



For product questions contact:

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

©2016 Jarden 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

©2016 Jarden 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.

Impreso en China
GCDS-OST46270-BB

P.N. 188470
Printed in China
CKSTCG22R-CKSTCG22Z-IECO Series_16ESM1



7-MINUTE GRILL/ Parrillera de 7 Minutos



User Guide/ Guía del Usuario:



Safety
Seguridad



How to use
Cómo usar



Cleaning
Cuidado y Limpieza



Warranty
Garantía

www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

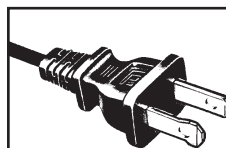
1. **Read all instructions before using.**
2. Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
3. To protect against electrical shock, do not immerse UNIT or CORD in water or other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles.
5. This appliance should not be used by children.
6. Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
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 with a damaged CORD or PLUG or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Oster service facility for examination, repair or adjustment. Do not attempt to replace or splice a damaged cord.
10. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
15. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
16. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
17. To disconnect, remove plug from outlet.
18. Always unplug after use. The appliance will remain on unless unplugged.
19. The cooking plates may contain hot steam built up during the cooking cycle, make sure

to keep away from the cooking plates when opening the cover. Escaping steam can cause burns.

20. 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.

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.

EXTENSION CORD USE

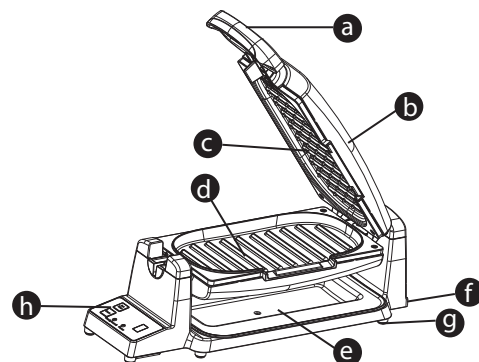
A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.



Thank you for purchasing the Oster® 7 Minute Grill. 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 or call us at 1-800-334-0759.

Congratulations on your purchase of an Oil Infused DuraCeramic™ appliance! This appliance features an Oil Infused DuraCeramic™ non-stick natural ceramic coating which is 10X 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 Oil Infused DuraCeramic™ non-stick coating also offers greater health and benefits as it's free of PTFE and PFOA. 10X More Durable – DuraCeramic™!

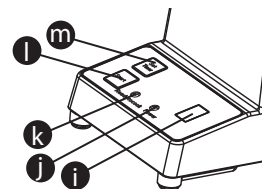
LEARNING ABOUT YOUR OSTER® 7 MINUTE GRILL



- a Cool touch handle
- b Cover
- c Top Oil Infused DuraCeramic® cooking plate
- d Bottom Oil Infused DuraCeramic® cooking plate
- e Removable drip tray
- f Cord wrap (underneath unit)
- g Skid-resistant feet
- h Timer control

Timer control

- i LED display
- j Red Power indicator light
- k Green Ready to Cook indicator light
- l Start Timer button
- m Set Timer button





HOW TO:

Before First Use

- Remove and peel off any promotional materials and packaging materials, and check that the cooking plates are clean and free of dust.
- Clean the grill and drip tray as instructed in the Care and Cleaning section.
- Place unit on a flat, level surface allowing enough space around the unit for heat to flow without causing damage to walls or cabinets.
- When using your 7-Minute Grill for the first time, you may notice smoke and a slight odor. This is normal when heating the appliance for the first time and there is no reason for concern.

Using Your 7-Minute Grill

1. Unwrap power cord from cord wrap underneath the base of the unit.
2. Slide drip tray in place below the bottom cooking plate.

Tip: The grill must be in the horizontal position for the drip tray to fit into position.

3. Plug the unit into a standard electrical outlet.
4. The red Power indicator light illuminates. The unit starts preheating.
5. Once the preheating temperature is reached, the green Ready to Cook indicator light illuminates. The LED display shows "0".

6. Using the handle, lift the cover to the open position (Figure 1).
7. Carefully place food to be cooked onto bottom cooking plate.



Figure 1

Note: You can cook up to 2 servings in this grill; for example, 2 hamburgers. Make sure you do not overload the grill.

8. Using the handle, close the cover. Thick foods may cause grill to not fully shut. If this happens, thin food item so top cooking plate can be closed.
9. Turn the handle to the right (clockwise) to change the grill to the vertical position (Figure 2). As you turn the handle, the cover is locked and cannot be opened until the grill is placed back in the horizontal position.

Note: If cooking foods with fillings, like a grilled cheese sandwich, it is recommended to cook in the horizontal position to prevent the filling from being released out of the plates.



Figure 2



Setting the Timer

1. Press the Set Timer button to select a cooking time from 1 to 7 minutes. The unit beeps once for each minute increment.
2. Use suggested cooking times in the Grilling Chart.
3. Once you have selected desired cooking time, press the Start button. The timer starts the countdown process to 0.

Note: As the timer counts down, the LED display shows each number flashing to let you know that the cooking cycle countdown is in progress.

4. **If you need to change the selected cooking time:** press and hold the Start button to reset the timer and repeat steps 1 - 3 to select a new cooking time.
5. Once the cooking cycle ends, the unit beeps 4 times.
6. To check your food, turn the handle to the left (counterclockwise) to change the grill to the horizontal position and carefully lift the cover by the handle.

Warning: The cooking plates may contain hot steam built up during the cooking cycle, make sure to keep away from the cooking plates when opening the cover. Escaping steam can burn.

7. Carefully open the cover. If additional cooking time is needed, close the cover and set the time. If food is cooked as desired, remove using a plastic utensil like a spatula or tongs.

Important: Always use heat-resistant plastic, silicone or wood utensils to avoid scratching the nonstick ceramic coating. It is suggested not to use metal skewers, tongs, forks or knives that may damage the nonstick ceramic coating.

8. To empty the drip tray, allow it to cool completely before removing it from the bottom of the unit.
9. Remove the plug from electrical outlet.

Tips & Recommendations

- Do not overfill the cooking plates.
- If the first time you cook your food, it is not cooked to your liking, you can adjust the time as instructed under "Setting the Timer" section.
- To prevent heat loss, do not open the cover frequently.
- Some frozen foods may need to be thawed before cooking on the grill (please refer to any notes in the cooking chart if this is needed).



COOKING CHART

FOOD	AMOUNT	WEIGHT	GRILL POSITION	TIME
MEATS (Fresh)				
Beef Hamburger	1 or 2	5 oz., each	Vertical	4 to 5 minutes to medium (160° F)
Turkey Burger	1 or 2	5 oz., each	Vertical	4 to 5 minutes to medium (160° F)
Boneless steak	1	8 oz	Vertical	6 to 7 minutes to medium (160° F)
Boneless Chicken Breast	1	7 oz	Vertical	6 to 7 minutes (170° F)
Boneless Pork Chop	1	5 ½ oz	Vertical	6 to 7 minutes (160° F)
Sausage Patties	3	1 ½ oz.,ea	Vertical	6 to 7 minutes (165° F)
Sausage Links	4	1 oz.,ea	Vertical	6 to 7 minutes (165° F)
Hot dogs	2	1 ½ oz.,ea	Vertical	4 to 5 minutes (165° F)
MEATS (Frozen)				
Beef Hamburger	1	5 ¼ oz	Vertical	6 to 7 minutes to medium rare
VEGETABLES				
Zucchini	2 to 3 strips or 4 to 5 slices	½-inch thick	horizontal	4 to 5 minutes
Yellow squash	2 to 3 strips or 4 to 5 slices	½-inch thick	horizontal	4 to 5 minutes
Onion slices	2	½-inch thick	horizontal	6 to 7 minutes
Asparagus spears	4 to 6	Medium to large	horizontal	4 to 5 minutes
Green or red pepper	1 medium	½-inch slices or strips	horizontal	4 to 5 minutes



FOOD	AMOUNT	WEIGHT	GRILL POSITION	TIME
FRUIT				
Pineapple slices	2	½-inch slices	horizontal	3 to 4 minutes
Peach halves	2	Medium peach stone removed	horizontal	4 to 5 minutes
FISH				
Salmon fillet	1	6 ½ oz	horizontal	4 to 5 minutes (145°F)
SANDWICHES				
Grilled Cheese	1	2 oz cheese	horizontal	2 to 3 minutes
Grilled Ham and Cheese	1	1 ½ oz cheese And 1 ½ oz ham	horizontal	2 to 3 minutes

Our lives are busy and hectic but the Oster® 7 Minute Grill can help you cook and serve freshly made, healthy meals for you and those you love... in under 7 minutes. Visit www.oster.com for delicious and inspiring recipes that are quick and easy to make.



CARE & CLEANING

Your Oil Infused DuraCeramic™ 7-Minute Grill should be cleaned after every use.

CLEANING AND CARE

- **CAUTION:** Make sure your 7-Minute Grill is unplugged and allow it to cool completely before cleaning.
- **NOTE:** To protect the Oil Infused DuraCeramic™ coating, do not run cold water over cooking surface immediately after use.
- Wipe the cooking plates with a damp, soft cloth, sponge or paper towel to remove food residue.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads that can scratch or damage the non-stick ceramic coated plates.
- Do not use hard, sharp utensils. If the grill plates are very dirty, use mild soapy water. Rinse with hot water on a sponge or towel and dry the plates carefully.
- Wipe exterior surfaces with a soft, damp cloth. If further cleaning is needed, you can clean it with water and mild detergent. Dry thoroughly.
- Remove and empty drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth.
- **CAUTION:** Never immerse grill, cord or plug in water or any other liquid.
- DO NOT place in the dishwasher.
- NEVER clean or rinse the appliance under running water.

For proper care of your Oil Infused DuraCeramic™ coated 7-Minute Grill, 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 non-stick quality of the Oil Infused DuraCeramic™ coating.

Storage

For your convenience, the power cord can be stored using the cord wrap underneath the unit. Simply insert it into the clips to keep it in place.





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.



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

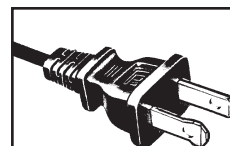
1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
2. Asegúrese de que el voltaje de su tomacorriente sea igual al voltaje indicado en la etiqueta de clasificación eléctrica del producto.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja la UNIDAD ni el CABLE en agua ni en ningún otro líquido.
4. No toque las superficies calientes. Utilice las asas.
5. Este producto no debe ser utilizado por los niños.
6. Se debe tomar extrema precaución cuando el producto es utilizado cerca de los niños.
7. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que el producto se enfríe antes de limpiar o almacenarlo.
8. Nunca de un tirón al cable para desconectarlo del tomacorriente. En lugar de darle un tirón, sujete y tire del enchufe para desconectarlo.
9. 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 más cercano para su examinación, reparación o ajuste. No intente reemplazar o cortar un cable dañado.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto podría ocasionar incendio, descarga eléctrica o lesión personal.
11. No utilice a la intemperie ni para propósito comercial.
12. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
13. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
14. No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
15. Solamente utilice el producto sobre una superficie plana, resistente al calor.
16. Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
17. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
18. Siempre desenchufe después de utilizar. El aparato se mantendrá encendido a no ser que sea desechufado.
19. Las placas de cocción pueden contener vapor caliente acumulado durante el ciclo de

cocción, asegúrese de mantenerse alejado de las placas de cocción cuando abra la tapa. El escape de vapor puede causar quemaduras.

20. Cuando utilice este aparato, asegúrese de que haya suficiente espacio de ventilación arriba y en su alrededor para permitir la circulación de aire. No permita que este aparato entre en contacto con las cortinas, las paredes, la ropa, las toallas de cocina u otros materiales inflamables durante el uso.

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 de sólo 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 en forma 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.

USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN

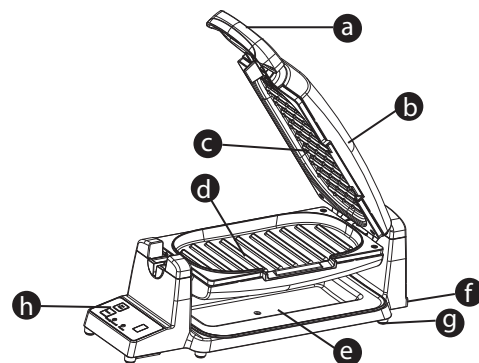
Un cable de alimentación corto es provisto para reducir los peligros de enredarse o tropezar con un cable más largo. Un cable de extensión puede ser utilizado si se tiene el cuidado debido; sin embargo, la clasificación eléctrica marcada debe ser por lo menos igual a la clasificación eléctrica del aparato. No se debe permitir que el cable de extensión caiga sobre el mostrador o la mesa donde pueda ser halado por los niños o tropezarse sin querer.



Gracias por comprar la Parrilla de 7 Minutos Oster®. Antes de usar este producto por primera vez, por favor tome varios 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. 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 electrodoméstico DuraCeramic™ con Aceite Infundido! Este producto cuenta con un revestimiento antiadherente natural de cerámica DuraCeramic™ con Aceite Infundido, el cual es 10X más duradero que otros revestimientos antiadherentes. Esto significa que no existe la preocupación que se descascare o desprenda. Además, el revestimiento de cerámica de gran durabilidad cocina más rápido que otros revestimientos antiadherentes, ahorrando tiempo y energía. El revestimiento antiadherente natural DuraCeramic™ con Aceite Infundido también ofrece grandes beneficios de salud ya que no contiene los químicos PTFE y PFOA. DuraCeramic™ -- ¡10X Más Duradero!

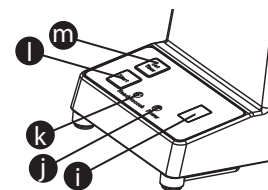
CONOZCA SU PARRILLA DE 7 MINUTOS OSTER®



- a** Mango frío al tacto
- b** Tapa
- c** Placa de cocción superior DuraCeramic® con Aceite Infundido
- d** Placa de cocción inferior DuraCeramic® con Aceite Infundido
- e** Bandeja de goteo removible
- f** Dispositivo de enrollado de cable (debajo de la unidad)
- g** Pies antideslizantes
- h** Control del reloj automático

CONTROL DEL RELOJ AUTOMÁTICO

- i** Pantalla LED
- j** Luz roja indicadora de Funcionamiento
- k** Luz verde indicadora de Listo para Cocinar (Ready to Cook)
- l** Botón de Inicio del Reloj Automático (Start Timer)
- m** Botón de ajuste del reloj automático (Set Timer)





CÓMO:

Antes del Primer Uso

- Retire y despegue todo material promocional y de empaque, y verifique que las placas de cocción estén limpias y sin polvo.
- Limpie la parrilla y la bandeja de goteo según las instrucciones en la sección de Cuidado y Limpieza.
- Coloque la unidad sobre una superficie plana, nivelada dejando suficiente espacio a su alrededor para que fluya el calor sin causar daños a las paredes o los gabinetes.
- Cuando utilice su Parrilla de 7 Minutos por primera vez, podría notar humo y un ligero olor. Esto es normal cuando el aparato se calienta la primera vez y no es motivo de preocupación.

Uso de Su Parrilla de 7 Minutos

1. Desenrolle el cable de alimentación del dispositivo de enrollado.
2. Deslice la bandeja de goteo en su lugar debajo de la placa de cocción inferior.
Consejo: La parrilla debe estar en posición horizontal para que la bandeja de goteo encaje en posición.
3. Enchufe la unidad a un tomacorriente estándar.
4. La luz roja indicadora de funcionamiento se ilumina. La unidad comienza a precalentar.
5. Una vez que la temperatura de precalentamiento es alcanzada, la luz verde indicadora de Listo para Cocinar (Ready to Cook) se ilumina. La pantalla LED muestra "0".
6. Utilizando el mango, levante la tapa para abrirla (Figura 1).

7. Coloque con cuidado los alimentos a ser cocinados sobre la placa de cocción inferior.



Figura 1

Nota: Usted puede cocinar hasta 2 porciones en esta parrilla; por ejemplo, 2 hamburguesas. Asegúrese de no llenar demasiado la parrilla.

8. Utilizando el mango, cierre la tapa. Los alimentos gruesos pueden causar que la parrilla no se cierre completamente. Si esto sucede, corte el alimento a un grosor más fino para que la placa de cocción superior pueda cerrarse.
9. Gire el mango hacia la derecha (en dirección a las agujas del reloj) para cambiar la parrilla a la posición vertical (Figura 2). Mientras gira el mango, la tapa se mantiene asegurada y no se puede abrir hasta que la parrilla sea colocada de nuevo en posición horizontal.

Nota: Si cocina alimentos con rellenos, como un sandwich tostado de queso, es recomendado cocinarlo en la posición vertical para evitar que el relleno se salga de las placas.



Figura 2



Ajuste del Reloj Automático

1. Presione el botón de Ajuste del Reloj Automático (Set Timer) para seleccionar un tiempo de cocción de 1 a 7 minutos. La unidad emite un bip por cada incremento de un minuto.
2. Utilice los tiempos de cocción recomendados en la Tabla de Cocción.
3. Una vez que haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, presione el botón de Inicio (Start Timer). El reloj automático comienza el proceso de conteo regresivo hasta llegar al "0".
Nota: Mientras el reloj automático cuenta en forma regresiva, la pantalla LED muestra cada número parpadeando para informarle que el conteo regresivo de la cocción está en progreso.

4. **Si usted necesita cambiar el tiempo de cocción seleccionado:** presione y sostenga el botón de Inicio (Start Timer) para reajustar el reloj automático y repita los pasos 1 a 3 para seleccionar un tiempo nuevo de cocción.
5. Una vez que el ciclo de cocción haya terminado, la unidad emite 4 bips.
6. Para revisar los alimentos, gire el mango hacia la izquierda (en dirección contraria a las agujas del reloj) para cambiar la parrilla a la posición horizontal y cuidadosamente levante la tapa por el mango.

Advertencia: Las placas de cocción podrían contener acumulación de vapor durante el ciclo de cocción, asegúrese de mantenerse alejado de las placas de cocción cuando abra la tapa. El escape de vapor puede quemar.

7. Abra la tapa cuidadosamente. Si es necesario cocinar los alimentos por más tiempo, cierre la tapa y ajuste el tiempo de cocción. Si los alimentos están cocinados a su gusto, retírelos utilizando un utensilio de plástico tal como una espátula o pinzas de cocina.

Importante: Siempre utilice utensilios de plástico resistente al calor, silicona o madera para evitar rayones en el revestimiento antiadherente de cerámica. Se recomienda no utilizar pinchos de metal, pinzas, tenedores o cuchillos que puedan dañar el revestimiento antiadherente de cerámica.

8. Para vaciar la bandeja de goteo, espere a que se enfríe completamente antes de retirarla de la parte inferior de la unidad.
9. Retire el enchufe del tomacorriente.

Consejos y Recomendaciones

- No sobrellene las placas de cocción.
- Si la primera vez que cocina sus alimentos, no están cocinados a su gusto, puede ajustar el tiempo de cocción según las instrucciones en la sección de "Ajuste del Reloj Automático".
- Para evitar pérdida de calor, no abra la tapa con frecuencia.
- Algunos alimentos congelados podrían necesitar ser descongelados antes de cocinarlos en la parrilla (por favor consulte las notas en la Tabla de Cocción, si es necesario).



TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTO	CANTIDAD	PESO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	TIEMPO DE COCCIÓN
CARNES (Frescas)				
Hamburguesa de carne	1 ó 2	5 oz., cada	Vertical	4 a 5 minutos a término medio (160º F)
Hamburguesa de pavo	1 ó 2	5 oz., cada	Vertical	4 a 5 minutos a término medio (160º F)
Bistec sin hueso	1	8 oz.	Vertical	6 a 7 minutos a término medio (160º F)
Pechuga de pollo sin hueso	1	7 oz.	Vertical	6 a 7 minutos (170º F)
Chuleta de cerdo sin hueso	1	5 ½ oz.	Vertical	6 a 7 minutos (160º F)
Hamburguesa de salchicha	3	1 ½ oz., cada	Vertical	6 a 7 minutos (165º F)
Salchichas	4	1 oz., cada	Vertical	6 a 7 minutos (165º F)
Perros Calientes	2	1 ½ oz., cada	Vertical	4 a 5 minutos (165º F)
CARNES (Congeladas)				
Hamburguesa de carne	1	5 ¼ oz.	Vertical	6 a 7 minutos a término medio crudo



ALIMENTO	CANTIDAD	PESO	POSICIÓN DE LA PARRILLA	TIEMPO DE COCCIÓN
VEGETALES				
Calabacín verde	2 a 3 tiras ó 4 a 5 rebanadas	½ pulgada de ancho	horizontal	4 a 5 minutos
Calabacín amarillo	2 a 3 tiras ó 4 a 5 rebanadas	½ pulgada de ancho	horizontal	4 a 5 minutos
Rebanadas de cebolla	2	½ pulgada de ancho	horizontal	6 a 7 minutos
Puntas de espárragos	4 a 6	Mediano a grande	horizontal	4 a 5 minutos
Pimiento verde o rojo	1 mediano	Rebanadas o tiras de ½ pulgada	horizontal	4 a 5 minutos
FRUTA				
Rebanadas de piña	2	Rebanadas de ½ pulgada	horizontal	3 a 4 minutos
Mitades de durazno	2	Durazno medianos semilla removida	horizontal	4 a 5 minutos
PESCADO				
Filete de salmón	1	6 ½ oz.	horizontal	4 a 5 minutos (145°F)
SÁNDWICHES				
Queso tostado	1	2 oz. de queso	horizontal	2 a 3 minutos
Jamón y queso tostado	1	1 ½ oz. de queso y 1 ½ oz. de jamón	horizontal	2 a 3 minutos

Nuestras vidas están ocupadas y agitadas pero la Parrilla de 7 Minutos Oster® puede ayudarle a cocinar y servir comidas saludables, preparadas frescas para áquellos que ama... en menos de 7 minutos. Visite www.oster.com para recetas deliciosas e inspiradoras que son rápidas y fáciles de preparar.



CUIDADO Y LIMPIEZA

Su Parrilla de 7 Minutos DuraCeramic® con Aceite Infundido se debe limpiar después de cada uso.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que su Parrilla de 7 Minutos esté desenchufada y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- NOTA:** Para proteger el revestimiento DuraCeramic™ con Aceite Infundido, no deje caer agua fría sobre la superficie de cocción inmediatamente después de utilizar.
- Limpie las placas de cocción con un paño húmedo suave, una esponja o papel de toalla para remover los residuos de alimento.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos de fibras de metal que pueden rayar o dañar las placas con revestimiento antiadherente de cerámica.
- No use utensilios afilados duros. Si las placas de la parrilla están muy sucias, use agua con detergente suave. Enjuague con una esponja con agua caliente o toalla y seque las placas cuidadosamente.
- Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo suave. Si es necesario una limpieza adicional, puede limpiarlas con agua y un detergente suave. Seque completamente.
- Retire y vacíe la bandeja de goteo después de cada uso y lave con agua caliente jabonosa. Evite el uso de estropajos de metal o detergentes abrasivos ya que pueden dañar la superficie. Enjuague y seque completamente con un paño limpio suave.
- PRECAUCIÓN:** Nunca sumerja la parrilla, el cable o enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- NO coloque la parrilla en la máquina lavaplatos.
- NUNCA limpie o enjuague el aparato bajo agua.

Para un cuidado apropiado de su Parrilla de 7 Minutos DuraCeramic™ con Aceite Infundido, siga los siguientes pasos si aparecen manchas difíciles:

1. Esparza un poco de bicarbonato sobre el área manchada.
2. Añada suficiente agua para humedecer el bicarbonato y formar una pasta.
3. Deje reposar por 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 DuraCeramic™ con Aceite Infundido.

Almacenamiento

Para su conveniencia, el cable de alimentación puede ser almacenado en el dispositivo de enrollado de cable debajo de la unidad. Simplemente insértelo en las presillas para mantenerlo en su lugar.





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 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 JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS 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 JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre: actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuáles son los límites 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, 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. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, localizada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, localizada en 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.

