminado de cocinar, pulse el botón I / O (encendido / apagado). La unidad se apaga y la pantalla pasará al modo de espera.
6. Use un guante o agarradera resistente al calor, retire con cuidado la olla.

ADVERTENCIA: La superficie de cocción puede estar caliente debido al calor residual transferido de la olla; NO TOCAR. Después de apagar la unidad, el ventilador interno sigue funcionando durante unos segundos para terminar de enfriar el interior de la Placa de Inducción.

7. Cuando el ventilador se detiene-Desenchufe el cable eléctrico.

Nota: Mantenga la unidad desconectada cuando no esté en uso.

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 19-20 7/10/15 8:55 AM

NIVELES DE INTENSIDAD

CONFIGURACIóN	USOS SUGERIDOS	COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN
1		Chocolate en trozos	1 taza	2 minutos
		Mantequilla	¼ taza	1 minuto
		Gelatina	1 paq. in ½ taza agua	1 minuto
2	Fuego Lento	Sopa	8 tazas	8 to 10 minutes
		Guiso	12 tazas	45 minutos a 1 ½ hora
		Pudding	2 tazas	3 a 4 minutos
		Cereal caliente	1 taza hojuelas	3 a 4 minutos
		Huevos, fritos blandos, tipo omelete o revueltos	1 a 2	2 a 3 minutos
3	Sofritos/ Fuego Lento	Tostadas Francesas	2	3 a 4 minutos
		Sandwich de Queso derretido	1	3 a 4 minutos
		Sandwich tipo Wrap	2	3 a 4 minutos
		Vegetales Mixtos/ hongos, cebolla y ajo	3 tazas	4 a 5 minutos
		Risotto	½ taza arroz Arborio	15 a 18 minutos
4	Salteado a Fuego Alto	Papas tipo Hash Browns	2 a 3 tazas	15 a 18 minutos
		Panquecas de Papas	3 a 4	6 a 8 minutos
		Salsa cremosa y espesa	1 ½ a 2 tazas	3 a 4 minutos
		Desayuno de Empanadas con Salchichas	4 a 6	7 a 8 minutos
5	Dorado/ Grill Rápido	Hamburguesas Frescas	1 (4 oz.)	5 a 7 minutos
		Hamburguesas Congeladas	1 (4 oz.)	6 a 8 minutos
		Hamburguesas de Pavo Fresco	1 (4 oz.)	5 a 7 minutos
		Hamburguesas Congeladas de Vegetales	1 (4 oz.)	5 a 7 minutos
		Pechuga o muslos deshuesados dorados	1 pechuga / 2 muslos	3 a 4 minutos por lado
		Lagostinos al Ajillo	¾ lb limpios y pelados	2 a 3 minutos

CONFIGURACIóN	USOS SUGERIDOS	COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN
6	Dorado/ Grill Fuerte	Chuletas sin hueso de cerdo (Doradas)	1 a 2	5 a 7 minutos
		Salchichas a la Grill (hot dogs)	2 a 3	2 a 4 minutos
		Filete de jamón cocido	1 (6 - 8 oz.)	5 a 7 minutos
		Rodajas de piña, mitades de melocotón y bananas (Dorados)	2	2 a 3 minutos
7	A la Plancha/ Carne a la Grill	Mini Pancakes	3	1 ½ minutos por lado
		Crepes	1	2 a 3 minutos
		Tira de carne a la Grill	1	7 minutos para medio crudo
		Filete de carne Dorado en rodajas finas	1	4 a 6 minutos
8	Salteado / Al vapor	Salteado	2 tazas	4 a 6 minutos
		Vegetales al vapor	2 a 3 tazas	4 a 6 minutos
		Pescado al vapor	1 filete (6 - 8 oz.)	3 a 6 minutos
		Mariscos al vapor	1 lb	4 a 6 minutos
9	Para Hervir	Agua para Pasta	1 taza	1 a 2 minutos
			8 tazas	8 a 10 minutos
		Salsa de Pasta	2 tazas	2 a 4 minutos
		Sopa	3 tazas	3 a 5 minutos
		Guiso	3 tazas	7 a 9 minutos

Consejos y Recomendaciones

- No calentar una olla vacía.
- NO deslice utensilios de cocina sobre la superficie de la placa. Esto puede causar daños permanentes en la apariencia de su superficie.
- NO coloque otros utensilios que no sean ollas de cocina aptas para inducción en el área de cocción.

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 21-22 7/10/15 8:55 AM

Cuidado y Limpieza

1. Asegúrese de que su Placa (Hornilla) de Inducción Portátil esté desenchufada y se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. Limpie la superficie de cocción con un paño suave y húmedo. Si se necesita una limpieza más profunda, se puede limpiar con una mezcla de agua y detergente suave. Seque a fondo. **Nunca sumerja la placa de inducción, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.**
3. No utilice limpiadores abrasivos o esponjas de alambre que puedan rayar la superficie.

Almacenamiento

Para su comodidad, el cable puede ser almacenado utilizando la tira para sujetar que se adjunta al cable.

Solución De Problemas

Problema	Cause Posible	Solución
La hornilla no funciona después de pulsar el botón I / O (encendido / apagado).	La hornilla no está enchufada	Asegúrese de que la hornilla esté enchufada, de lo contrario conéctela a la toma de la pared.
	El botón I / O (encendido / apagado) no se mantuvo suficiente tiempo presionado	Mantenga presionado el botón I / O (encendido / apagado) hasta que la pantalla cambia a 0
La hornilla sigue pitando y el nivel de intensidad sigue haciendo destellos en la Pantalla LED después de colocar la olla en el área de la zona de cocción.	La olla no es apta para inducción	Compruebe que las ollas o sartenes que desea utilizar son aptos para inducción colocándoles un imán en su parte inferior. Si el imán no se pega, estas ollas no van a funcionar. Pruebe una olla diferente.
	La olla es demasiado grande o demasiado pequeña	Compruebe que la parte inferior de las ollas y sartenes no midan menos de 5,5 pulgadas y no más de 7 pulgadas de diámetro.
	El fondo de la olla no es plano	Todos las ollas y sartenes usados en la hornilla de inducción portátil deben tener un fondo completamente plano.
Todavía puedo oír el ventilador en marcha, después de apagar la unidad.	Incluso después de apagar la unidad, el ventilador interno sigue funcionando durante unos segundos para terminar de enfriar el interior de la hornilla de inducción.	Esto es normal. El ventilador se apagará por sí mismo después de que el proceso de enfriamiento se haya completado.
Hay rayones en la superficie de la hornilla.	Las ollas y sartenes usadas tienen fondos ásperos que pueden dañar la superficie de la hornilla.	Use ollas y sartenes con fondos lisos y planos.

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 23-24 7/10/15 8:55 AM

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 elimínará 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.

CKSTPIC1000_15ESM1.indd 25-26 7/10/15 8:55 AM