

# Oster®



MODEL /  
MODELO

**CKSTGR4768**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**PARRILLA PARA INTERIORES**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

---

INSTRUCTION MANUAL  
**INDOOR GRILL**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan electrodomésticos, se deben tener en cuenta algunas precauciones básicas de seguridad, inclusive las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.**
2. Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente sea igual al voltaje indicado en la etiqueta de las especificaciones del aparato.
3. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o en otros líquidos.
4. **NO** toque las superficies calientes. Use las asas.
5. Los niños no deben usar este electrodoméstico.
6. Desconecte el aparato del tomacorriente antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
7. **NUNCA** hale el cable eléctrico para desconectar el aparato del tomacorriente. Hale el enchufe para desconectar la unidad.
8. **NO** utilice ningún electrodoméstico si el cable eléctrico está dañado. **NO** use la unidad si no está funcionando correctamente o si se ha dañado de alguna forma. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, **JAMÁS** trate de reparar el aparato por su cuenta: llévelo a un Centro de Servicio Autorizado Oster® para que su revisión y reparación. Si la unidad ha sido reensamblada incorrectamente, puede existir el peligro de descargas eléctricas cuando se utilice.
9. El uso de accesorios o piezas no recomendadas por el fabricante puede ocasionar incendios, choques eléctricos o lesiones.
10. **NO** utilice a la intemperie o para propósitos comerciales.
11. **NO** utilice este aparato para fines distintos a aquellos para los cuales fue diseñado.
12. **NO** deje que el cable eléctrico cuelgue en el borde de la mesa o del mostrador, ni que esté en contacto con superficies calientes.
13. **NO** coloque el electrodoméstico encima o cerca de una estufa eléctrica o de gas que esté caliente, ni sobre un horno caliente o un horno de microondas.
14. Únicamente utilice el aparato sobre una superficie plana y nivelada que sea resistente al calor.
15. Tenga extrema precaución al mover cualquier aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
16. Cuando esté usando este aparato, deje suficiente espacio libre por la parte superior y por los lados para que circule el aire.
17. **NO** deje nunca el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
18. Use el aparato solo en un tomacorriente de pared.
19. Asegúrese de que no haya cerca ningún material inflamable como cortinas, papel, plásticos, etc., mientras el aparato esté funcionando.
20. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de la experiencia y conocimiento necesarios para utilizarlo, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que **NO** jueguen con el artefacto eléctrico.
21. Se requiere estricta supervisión cuando se utilice el electrodoméstico cerca de niños o de personas discapacitadas.

22. Debe introducir primero el sensor de temperatura en el electrodoméstico y luego enchufar el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectarlo, gire la rueda de control a la posición de apagado "O" y a continuación saque el enchufe del tomacorriente de pared.
23. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
24. Este artefacto eléctrico ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares tales como: uso de los empleados en las áreas de la cocina en comercios, oficinas u otros ambientes laborales; casas de campo; por huéspedes en hoteles, moteles, hosterías y otros entornos de tipo hotelero.

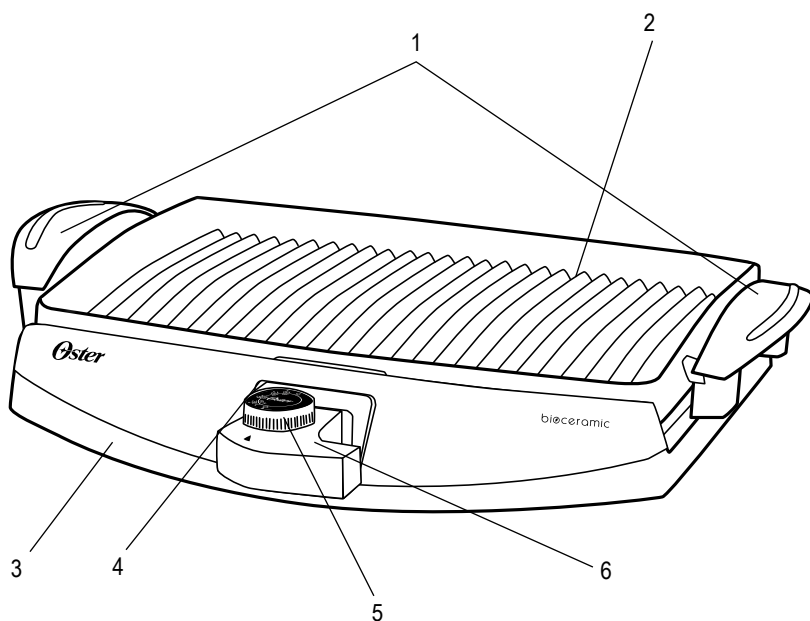
**ESTA UNIDAD ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### USO DE UNA EXTENSIÓN

Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los riesgos originados por enredos o tropiezos con cables largos. Se puede utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones. Si se usa una extensión, la capacidad nominal indicada de la misma debe ser por lo menos igual o mayor a la del artefacto. La extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropiezos accidentales.

# DESCRIPCIÓN DEL APARATO

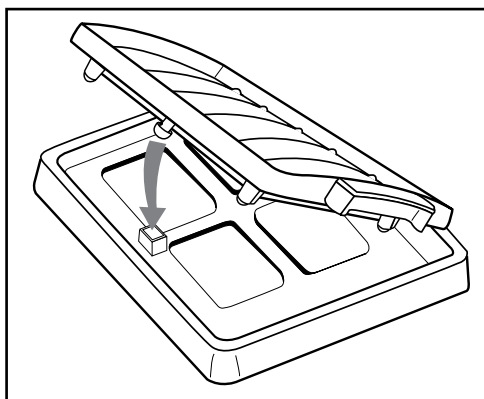


1. Asas frías al tacto
2. Superficie de cocción removible y antiadherente de cerámica tipo parrilla
3. Base
4. Receptáculo para el sensor de control de temperatura
5. Rueda de graduación de la temperatura
6. Sensor de control de temperatura removible con luz indicadora de cocción

# ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO

Antes de utilizar su plancha para asar y parrilla Oster® por primera vez, siga las instrucciones que se describen a continuación:

1. Retire todas las etiquetas del producto.
2. **NO SUMERJA EL SENSOR DE CONTROL DE TEMPERATURA EN AGUA.**
3. Limpie y acondicione la superficie antiadherente de cerámica:
  - Lave la superficie de la parrilla y la base con agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos completamente.
  - Fije la placa de la parrilla a la base. Cerciñese de que el sujetador de la parte inferior de la placa de la parrilla haga clic al calzar en su lugar (ver la Figura 1).



- Para acondicionar la superficie de cocción, enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente de pared adecuado. Gire la rueda de graduación de la temperatura hacia la derecha y elija una de las graduaciones de temperatura más bajas. La luz indicadora anaranjada se encenderá. Deje que la unidad realice el ciclo de precalentamiento hasta que la luz anaranjada se apague, indicando que se ha alcanzado la temperatura de cocción seleccionada.
  - Frote una pequeña cantidad de mantequilla o margarina sobre la superficie de cocción; espárzala ligeramente y elimine cualquier excedente.
- NOTA:** Al utilizar la unidad por primera vez quizás observe una fina bruma de humo proveniente del artefacto. Esto es normal. Se debe al calentamiento inicial de los componentes internos.

La parrilla Oster® ya está lista para usar y no será necesario volverla a acondicionar.

# INSTRUCCIONES PARA ASAR A LA PARRILLA

1. Gire la rueda de graduación de la temperatura a la posición de apagado "O". Inserte el control de temperatura en el receptáculo y enchufe la unidad en un tomacorriente adecuado. Si el control de temperatura no está bien insertado, el aparato puede calentarse de una forma anormal lo que podría provocar accidentes o daños.
2. Gire la rueda de la temperatura a la graduación deseada.
3. La luz indicadora se apagará cuando se haya alcanzado la temperatura de cocción correcta.
4. Cuando los alimentos estén completamente cocinados puede mantenerlos calientes si se coloca la rueda de graduación de la temperatura en la posición "Mantener caliente".
5. Después de usar la parrilla, coloque la rueda de graduación de la temperatura en la posición de apagado "O", desconecte la unidad del tomacorriente y saque el control de temperatura del receptáculo.

## INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

1. Saque el control de temperatura del receptáculo.
2. Sujete la base con una mano y el asa de seguridad con la otra. Hale lentamente hacia arriba por el asa mientras sujeta la base hacia abajo. Hale la placa de la parrilla hacia adelante para sacarla de la base. El sujetador se soltará. Si la parrilla está caliente, use guantes de cocina.
3. Aunque la plancha de la parrilla se puede lavar en el lavaplatos automático, se recomienda lavarla a mano.
4. La base de la parrilla se puede lavar en el lavaplatos automático, sin embargo debe colocarse exclusivamente en la rejilla superior del lavaplatos. También puede lavarla a mano.
5. Asegúrese de que la placa de la parrilla y la base estén completamente secas antes de usarlas.

## CUIDADOS Y SUGERENCIAS

### **CABLE DE ALIMENTACIÓN**

1. Si el cable de alimentación se desgasta, deje de usar la unidad inmediatamente.
2. Cerciórese de enchufar la unidad en un tomacorriente del mismo voltaje indicado en la placa de especificaciones del producto.
3. Para evitar descargas eléctricas o daños a la unidad, no enjuague ni sumerja el control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.

### **MANIPULE LA UNIDAD CON CUIDADO**

La superficie de la placa de la parrilla tiene un recubrimiento antiadherente.

1. NO use utensilios de cocina afilados o cuchillos para cortar alimentos sobre la placa de la parrilla.
2. NO coloque el control de temperatura sobre la superficie de la placa de la parrilla ya que esto podría dañar o raspar dicha superficie.
3. NO use limpiadores, cepillos de nilón o de metal pues estos podrían dañar o raspar la superficie de la placa de la parrilla.
4. Para sacar la placa de la parrilla sujete siempre la base de la parrilla y el asa de seguridad.
5. Después de que la unidad se haya enfriado, asegúrese de limpiar manualmente la placa de la parrilla con un paño ligeramente humedecido en agua tibia y jabonosa o coloque la placa de la parrilla en el lavaplatos automático.
6. NO use la placa de la parrilla en un lugar inestable o cerca de materiales inflamables tales como periódicos, plásticos, paños, cortinas, etc.
7. NO lave la placa de la parrilla con el control de temperatura conectado.

# RECETAS

## POLLO MARINADO EN SALSA CÍTRICA

2 limones	2 cucharaditas de tomillo
2 naranjas	½ cucharadita de pimienta negra
¼ de taza de jarabe de arce	2-½ libras de alas y muslos de pollo
1 cucharada de aceite de oliva	

### PREPARACIÓN:

Ralle las cáscaras de los limones y las naranjas. Exprima el jugo de ambos y resérvelo. En un tazón pequeño, mezcle la ralladura de limón, de la naranja y el jarabe de arce.

En otro tazón mezcle los jugos, el aceite, el tomillo y la pimienta.

Agregue el pollo y revuélvalo para cubrirlo por completo con la mezcla. Tape el tazón con papel plástico.

Marine en un refrigerador durante al menos 4 horas o si es posible durante la noche, volteando el pollo ocasionalmente.

Ase el pollo a la parrilla, volteando a menudo o hasta que esté completamente cocinado. Unte el pollo con un poco de la mezcla de jarabe de arce; voltéelo y áselo a la parrilla durante 1 minuto. Unte el pollo con el sobrante de la mezcla, voltéelo y áselo a la parrilla por un minuto más.

**Rinde: 4 porciones**

## HAMBURGUESAS DE PAVO

1-¼ libras de pavo molido	½ cucharadita de sal
1 cucharada de mostaza Dijon	¼ de cucharadita de pimienta negra
1 cucharada de salsa inglesa	4 rebanadas de queso Monterey Jack
2 dientes de ajo picados finamente	4 bollos de pan, cortados a la mitad y tostados
1 pequeña cebolla picada finamente	

### PREPARACIÓN:

En un tazón, mezcle el pavo, la mostaza, la salsa Inglesa, el ajo, la cebolla, la sal y la pimienta. Forme 4 hamburguesas.

Ase a la parrilla volteando las hamburguesas una vez o hasta que tengan consistencia firme y estén bien cocidas. Ponga una rebanada de queso sobre cada hamburguesa. Cocine hasta que el queso se haya derretido.

Coloque cada hamburguesa en un pan y sirva con lechuga, tomate y cebolla (opcional).

**Rinde: 4 porciones**

# PECHUGAS DE POLLO CON LIMÓN Y MIEL

3 cucharadas de jugo de limón fresco	1 cucharadita de salsa de soya
1 cucharada de miel	¼ de cucharadita de jengibre molido
1 cucharada de aceite vegetal	4 pechugas de pollo deshuesadas cortadas en mitades

## PREPARACIÓN:

En un tazón, combine el jugo de limón, la miel, el aceite, la salsa de soya y el jengibre. Recubra las pechugas con la mezcla y deje remojo durante 10 minutos.

Saque el pollo de la salsa y guárdela.

Cocine el pollo a la parrilla volteándolo una vez y untándolo con la salsa que guardó, hasta que esté completamente cocinado.

**Rinde: 4 porciones**

# ENSALADA CÉSAR CON POLLO LA PARRILLA

3 dientes de ajo	3 cucharadas de jugo de limón fresco
3 cucharadas de aceite de oliva	6 a 8 filetes de anchoas
1 cucharadita de ralladura de limón	2 cucharadas de mayonesa
½ cucharadita de sal	8 tazas de lechuga romana cortada en trozos pequeños
½ cucharadita de pimienta negra	¼ de taza de queso parmesano rayado
12 rebanadas de pan francés	
340 g (¾ de libra) de pechugas de pollo deshuesadas cortadas a la mitad	

## PREPARACIÓN:

Muela un diente de ajo. En un tazón, mezcle el ajo molido, 1 cucharada de aceite de oliva, la ralladura de limón, 1/4 de cucharadita de sal y 1/4 de cucharadita de pimienta. Unte ligeramente las pechugas de pollo por un solo lado con la mezcla de aceite. Ponga el pollo en un plato y unte el sobrante de la mezcla por ambos lados de las pechugas. Reserve.

En un procesador de alimentos Oster®, combine el jugo de limón, las anchoas, la mayonesa, el aceite, la sal y la pimienta sobrantes. Con el procesador en funcionamiento, agregue los dientes de ajo dejándolos caer por el tubo de alimentación y procese hasta que la mezcla tenga consistencia de puré. Coloque el aderezo César en un tazón grande para ensalada. Cocine el pollo a la parrilla, volteándolo una vez o hasta que esté completamente cocinado. Coloque sobre un plato limpio. Ase el pan a la parrilla hasta que esté tostado.

Mezcle con el aderezo César los jugos del pollo que se hayan acumulado en el plato. Corte el pollo en sentido diagonal formando tiras delgadas. Agregue la lechuga romana y el queso parmesano al aderezo y revuelva para recubrir todos los ingredientes. Agregue el pan y el pollo, revuelva una vez más y sirva.

**Rinde: 4 porciones**



# FILETES DE SALMÓN AL PESTO Y A LA PIMIENTA

1 taza de consomé de pollo	½ cucharadita de sal
5 dientes de ajo, pelados	¼ de cucharadita de pimienta negra
2 cucharaditas de aceite de oliva	2 tazas de granos de maíz congelados, ya descongelados
2 tazas de hojas de albahaca fresca	4 cebollinos rebanados
2 cucharadas de queso parmesano rallado	4 pimientos de diferentes colores, cortados por la mitad a lo largo, despepitados y con los tallos
2 cucharadas de migas de pan sin condimentos	4 filetes de salmón (aprox. 1 libra en total), de 1 cm de grosor
1 cucharada de jugo de limón fresco	
2 gajitos de limón cortados	

## PREPARACIÓN:

En un sartén, combine el consomé, el ajo y el aceite. Hierva a fuego medio alto y cocine hasta que se reduzca a 1/4 de taza.

Deje enfriar un poco y coloque dentro de la licuadora Oster® junto con la albahaca, el queso parmesano, las migas de pan, el jugo de limón, la sal y la pimienta negra, y procese hasta que el pesto tenga una consistencia suave. En un tazón, coloque los granos de maíz, los cebollinos y la mitad del pesto, revuelva hasta que todos los ingredientes se combinen.

Cocine a la parrilla las mitades de pimientos con la parte cortada hacia el calor. Saque de la parrilla y con una cuchara rellene con la mezcla de maíz, repartiéndola uniformemente.

Unte los filetes de salmón ligeramente con un poco de la salsa de pesto sobrante. Cocine a la parrilla los filetes, volteándolos una vez y untando con el pesto al gusto, hasta que el salmón tenga consistencia firme y se desmenuce por el centro al introducir la punta de un cuchillo o de un tenedor. Coloque los pimientos nuevamente sobre la parrilla para calentarlos.

Quítele la piel al salmón antes de comerlo. Sirva el salmón y los pimientos con los gajitos de limón.

**Rinde: 4 porciones**

# HAMBURGUESAS CON CEBOLLA DIJON A LA PARRILLA

1 libra de carne molida sin grasa  
½ taza de migas de pan sin condimento  
¼ taza + 2 cucharadas de mostaza Dijon  
¼ de taza de vino tinto seco  
1 huevo grande  
2 cucharaditas de estragón

½ cucharadita de pimienta negra  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cebolla morada grande, cortada a lo ancho en rodajas de 1 cm de ancho  
1 cebolla amarilla grande, cortada a lo ancho en rodajas de 1 cm de ancho

## PREPARACIÓN:

En un tazón, mezcle la carne, las migas de pan, 2 cucharadas de mostaza, 3 cucharadas de vino tinto, el huevo, 1 cucharadita de estragón y ¼ de cucharadita de pimienta. Mezcle ligeramente, lo suficiente para distribuir las migas de pan y los condimentos. Forme con la mezcla de carne 4 hamburguesas.

En otro tazón, combine el ¼ de taza sobrante de mostaza, 1 cucharada de vino tinto, 1 cucharadita de estragón, ¼ de cucharadita de pimienta y el aceite; mezcle bien.

Unte las hamburguesas y las rebanadas de cebolla con la mitad de la mezcla de mostaza y cocine a la parrilla. Voltee las hamburguesas y las cebollas y úntelas con el sobrante de la mezcla. Cocine a la parrilla para que quede bien cocida o hasta que tenga el término de cocción de su preferencia.

**Rinde: 4 porciones**

# CHAMPIÑONES RELLENOS A LA PARRILLA

1 taza de consomé de pollo bajo en sodio  
3 cucharadas de mostaza Dijon  
2 cucharadas de jugo de limón fresco  
½ cucharadita de salsa inglesa  
12 champiñones grandes sin tallo (reserve el tallo para después)

½ taza de perejil picado  
4 cebollinos finamente rebanados  
2 dientes de ajo, picados finamente  
½ cucharadita de sal  
1 cucharadita de aceite de oliva  
120 g (4 oz.) de migas de pan francés o italiano

## PREPARACIÓN:

En un tazón, mezcle el consomé, la mostaza, el jugo de limón y la salsa inglesa. Agregue los champiñones y recúbralos con esta salsa completamente. Marine a temperatura ambiente durante 30 minutos.

Saque los champiñones de la salsa para marinar y resérvelos; guarde la salsa para después. Corte los tallos de los champiñones y colóquelos en un tazón. Agregue el pan, el perejil, los cebollinos, el ajo, la sal y el aceite. Agregue la salsa para marinar que había guardado y revuelva para humedecer bien.

Cocine los champiñones a la parrilla, con el lado del tallo hacia abajo hasta que estén ligeramente dorados. Transfiera los champiñones a una superficie plana, con el lado del tallo hacia arriba y con la ayuda de una cuchara, rellénelos con la mezcla, apretándola ligeramente. Coloque los champiñones en la parrilla nuevamente. Cúbralos con papel aluminio grueso y cocine a la parrilla hasta que el relleno esté caliente.

**Rinde: 4 porciones**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.**
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 the risk of electric shock, **DO NOT** immerse the cord, plug or unit in water or any other liquid.
4. **DO NOT** touch hot surfaces. Use handles.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before cleaning or storing it.
6. **NEVER** yank the cord to disconnect the unit from the electrical outlet. Instead, grasp the plug and pull it to disconnect.
7. **DO NOT** operate any appliance if the cord is damaged. **DO NOT** use the appliance if it malfunctions or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, **NEVER** try to repair it yourself. Take it to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination and repair. An incorrect re-assembly could present a risk of electric shock when the unit is in use.
8. The use of replacement parts or accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
9. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
10. **DO NOT** use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
11. **DO NOT** let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
12. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, heated oven or microwave oven.
13. Use it on a heat-resistant, flat level surface only.
14. Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot foods or oils.
15. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation.
16. **DO NOT** leave unit unattended during use.
17. Use it with a wall receptacle only.
18. When using this appliance, make sure there are no flammable materials close to it, such as curtains, paper, plastic, etc.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they **DO NOT** play with the appliance.
20. Close supervision is necessary when any appliance is used near children, or incapacitated individuals.
21. Always insert temperature probe into the appliance first, then plug cord in the electric wall outlet. To disconnect, turn control dial to the off "O" position, then remove plug from the electric wall outlet.
22. First insert temperature control probe into the appliance, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn the control knob to the off position "O", then remove plug from wall outlet.

23. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
24. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; clients in hotels, motels and other residential type environments; and bed and breakfast type environments.

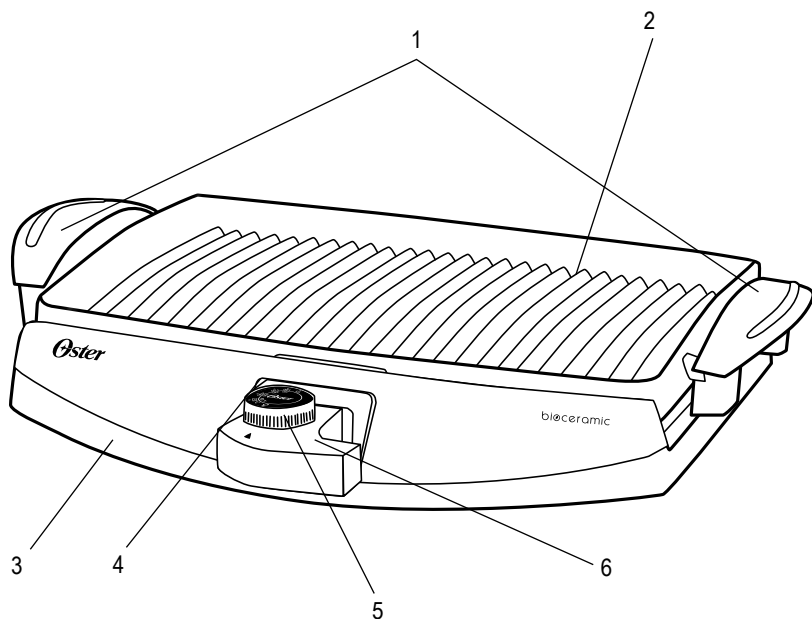
**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

### **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.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

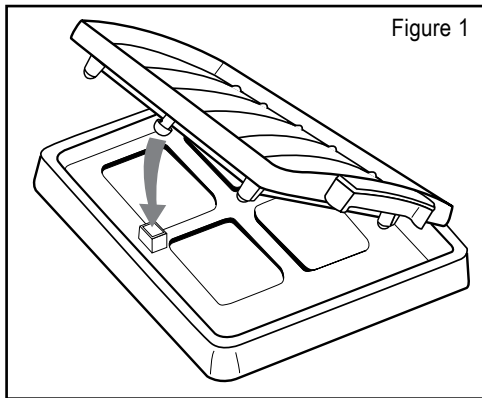


1. Cool Touch Handles
2. Removable Ceramic Non-Stick Grill Cooking Surface
3. Base
4. Socket for Temperature Control Probe
5. Temperature Dial
6. Removable Temperature Control Probe with Ready Light

# BEFORE USING YOUR APPLIANCE

Before using your Oster® Grill for the first time, please follow the instructions below:

1. Remove any stickers from the product.
2. **DO NOT IMMERSE TEMPERATURE CONTROL PROBE IN WATER.**
3. Clean and condition the ceramic non-stick surface:
  - Wash grill surface and base in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
  - Attach grill plate to base. Make sure that the clip on the bottom of the grill plate clicks into place (see figure 1).



- To condition the cooking surface, plug the appliance into the appropriate electrical outlet. Turn the temperature control knob clockwise choosing one of the low temperature settings. The orange indicator light will illuminate. Allow the unit to pre-heat until the orange ready light goes off, indicating that the selected cooking temperature has been reached.
- Wipe a small amount of butter or margarine onto the cooking surface, spread slightly and wipe away any excess.

**NOTE:** When using the unit for the first time, you may notice a fine smoke haze coming out from the unit. This is normal. It is due to the initial heating of internal components.

Your Oster® Grill is now ready to use and it will not be necessary to condition it again.

# DIRECTIONS FOR GRILLING

1. Set the temperature dial to the off position "O" and insert the temperature control into the temperature control socket. Plug unit into the appropriate electrical outlet. If the temperature control is not completely inserted, abnormal heating may occur, resulting in an accident or damage.
2. Set the temperature dial to desired setting.
3. Ready light goes off when correct cooking temperature is reached.
4. When food is completely cooked, it can be kept warm by setting the temperature dial to "Keep Warm".
5. After use, set the temperature dial to the off position "O", unplug unit from electrical outlet and then remove temperature control from the socket.

# DIRECTIONS FOR CLEANING

1. Remove the temperature control from the socket.
2. Hold base with one hand and the safety handle with the other hand. Slowly pull up on the handle while holding the base down. Pull the grill plate forward to take the grill plate off the base. The clip will unsnap. If grill is hot, use oven mitt.
3. Although grill plate is dishwasher safe, we recommend hand washing.
4. Grill base is dishwasher safe, but should be placed only on the top rack of the dishwasher. You can also hand wash.
5. Make sure grill plate and base are completely dry before using.

# CAUTIONS AND SUGGESTIONS

## POWER CORD

1. If the power cord becomes worn-out, stop using the unit immediately.
2. Be sure to only plug unit into the same voltage as that stated in the product rating plate.
3. In order to avoid electric shock or damage to the unit, do not rinse or immerse the temperature control in water or any other liquid.

## HANDLE WITH CARE

The grill surface has a non-stick coat.

1. **DO NOT** use sharp metal utensils or knives to cut food on the grill plate.
2. **DO NOT** place the temperature control on the grill plate surface. It may scratch or damage the surface of the grill plate.
3. **DO NOT** use cleansers, nylon or metal brushes, as they may scratch or damage the grill plate surface.
4. When removing the grill plate, always hold the base of the grill and the safety handle.
5. After the unit has cooled, be sure to clean the grill plate with a slight damp cloth and then clean manually with warm, soapy water or place it in the dishwasher.
6. **DO NOT** use grill on unstable locations, uneven surfaces or near flammable materials such as newspapers, PVC cloth, curtains, etc.
7. **DO NOT** wet grill plate with the temperature connected to it.

# RECIPES

## CITRUS-MARINATED CHICKEN

2 lemons	2 tsp. thyme
2 oranges	½ tsp. black pepper
¼ cup maple syrup	2-½ lbs. chicken wings and drumsticks
1 Tbsp. olive oil	

### PREPARATION:

Grate the zest from the lemons and oranges. Squeeze the juice from the lemons and oranges; set the juices aside. In a small bowl, combine the grated lemon and orange zests and the maple syrup. Set aside.

In a separate bowl, blend the reserved citrus juices, oil, thyme and pepper. Add the chicken and turn to coat completely. Cover the bowl with plastic wrap. Marinate in the refrigerator for at least 4 hours or overnight, turning the chicken occasionally.

Grill chicken, turning often or until almost cooked through. Brush the chicken with some of the maple syrup mixture, turn and grill for 1 minute. Brush the chicken with the remaining mixture, turn and grill for another minute.

**Yield: 4 servings**

## TURKEY BURGERS

1-¼ lb. ground turkey	½ tsp. salt
1 Tbsp. Dijon mustard	¼ tsp. black pepper
1 Tbsp. Worcestershire sauce	4 slices Monterey Jack cheese
2 garlic cloves, minced	4 bread rolls, split and toasted
1 small onion, minced	

### PREPARATION:

In a bowl, mix together turkey, mustard, Worcestershire sauce, garlic, onion, salt and pepper. Form into 4 patties.

Grill the patties turning once or until they are firm and cooked through. Put a piece of cheese on each burger. Grill until the cheese is melted.

Place each burger on a bun and serve with lettuce, tomato and onion (optional).

**Yield: 4 servings**



# LEMON-HONEY CHICKEN BREASTS

3 Tbsp. fresh lemon juice	1 tsp. soy sauce
1 Tbsp. honey	¼ tsp. ground ginger
1 Tbsp. vegetable oil	4 skinless, boneless chicken breast halves

## PREPARATION:

In a bowl, combine lemon juice, honey, oil, soy sauce and ginger. Coat chicken breasts with mixture and let stand for 10 minutes.

Remove the chicken from the marinade, reserving the marinade.

Grill the chicken turning once and brushing with the reserved marinade until cooked through.

**Yield: 4 servings**

# GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

3 garlic cloves	340 g (¾ lb.) skinless, boneless chicken breast halves
3 Tbsp. olive oil	3 Tbsp. fresh lemon juice
1 tsp. grated lemon zest	6 to 8 anchovy fillets
½ tsp. salt	2 Tbsp. mayonnaise
½ tsp. black pepper	8 cups Romaine lettuce, torn into bite-size pieces
12 slices French bread	¼ cup grated Parmesan cheese

## PREPARATION:

Mince 1 of the garlic cloves. In a bowl, mix together the minced garlic, 1 Tbsp. of the olive oil, lemon zest, ¼ tsp. of the salt and ¼ tsp. of the pepper. Lightly brush 1 side of each bread slice with the oil mixture. Put the chicken on a plate and rub the remaining oil mixture over both sides. Set aside.

In an Oster® Food Processor, combine the lemon juice, anchovies, mayonnaise and the remaining oil, salt and pepper. With the unit running, drop the remaining garlic cloves through the feed tube and process until puréed. Scrape the dressing into a large salad bowl. Grill the chicken, turning once or until cooked through. Transfer to a clean plate. Grill the bread until toasted.

Mix the chicken juices that have collected on the plate into the dressing. Cut the chicken on an angle into thin strips. Add the Romaine and Parmesan to the dressing and toss to coat. Add the toast and chicken, toss again and serve.

**Yield: 4 servings**

# PESTO-PEPPER SALMON STEAKS

1 cup chicken broth	½ tsp. salt
5 garlic cloves, peeled	¼ tsp. black pepper
2 tsp. olive oil	2 cups frozen corn kernels, thawed
2 cups packed fresh basil leaves	4 scallions, sliced
2 Tbsp. grated Parmesan cheese	4 bell peppers, mixed colors, halved lengthwise and seeded, stems left on
2 Tbsp. fine, dry unseasoned breadcrumbs	4 salmon steaks (about 1 lb. total) 1 cm (½-inch) thick
1 Tbsp. fresh lemon juice	
2 cut lemon wedges	

## PREPARATION:

In a saucepan, combine the broth, garlic and oil. Bring to a boil over medium-high heat and cook until reduced to about ¼ cup. Let cool slightly and place in an Osterizer® Blender along with the basil, Parmesan, breadcrumbs, lemon juice, salt and black pepper and process until the pesto is smooth. In a bowl, place the corn, scallions and half of the pesto and toss to combine.

Grill the pepper halves and cut sides toward the heat. Remove them from the grill and spoon the corn mixture into them, dividing evenly.

Brush the salmon steaks lightly with some of the remaining pesto. Grill the salmon, turning once and basting liberally with the remaining pesto until the salmon is firm and flakes in the center when tested with the tip of a knife. Return the bell peppers to the grill to warm.

Remove the salmon skin before eating. Serve the salmon and peppers with lemon wedges.

**Yield: 4 servings**

# GRILLED-ONION DIJON BURGERS

1 lb. lean ground beef	½ tsp. black pepper
½ cup fine unseasoned dry breadcrumbs	2 Tbsp. olive oil
¼ cup + 2 Tbsp. Dijon mustard	1 large red onion, cut crosswise into 1 cm (½-inch) rounds
¼ cup dry red wine	1 large yellow onion, cut crosswise into 1 cm (½-inch) rounds
1 large egg	
2 tsp. tarragon	

## PREPARATION:

In a bowl, combine the beef, breadcrumbs, 2 Tbsp. mustard, 3 Tbsp. red wine, egg, 1 tsp. tarragon and ¼ tsp. pepper. Mix briefly, just to distribute the breadcrumbs and seasoning. Shape the meat mixture into 4 patties.

In a different bowl, combine the remaining ¼ cup mustard, 1 Tbsp. red wine, 1 tsp. tarragon, ¼ tsp. pepper and the oil and blend well.

Brush the burgers and onion slices with half the mustard mixture and grill. Turn the burgers and onions and brush them with the remaining mustard mixture. Grill until desired result.

**Yield: 4 servings**

# STUFFED GRILLED MUSHROOMS

1 cup reduced-sodium chicken broth	½ cup chopped parsley
3 Tbsp. Dijon mustard	4 scallions, thinly sliced
2 Tbsp. fresh lemon juice	2 garlic cloves, minced
½ tsp. Worcestershire sauce	½ tsp. salt
12 large mushrooms, stems removed and reserved	1 tsp. olive oil
	120 g (4 oz.) Italian or French bread, crumbled

## PREPARATION:

In a bowl, combine the broth, mustard, lemon juice and Worcestershire sauce. Add the mushroom caps and toss to coat completely. Marinate at room temperature for 30 minutes.

Reserving the marinade, drain the mushroom caps and set aside. Chop the mushroom stems and place them in a bowl. Add the bread, parsley, scallions, garlic, salt and oil. Add the reserved marinade to the bread mixture and still to moisten thoroughly.

Grill the mushrooms, stemmed side down until lightly browned. Transfer the mushrooms to a flat surface, turn them steamed sides up and spoon the stuffing mixture into them, patting it down lightly. Return the mushrooms to the grill. Cover the mushrooms with heavy-duty foil and grill until the stuffing is hot.

**Yield: 4 servings**



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		CKSTGR4768-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
120 V	60 Hz	1250 W
127 V	60 Hz	1250 W
220 V	50/60 Hz	1150 W
220 V	50 Hz	1150 W
220 V	60 Hz	1150 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.  
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

La siguiente información es para México solamente.  
The following information is intended for Mexico only.

PARRILLA PARA INTERIORES OSTER®  
MODELOS: CKSTGR4768, CKSTGR4768-013  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:  
**IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.**  
AV. JUÁREZ No. 40-201,  
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,  
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V<sub>~</sub> 1250 W



© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.  
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.  
One year limited warranty – please see insert for details.

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