



PANINI MAKER/INDOOR GRILL
PLANCHA PARA PANINI/ PARRILLA ELÉCTRICA

User Manual / Manual de Instrucciones:



For product questions:

Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759

Canada : 1.800.667.8623

www.oster.com

© 2018 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.

Sunbeam Products, Inc. is a subsidiary of Newell Brands, Inc. (NYSE: NWL).

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759

Canadá: 1.800.667.8623

www.oster.com

© 2018 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.

Sunbeam Products, Inc. es una filial de Newell Brands, Inc. (NYSE: NWL).

Printed in China/ Impreso en China
CKSTPM40-TECO

P.N. 192398 Rev. A
CSH-JC0118-OST186245



Safety
Seguridad



How to use
Cómo usar



Cleaning
Cuidado y Limpieza



Warranty
Garantía

www.oster.com

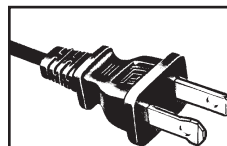
IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
2. Verify that the voltage in your home corresponds to that of your appliance.
3. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock do not immerse the cord, plug, temperature controller or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
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 the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or cause injury.
10. DO NOT let the cord hang over the edge of a 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. DO NOT use the appliance for other than intended use.
13. Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
14. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids
15. Do not use on plastic or synthetic tablecloths or any unstable place or near flammable goods including curtains, draperies, walls, and the like, as fire may occur.
16. Never impact this unit or drop from high place.
17. DO NOT touch the plate surface while in use or before cooling down.
18. DO NOT touch the stainless steel cover during use. HOT SURFACE!
19. To disconnect, turn temperature control to LOW setting and unplug cord from outlet.

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 risk 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, the electrical rating of the cord or extension 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.

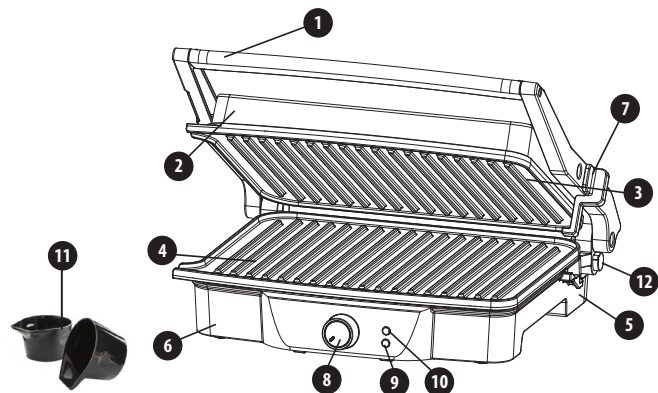
Thank you for purchasing the Oster® Titanium Infused DuraCeramic™ Panini Maker/Indoor Grill. Before you use this product for the first time, please take a few moments to read these instructions and keep it for reference. Pay particular attention to the Safety Instructions provided. Please review the product service and warranty statements. 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.



Congratulations on your purchase of a Titanium Infused DuraCeramic™ appliance!

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 to worry about. Furthermore, the ultra-durable ceramic coating cooks 30% faster than other non-stick coatings, saving time and energy. The natural Titanium Infused DuraCeramic™ non-stick coating also offers greater health and benefits as it's free of PTFE and PFOA. 8X more durable than standard non-stick – Titanium Infused DuraCeramic™!

LEARNING ABOUT YOUR PANINI MAKER/ INDOOR GRILL.



- | | |
|---|--|
| 1. Handle | 7. Adjustable Food Height and Storage Lock Lever |
| 2. Floating Top Housing | 8. Temperature Control |
| 3. Upper Titanium Infused DuraCeramic™ Non-stick Cooking Plate | 9. Power Indicator Light (Red) |
| 4. Bottom Titanium Infused DuraCeramic™ Non-stick Cooking Plate | 10. Ready to Cook Indicator Light (Green) |
| 5. Foot Extenders | 11. Drip Cups |
| 6. Bottom Housing | 12. 180 Degree Open Grill Release Button (Red) |



HOW TO:

BEFORE FIRST USE

Before using the appliance for the first time, 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 (See "Cleaning and care"). It is recommended to heat up the grill for about 10 minutes without any food in order to eliminate any grease that may have adhered during the manufacturing process.
- Ventilate the room during this period. When your Panini/ Indoor Grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

OPERATION

CAUTION: Ensure that the cord is kept well away from the cooking surfaces at all times while in use or when the unit is hot.

- With the thermostat set to "Min", plug the appliance in. The red light will light up.
- The ready to cook light (green) will light up once the temperature is reached.

NOTE: Green light may turn on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature to grill to perfection.

CAUTION: THE TOP COVER GETS VERY HOT. KEEP HANDS AND OTHER OBJECTS AWAY FROM IT.



Locking and unlocking the Floating Top Housing

The Floating Top Housing must be unlocked (🔓) before using the Panini Maker otherwise the lid cannot be opened. The weight of the top cooking plate will gradually press down on food during cooking, unless you have moved the Floating Top Housing to the adjusted height level. (See Figure 1).

When storing or transporting the Panini Maker, the Floating Top Housing must be locked (🔒). NOTE: Do not use the Storage Lock when food item is in Panini Maker or pre-heating. You must not use the lock to clamp down the top plate when the sandwiches are in your Panini Maker or for pre-heating.

Using the Adjustable Food Height Lever

You can adjust the Food Height Lever of your Panini Maker/ Indoor Grill to move the Top Housing. This lets you place food on the bottom cooking plate (open sandwiches, bacon, eggs, etc.) and the top cooking plate will not come into contact with the food during cooking. (See Figure 1)



To Use as a Contact Grill

Use the Panini Maker/Indoor Grill as a contact grill to cook burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat and vegetables.

- Set the Panini/Grill Temperature Control to your desired setting. At first, try a setting near the “Max” setting. You may later adjust cooking temperature lower or higher according to your preference.
- Prepare the burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat or other foods as directed and place it onto the bottom cooking plate.
- Close the top cooking plate which has a floating Top Housing that is designed to evenly press down on the food. The top cooking plate must be fully lowered onto food to

achieve Grill marks.

- If you are cooking thicker cuts of meat and vegetables, use the Adjustable Food Height Lever to move the top cooking plate to the adjusted height level.
 - o First open the lid to 45 degrees, and then slide the Adjustable Food Height Lever to the adjusted food height position (🔼) and gently lower the lid.
 - o You must open the lid first before sliding the Adjustable Food Height Lever into the adjusted food height position.
- Place Drip Cups near the front edge of the cooking plate. When the food is cooked use the handle to open the lid.
- Remove the food with the help of a heat-resistant plastic or wooden spatula. NOTE: Metal utensils are not recommended to be used as it could scratch coating surface.

NOTE: The ribs on the grill plates combined with the grease spout at the corner of the plate allow the grease to drip from the meat and drain off the plates.

Cooking with less fat

- If you want to cook with less fat, you can get rid of the excess cooking fat by using the slanted feet at the back of the appliance. Simply grasp the foot extenders located on the 2 back legs of the unit and pivot them out toward the back of unit. This will provide the contact Grill with a slope that will help channel the extra fat near the front edge of the cooking plate, and towards the fat collecting drip cup. (See Figure 2)



To Use as a Panini Press

Use the Panini/Grill as a Panini Press to grill sandwiches, breads and quesadillas.

- Set the Panini/Grill Temperature Control to your desired setting. At first, try medium setting (temperature setting



midway between MIN and MAX). You may later adjust it lower or higher according to your preference.

- Prepare the sandwiches and place them onto the bottom cooking plate. Always place the sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate first.
- Close the top cooking plate, which has a Floating Top Housing that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
- If you are cooking thicker or open sandwiches, use the Adjustable Food Height Lever to move the top cooking plate to the adjusted height level.
- Cook for about 3 to 6 minutes or until golden brown, adjusting the time to suit your own individual taste.
- When the sandwich is cooked, use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of heat-resistant plastic or wooden utensil. NOTE: Metal utensils are not recommended to be used as it could scratch coating surface.
- To ensure proper and uniform grilling, when cooking more than one food item in the grill, it is important for the thickness of all food items to be consistent, so that the cover will close evenly on the food.

To Use as an Open grill.

Use the Panini/Grill as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking chicken parts with bones, since they would not cook evenly on an open grill), fish and vegetables.

NOTE: First make sure the foot extenders are not in the extended position.

- Put the grill on a clean flat surface where you intend to cook in the flat position.
- Slide Adjustable Food Height Lever to unlock position (■) and lift lid so that it is slightly open.

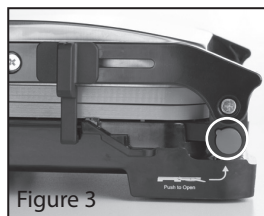
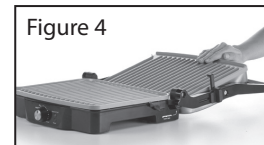


Figure 3

- With lid open, slide lever to OPEN FLAT position.
- Depress inward the Open Grill Release Button and with other hand, move top housing to open until it rests on the counter. (See Figure 3) The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.
- The upper plate/cover is now level with lower plate/base. The upper and lower plates line up to create one large cooking surface.
- Cooking on the open grill is the most versatile method of using the Panini/Grill. In the open position, you have double the surface area for grilling.

NOTE: When using in the open grill position it is important to make sure that the upper and lower plates are both in the level position before plugging in and turning on the unit. If the upper plate does not sit completely flat, carefully hold the bottom plate with one hand and push down on the outer portion of the upper plate until the upper and lower plates line up to create one large cooking surface (See Figure 4).

Figure 4



- Plug in the unit and set to the desired temperature. You are now ready to start grilling.
- Place drip cups into position.
- To return the panini maker/ indoor grill to the lock position, first slide the Adjustable Food Height Lever all the way forward to the unlock position and then close the lid. Once lid is closed, slide lever to the lock position.

USING THE KEEP WARM SETTING

Your Oster® Panini Maker/Indoor Grill features a Keep Warm setting. The keep warm setting is convenient for entertaining until you're ready to serve. When your food is done cooking, simply switch the temperature dial to the keep warm setting and the Panini Maker/Indoor Grill will maintain a low heat to keep your food warm until you are ready to serve.





CARE & CLEANING

HELPFUL HINTS

- Frozen food should always be thawed before it is grilled.
- To grill meat, put the thermostat in its maximum position (HIGH setting) and preheat the grill. For other ingredients, choose the temperature accordingly.

Your Titanium Infused DuraCeramic™ Panini Maker/Indoor Grill should be cleaned after every use.

CLEANING AND CARE

- Turn temperature dial fully counter clock-wise, pull the plug from the power socket and let the appliance cool down before cleaning it.

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

- Clean the grill plates with a damp cloth, sponge or paper towel.
- Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- 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.
- To clean the housing, use a damp cloth, if necessary with some mild soapy water.

CAUTION:

1. Make sure no water or other liquid penetrates into the appliance.
2. DO NOT place in the dishwasher.
3. NEVER clean or rinse the appliance under running water.
4. DO NOT immerse in liquids.



For proper care of your Titanium Infused DuraCeramic™ coated Panini Maker/Indoor 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 Titanium Infused DuraCeramic™ coating.

STORAGE

- Always unplug the Panini Maker/Indoor Grill before storage.
- Always make sure the Panini Maker/Indoor Grill is cool and dry before storing.
- The power cord can be wrapped around the bottom of base for storing.
- Lock the plates together by first lowering the top plate and then moving the floating Top Housing to locked (🔒). This will secure the plates together.
- Store the unit upright. Alternatively, on a flat, level surface, away from the edge and where it cannot be easily knocked over.





1 Year Limited Warranty

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

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

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

What are the limits on JCS's Liability?

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

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

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

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special,

consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

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

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

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

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

In Canada

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

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

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



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use un artefacto eléctrico, siempre debe usar precauciones de seguridad básicas incluyendo la siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.
2. Verifique que el voltaje en su casa corresponda al del aparato.
3. NO toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, enchufe, control de temperatura o el aparato en agua u otro líquido.
5. Es necesario mantener supervisión constante cuando cualquier aparato sea usado por o cerca de niños.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que el aparato se enfríe antes de poner o retirar partes, y antes de limpiarlo.
7. NO opere cualquier aparato que tenga un cordón o enchufe dañado, o después de que el aparato sufra una falla, o si ha sido dañado de cualquier manera. Retorne el aparato al establecimiento autorizado de reparación más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. No use al aire libre o para uso comercial.
9. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante de este aparato podría causar incendio, descarga eléctrica o lesión.
10. No permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o tablero de cocina, o que toque superficies calientes.
11. NO coloque sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica, o dentro de un horno caliente.
12. NO use este aparato para otro uso que no sea el recomendado.
13. No intente operar a través de un marcador de tiempo externo o un sistema de control remoto separado.
14. Debe usar extremo cuidado cuando mueva cualquier aparato que contenga aceite o líquidos calientes.
15. No use sobre plástico o manteles sintéticos o sobre una superficie inestable o cerca de artículos inflamables como cortinas, paneles de tela u otros similares puesto que puede causar incendios.
16. Nunca golpee esta unidad o deje caer de un lugar alto.
17. NO toque la superficie de la plancha mientras está en uso o antes de enfriar.
18. NO toque la tapa de acero inoxidable durante el uso. SUPERFICIE CALIENTE!

19. Para desconectar, gire el control de temperatura a Mínimo (MIN) y desenchufe el cordón del tomacorriente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.



ENCHUFE POLARIZADO

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

CABLE DE EXTENSIÓN

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más extenso. Si se utiliza con cuidado, puede emplearse un cable de extensión. En caso de utilizar un cable de extensión, la capacidad eléctrica del cable debe ser al menos igual que la capacidad eléctrica nominal del electrodoméstico. El cable de extensión debe instalarse de modo que no cuelgue del mostrador o la mesa donde pueda ser halado por niños o pueda ocasionar tropiezo.

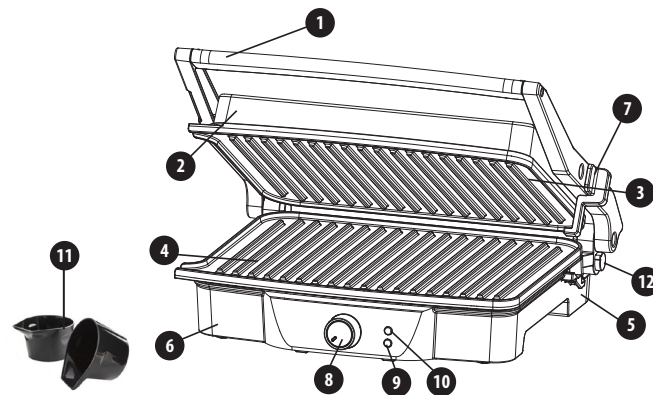
Gracias por comprar la Oster® Plancha para Panini/Parrilla eléctrica con Titanio Infundido DuraCeramic™! Antes de usar este producto por primera vez, tómese un momento para leer estas instrucciones y consérvelas para referencia. Preste particular atención a las instrucciones de seguridad que se ofrecen. Revise la declaración de servicio y garantía del producto. Para conocer más acerca de los productos de Oster®, visítenos en www.oster.com o llámenos al 1-800-334-0759.



Felicitaciones por la compra de un artefacto con Titanio Infundido DuraCeramic™!

Este artefacto cuenta con un recubrimiento antiadherente natural de cerámica con Titanio Infundido DuraCeramic™ que es 8 veces más durable que otros recubrimientos antiadherentes. Esto significa que no hay desconchamientos o desprendimientos de qué preocuparse. Además, con el recubrimiento de cerámica ultra-resistente se cocina 30% más rápido que con otros recubrimientos antiadherentes, ahorrando tiempo y energía. El recubrimiento natural antiadherente con Titanio Infundido DuraCeramic™ también brinda una mayor salud y grandes beneficios, ya que está libre de PFOA y PTFE. 8 veces Más Durable que otros recubrimientos antiadherentes- Titanio Infundido DuraCeramic™!

PLANCHA PARA PANINI/ PARRILLA ELÉCTRICA



1. Asa
2. Cubierta Superior Flotante
3. Plancha Superior con Recubrimiento Antiadherente Natural de Cerámica con Titanio Infundido DuraCeramic™
4. Plancha Inferior con Recubrimiento Antiadherente Natural de Cerámica con Titanio Infundido DuraCeramic™
5. Extensiones de Patas
6. Cubierta Inferior
7. Palanca de Bloqueo para Almacenamiento y Altura Ajustable para los Alimentos
8. Control de Temperatura
9. Luz de Energía Eléctrica (Roja)
10. Luz de Listo para Cocinar (Verde)
11. Tazas de Goteo
12. Botón de Liberación (rojo) para la Posición de Parrilla Abierta a 180 grados





CÓMO USAR:

ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, remueva o pele cualquier etiqueta promocional y todo material de embalaje y revise que las planchas de cocción estén limpias y sin polvo.

- Limpie la parrilla y los accesorios (Vea "Limpieza y cuidado"). Se recomienda calentar la parrilla por unos 10 minutos sin ninguna comida para eliminar cualquier grasa que se pueda haber adherido durante el proceso de manufactura.
- Ventile la habitación durante este periodo. Cuando su Plancha Para Panini/Parrilla Eléctrica se caliente por primera vez, puede emitir un ligero olor o humo. Esto es normal con muchos aparatos de cocción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

OPERACIÓN

CUIDADO: Asegúrese que el cordón se mantenga lejos de las superficies de cocción en todo momento mientras está en uso o cuando la unidad está caliente.

- Con el termostato fijado en Mínimo (MIN), enchufe el aparato. La luz roja se encenderá.
- Gire la perilla al nivel de temperatura deseado. Precaliente la parrilla para alcanzar la temperatura ideal de cocción. Cuando el aparato alcance la temperatura seleccionada, la luz verde indicadora se encenderá.

NOTA: Puede que la luz verde indicadora se prenda y se apague durante la cocción. Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura adecuada de cocción para cocinar a la perfección.

CUIDADO: LA TAPA SUPERIOR DE METAL ESTARÁ MUY CALIENTE. MANTENGA LAS MANOS Y CUALQUIER OTRO OBJETO LEJOS DE ELLA.

Cómo Asegurar y Abrir la Cubierta Superior Flotante

La cubierta superior flotante debe estar sin seguro (🔒) antes de usar la Plancha para Panini/Parrilla Eléctrica, si no la tapa no se abrirá. El peso de la plancha de cocción superior se presionará gradualmente sobre los alimentos durante la cocción, a menos que usted haya movido la cubierta superior flotante al nivel de altura ajustado. (Vea figura 1)

Para almacenar o mover la Plancha para Panini/Parrilla Eléctrica, la cubierta superior flotante debe estar asegurada (🔒). NOTA: No use la palanca de bloqueo para almacenamiento cuando el alimento esté en posición de prensar o precalentar. Nunca utilice la palanca de bloqueo para trabar la plancha de cocción superior cuando los sándwiches estén colocados en su Plancha para Panini/Parrilla Eléctrica o para precalentar.

Uso de la Palanca de Altura Ajustable

Usted puede ajustar la palanca de altura ajustable para los alimentos de su Plancha para Panini/Parrilla Eléctrica para mover la cubierta superior. Esto le permite colocar los alimentos en la plancha de cocción inferior (para cocinar sándwiches sin tapa, tocino, huevos, etc.) Sin que la plancha de cocción superior toque los alimentos durante la cocción. (Vea figura 1).



Para usar como Parrilla de Contacto

Use la Plancha para Panini/Parrilla Eléctrica para cocinar hamburguesas, pedazos de carne deshuesados, y cortes finos de carnes y vegetales.

- Ajuste la perilla de temperatura de la Plancha para Panini/Parrilla Eléctrica a la temperatura deseada. La primera vez pruebe con una temperatura cerca del ajuste "Max" (máximo). Luego puede ajustar la temperatura de cocción a una temperatura más baja o más alta, según su preferencia.



- Prepare las hamburguesas, pedazos de carne deshuesados, cortes finos de carnes y otras comidas como se indica y colóquelas en la parte inferior de la plancha de cocción.
- Cierre la plancha de cocción superior, la cual tiene una cubierta superior flotante diseñada para prensar los alimentos uniformemente. La plancha de cocción superior debe bajarse por completo sobre los alimentos para poder obtener las marcas de parrilla.
- Si está cocinando cortes de carne más gruesos y vegetales, use la Palanca de Altura Ajustable para mover la plancha de cocción superior al nivel de altura ajustado.
 - o Primero abra la tapa a 45 grados, luego deslice la Palanca de Altura Ajustable al nivel de altura ajustado (II) y baje la tapa suavemente.
 - o Debe abrir la tapa primero antes de deslizar la Palanca de Altura Ajustable al nivel de altura ajustado.
- Coloque las tazas de goteo cerca del borde frontal de la plancha de cocción. Cuando la comida este cocida use el asa para abrir la tapa.
- Retire la comida con una espátula de madera o de plástico resistente al calor. NOTA: No es recomendado utilizar utensilios de metal ya que estos pueden arañar el recubrimiento de la superficie de cocción.

NOTA: Las ranuras en las planchas de la parrilla junto con el pico para la grasa ubicado en la esquina de la plancha permiten que la grasa gotee de la carne y drene fuera de las planchas.

Cocinando con menos grasa

- Si usted quiere cocinar con menos grasa, puede deshacerse del exceso de grasa en la cocción usando las patas para inclinación en la parte de atrás del aparato. Simplemente agarre las extensiones de las patas ubicadas en las dos patas traseras de la unidad y jálelas hacia atrás de la unidad. Esto



creará una inclinación en la parrilla de contacto lo cual ayudará a canalizar el exceso de grasa hacia el borde en el frente de la parrilla de cocción, y hacia la taza de goteo (Vea la figura 2)

Para usar como Prensa Panini

Use la Plancha para Panini/ Parrilla Eléctrica como Prensa Panini para cocinar sándwiches, panes y quesadillas a la Parrilla.

- Fije el Control De Temperatura de la Plancha Para Panini/ Parrilla Eléctrica a su nivel deseado. Primero, intente una posición Media (posición a la mitad entre el Mínimo (Min) y Máximo (Max). Luego puede ajustarla a un nivel más bajo o más alto de acuerdo a su preferencia.
- Prepare los sándwiches y colóquelos en la plancha de cocción inferior. Siempre coloque primero los sándwiches en la parte de atrás de la plancha de cocción inferior.
- Cierre la plancha de cocción superior, la cual tiene una cubierta superior flotante diseñada para prensar el sándwich uniformemente. La plancha superior debe bajarse por completo para cocinar el sándwich.
- Si está cocinando sandwiches más gruesos o sandwiches abiertos, use la palanca de altura ajustable para mover la plancha de cocción superior al nivel de altura ajustado.
- Cocine por unos 3 a 6 minutos o hasta que estén dorados, ajustando el tiempo para satisfacer su propio gusto individual.
- Cuando el sándwich esté cocido, use el asa para abrir la tapa. Remueva el sándwich con la ayuda de un utensilio de plástico o madera, resistente al calor. NOTA: No es recomendado utilizar utensilios de metal ya que estos pueden arañar el recubrimiento de la superficie de cocción.
- Para asegurar una cocción a la parrilla adecuada y pareja, cuando cocine más de un alimento en la parrilla, es importante que el grosor de todas los alimentos sea similar para que la cubierta cierre sobre los alimentos de forma pareja.

Para usar como una Parrilla Abierta:

Use la Plancha Para Panini/Parrilla Eléctrica como una Parrilla



Abierta para cocinar hamburguesas, bistec, pollo (no recomendamos que cocine pollo con hueso, dado que no se cocinará de forma pareja en la Parrilla), pescado y vegetales.

NOTA: Primero asegúrese de que las extensiones de las patas no están en la posición extendida.

- Deslice la palanca de altura ajustable a la posición sin seguro (■) y levante la tapa para que esté ligeramente abierta.
- Con la tapa abierta, deslice la palanca hacia la posición ABRIR PLANO.

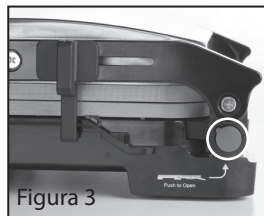


Figura 3

- Presione hacia adentro el botón de liberación para la posición de parrilla abierta y con la otra mano, mueva la cubierta superior para abrirla hasta que descansa sobre el mostrador. (Vea figura 3) Empuje el mango hacia atrás hasta que la cubierta reste de forma plana en el tablero de cocina. La unidad se quedará en esta posición hasta que usted levante el mango y la cubierta para retornarla a la posición cerrada.
- La cubierta/plancha superior está ahora nivelada con la cubierta/plancha inferior. Las planchas superior e inferior se alinean para crear una sola superficie grande de cocción.
- El método mas versátil de usar su Plancha Para Panini/Parrilla Eléctrica es cocinando en la parrilla abierta. En la posición abierta usted tiene el doble de superficie para cocinar a la parrilla.

NOTA: Cuando use la posición abierta es importante asegurarse que las planchas superior e inferior estén en posición nivelada antes de enchufar y encender la unidad. Si la plancha superior no se sienta completamente plana, sostenga cuidadosamente la plancha inferior con una mano y empuje hacia

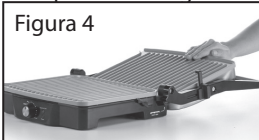


Figura 4

abajo la parte externa de la plancha superior hasta que las planchas superior e inferior se alineen, creando así una sola superficie grande de cocción. (Vea figura 4).

- Enchufe la unidad y ajuste a la temperatura deseada. Ahora ya está listo para comenzar a asar.
- Coloque las tazas de goteo en posición.
- Para volver a poner la Plancha para Panini/parrilla Eléctrica a la posición asegurada, primero deslice la palanca de altura ajustable hasta la posición sin seguro y luego cierre la tapa. Una vez que la tapa esté cerrada, deslice la palanca hacia la posición asegurada.

USO DE LA FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE

Su Plancha para Panini/Parrilla Eléctrica Oster® cuenta con una función para mantener los alimentos calientes. Esta función de mantener caliente brinda conveniencia mientras comparte con sus invitados hasta que esté listo para servir. Cuando sus alimentos se hayan terminado de cocinar, simplemente cambie la perilla de temperatura a la función de mantener caliente y la Plancha para Panini/Parrilla Eléctrica mantendrá una temperatura baja para mantener sus alimentos calientes hasta que esté listo para servir.





CUIDADO Y LIMPIEZA

CONSEJOS ÚTILES

- Siempre debe descongelar la comida congelada antes de cocinarla a la parrilla.
- Para cocinar Carne a la Parrilla, ponga el termostato en su posición máxima y precaliente la parrilla. Para otros ingredientes, escoja la temperatura deseada.

Su Plancha con Titanio Infundido DuraCeramic™ debe limpiarse después de cada uso.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Gire la perilla de temperatura completamente hacia la izquierda, desenchufe el enchufe del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

NOTA: Para proteger el recubrimiento con Titanio Infundido DuraCeramic™ no deje correr agua fría sobre la superficie de cocción inmediatamente después del uso.

- Limpie las planchas de la parrilla con una tela, esponja o papel toalla húmedos.
- No use nada abrasivo que pueda arañar o dañar las superficies antiadherentes.
- No use utensilios duros o filudos. Si las planchas de la parrilla están muy sucias, use agua con jabón suave. Enjuague con agua caliente con una esponja o toalla y seque las planchas minuciosamente.
- Para limpiar el exterior, use una tela húmeda, con agua y jabón suave si es necesario.

CUIDADO:

1. Asegúrese de que el agua u otro líquido no penetre dentro del aparato.
2. NO coloque en el lavaplatos.
3. NUNCA limpie o enjuague el aparato con el agua corriendo debajo del grifo.
4. NO sumerja en líquidos.



Para el cuidado apropiado de su Plancha Para Panini/Parrilla Eléctrica con recubrimiento natural antiadherente con Titanio Infundido DuraCeramic™, siga los siguientes pasos en caso que aparezcan manchas difíciles:

1. Espolvoree un poco de bicarbonato de sodio sobre la zona manchada.
2. Agregue suficiente agua para humedecer el bicarbonato de sodio, haciendo como una pasta.
3. Deje reposar durante unos minutos (para manchas más difíciles deje reposar hasta una hora).
4. Frote ligeramente con una esponja o paño húmedo y seque a fondo.
5. Repita si es necesario.

Si aparecieran manchas resistente, éstas no afectarán el rendimiento y la calidad de antiaherencia del recubrimiento de Titanio Infundido DuraCeramic™.

ALMACENAJE

- Siempre desenchufe la plancha para Panini/Parrilla Eléctrica antes de almacenar.
- Siempre asegúrese de que la plancha para Panini/Parrilla Eléctrica este fría y seca antes de almacenar.
- El cordón puede envolverse alrededor de la parte inferior de la base para almacenar.
- Asegure las planchas juntas primero, bajando la plancha superior y luego moviendo la cubierta flotante a la posición asegurada (🔒). Esto asegurará las planchas juntas en posición.
- Almacene la unidad en posición vertical. Como alternativa, coloque sobre una superficie plana, nivelada, lejos del borde y donde no se pueda caer.





Garantía Limitada de 1 Año

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

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

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

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

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

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

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

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

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

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

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

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

En Canadá

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

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

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

