



For product questions:

Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
www.oster.com

© 2020 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:

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

© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. Boca Raton, Florida 33431.

Printed in China
CKSTAFLC-DM_20ESM2

P.N. 202540 Rev A
Impreso en China
GCDS-QST1115145-LD



5Q Air FRYER 5Q FREIDORA DE AIRE

User Manual / Manual de Instrucciones
Model / Modelo: CKSTAFLC-DM



Safety
Seguridad



How to use
Cómo usar



Cleaning
Cuidado y Limpieza



Recipes
Recetas



Warranty
Garantía

www.oster.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after using. Allow to cool before handling.
13. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm)

clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.

16. When the appliance is in the tilted position, the lid will not stay open on its own. Always return the appliance to the level position before opening the lid.
17. Never operate this appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
18. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter and never use outlet below counter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

- a. The marked electrical rating of the cord set, or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. The 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; and
- c. If the appliance is of the grounded type, the cord set, or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.



NOTICES

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal and should go away after a few uses.

PARTS:

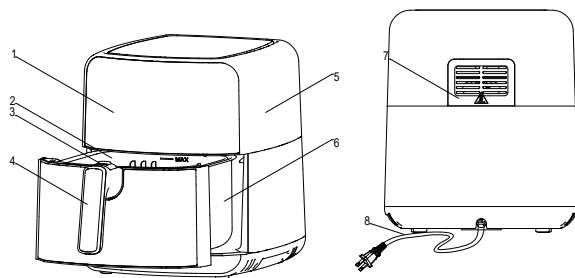
TECHNICAL DATA:

- Voltage: 120V~50/60Hz
- Wattage: 1700 Watts
- Capacity of basket: 5 quart
- Adjustable temperature: 80-400 °F (25-200 °C)
- Timer (0-60 min)

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Control panel | 5. Main housing |
| 2. Basket | 6. Pot |
| 3. Basket release button | 7. Air outlet |
| 4. Basket handle | 8. Main cord (Electrical cord) |

Fig.1



BEFORE FIRST USE

Never immerse any part of the Air Fryer body, power cord or plug in water or any other liquid. Before assembling or disassembling your Air Fryer, ensure it is unplugged and all parts are cool. Unpack the appliance and remove all packaging, promotional materials and stickers. Remove all printed documents. Wash the inner cooking basket with hot, soapy water. Rinse then dry all of the parts. Wipe the body and lid with a damp cloth only—see page 9 for cleaning instructions.



Fig.2

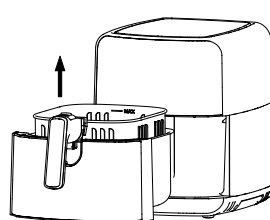


Fig.3

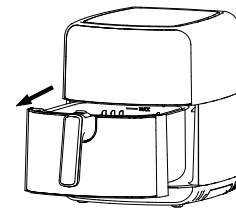


Fig.4



Fig.5

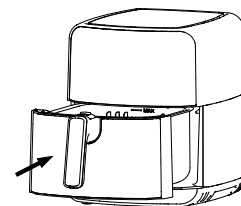


Fig.6



PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the basket in the pot (Fig.3). Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

COOKING

1. Plug the Air Fryer into an electrical outlet.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.6)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 4). Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer. Never use the pot without the basket in it.

Caution: Do not touch the pot during and after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

Caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer

and place it on heat resistant surface, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

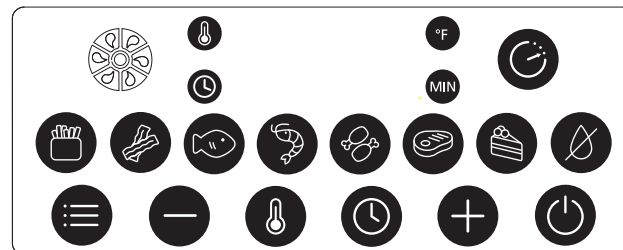
Do not turn the basket upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

Control Panel icons will only be visible once the unit is turned on.



OPERATION INSTRUCTIONS:

Key –Power Key

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key will set the unit default temperature (400 °F), while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time will start the cooking process. During cooking, press the power key once to pause the cooking cycle and twice to resume. Press and hold the power key for 3 seconds to turn the unit off. The lights will go off and fan will continue to run until the unit has sufficiently cooled.

Note: The red light in the center of the fan icon indicates that the cooking cycle is in process, If the fan icon is on without this red light, the fan is running to cool the unit down.



Key —Preset Key

Selecting the "". Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

Key & Key —Temperature Control Keys

Selecting the Key "". The Key  and  Key symbols enable you to add or decrease cooking temperature (10 °F) at a time. Keeping the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: (175-400 °F)

Selecting the Key "". The Key  and Key  symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the key held down will rapidly change the time, Maximum 60 minutes;

Key & Temperature/Timer Control Keys

key  —Booking

Selecting the key "". The Key " or Set time and temperature, can be booked 24 hours, countdown;

Indicator light " " Fan indicator

Indicator light " " Temperature light

Indicator light " " Timer light

Indicator light " "Temperature indicator

Indicator light " "Timer indicator

Indicator light "       " Recipe indicator

SETTINGS

The following table provides basic cooking guidelines for popular, convenience and frozen foods. Please note that due to the variations in thickness and size of the foods being cooked some experimentation may be required for the best cooking results. Always ensure that the food is thoroughly cooked to food-safe temperature throughout before consuming.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result.
- The optimal amount for preparing crispy fries is about 1 lb.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to (300 °F) for up to 10 minutes.

Food	Defaults		Temperature Range	
	Cooking Temp (Degrees in F)	Cooking Time (Mins)	Temp (°F)	
 Fries	400	21	160	400
 Bacon	375	10	160	400
 Fish	375	18	160	400
 Shrimp	375	12	160	400
 Chicken	400	25	160	400
 Steak	375	16	160	400
 Baked Goods	350	17	160	400
 Dehydrate	160	4h	80	160

Dehydrate mode: 2 - 24h

All other modes: 0-60 minutes



CARE AND CLEANING

Always unplug your Air Fryer and allow it to cool completely before cleaning it. NEVER immerse the MAIN body, power cord or plug in water or any other liquid. Never use harsh abrasive cleaners or cleaning materials.

- Carefully wipe any oil spatter from the heating fan cover with kitchen paper. Wipe over the outer body with a clean, slightly damp cloth and dry.
- Wash the removable cooking basket, cooking tray and handle with warm soapy water using a cloth, sponge or non-abrasive brush or on the dishwasher. Dry completely before use or storage.

To remove the cooking basket from the tray:

1. Slide the basket release shield forward.
2. Press the basket release button.
3. To refit basket to the cooking tray, position the basket over the top of the body then pivot the basket downward into place until the lock clicks.

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



1 YEAR LIMITED WARRANTY

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

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

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

What are the limits on Sunbeam's Liability?

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

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

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

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach 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 the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc located in Boca Raton, Florida 33431. 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 este producto.
2. No toque las superficies calientes, utilice las asas.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cuerpo del aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños. Los niños no deben jugar con el aparato. Los aparatos no pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que implica.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice un producto que tenga un cables o enchufes dañado o después de presentar un problema de funcionamiento, o que se haya dañado de manera alguna. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado de Oster para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto podría ocasionar lesiones.
8. No utilice el aparato a la intemperie.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes. No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
10. Proceda con extrema precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
11. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
12. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El escape de vapor y el derrame de comida puede causar quemaduras.
13. Vapor caliente es liberado del aparato mientras se está friendo por aire. Mantenga sus manos y rostro a una distancia segura de la salida de aire.
14. No use el aparato para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones.
15. Este aparato está destinado solo para el uso doméstico en hogares, para el uso de huéspedes en habitaciones de hotel, para grandes casas de campo, para cocinas y comedores en lugares de trabajo, oficinas y



tiendas. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) despejadas de la pared y de todos los lados. Siempre use el electrodoméstico en una superficie seca, estable y nivelada.

16. Nunca opere el producto por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
17. No mueva ni cubra la freidora de aire mientras esté en funcionamiento.
- 18: **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador y nunca use un tomacorriente debajo del mostrador.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.

ENCHUFE POLARIZADO

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

INSTRUCCIONES DEL CABLE ELÉCTRICO:

Se proporciona un cable corto de suministro de energía o un cable de electricidad que se desconecta para reducir los riesgos que resultan al enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se encuentran disponibles cordones de extensión o cables eléctricos desmontables más largos que pueden usarse si se tiene cuidado. Si se usa un cable de extensión o un cable de desconexión inmediata:

- a. La calificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato;
- b. El cable debe colocarse de modo que no cuelgue del tope o de la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse involuntariamente; y
- c. Si el electrodoméstico es de tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión deben ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra. No hale, ni tuerza, ni abuse del cable eléctrico.

NOTAS

1. Algunas superficies de topes y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad calentada sobre una mesa de madera.
2. Durante el uso inicial de este aparato, puede detectarse un poco de humo y / u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de algunos usos.

PARTES:

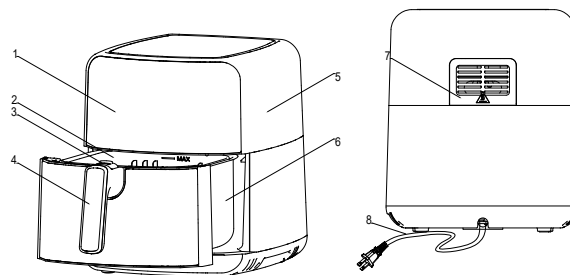
DATOS TÉCNICOS:

- Voltaje: 120V~50/60Hz
- Potencia: 1700 vatios
- Capacidad de la cesta: 5.0 litros
- Temperatura ajustable: 80-400 °F (25-200 °C)
- Temporizador (0-60 min)

DESCRIPCIÓN GENERAL (Fig.1)

- | | |
|--|--|
| 1. Panel de control | 5. Carcasa principal de Freidora de Aire |
| 2. Canasta de cocción removible | 6. Bandeja de cocción |
| 3. Protección de liberación de canasta | 7 salida de aire |
| 4. Manilla | 8. Cable principal (cable eléctrico) |

Fig.1



ANTES DEL PRIMER USO

Nunca sumerja ninguna parte del cuerpo, del cable de poder o del enchufe de la Freidora de Aire en agua o cualquier otro líquido.

Antes de ensamblar o desensamblar tu Freidora de Aire, asegure que este desenchufada y que todas las partes estén frías.

Desempaque el aparato y remueva todo el empaque, materiales promocionales y stickers. Remueva todos los documentos impresos. Lave la canasta de cocción interna con agua caliente y jabonosa. Enjuague y luego seque todas las partes. Limpie el cuerpo y la bandeja de cocción con una toalla húmeda solamente - refiérase a la página (21) para instrucciones de limpieza.



Fig.2

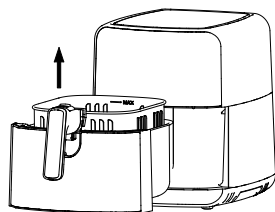


Fig.3

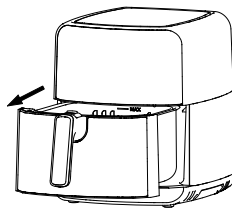


Fig.4



Fig.5

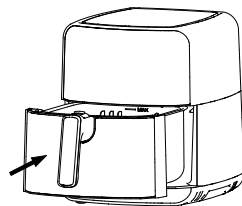


Fig.6

PREPARACION PARA EL USO

1. Coloque la Freidora de aire sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque la freidora de aire sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la canasta de cocción en la bandeja de cocción (Fig. 3). No llene la canasta de cocción con aceite o cualquier otro líquido. No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado.

COCINANDO

1. Enchufe la freidora a una toma de corriente.
2. Saque con cuidado la bandeja de cocción de la freidora de aire caliente (Fig. 6)
3. Ponga los ingredientes en la canasta. (Fig.5)
4. Deslice la bandeja de cocción nuevamente dentro de la freidora de aire caliente (Fig. 4). Observando alinear cuidadosamente cuidadosamente con las guías en la carcasa principal de la freidora. Nunca use la bandeja de cocción sin la canasta adentro.

Precaución: No toque la bandeja de cocción durante y después del uso, ya que se pone muy caliente. Solo sostenga la bandeja por el manilla.

5. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren agitar a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la bandeja de cocción de la freidora de aire usando la manilla y agítela. Luego deslice la bandeja de cocción nuevamente dentro de la freidora.

Precaución: No presione el botón del mango durante la agitación. (Fig. 3)

Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre temporizador cuando tiene que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador nuevamente con el tiempo de preparación restante después de agitar.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la bandeja de cocción del aparato.

Nota: También puede apagar el dispositivo manualmente. Para hacer esto, configure el tiempo en 1 minuto,

8. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la bandeja de cocción nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
9. Para remover los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la



bandeja de cocción de la freidora de aire caliente y colóquela en una superficie resistente al calor, presione el botón de liberación de la canasta y saque la canasta de la bandeja de cocción.

No ponga la bandeja de cocción al revés con la canasta todavía unida, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la canasta se derramara encima de los ingredientes.

La bandeja de cocción y los ingredientes están calientes.

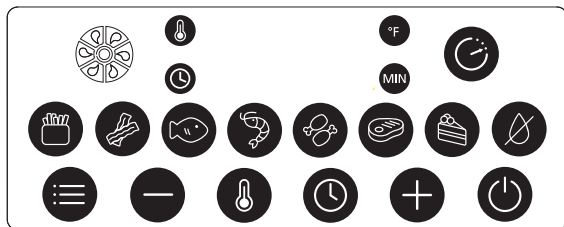
Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, vapor puede escapar de la bandeja de cocción.

10. Vacíe la canasta en un tazón o en un plato.

11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.

INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL

Los iconos del Panel de control solo serán visibles una vez que la unidad esté encendida.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN:

Tecla  –Tecla de encendido

Una vez que la bandeja de cocción y la canasta esten colocadas correctamente en la carcasa principal, la luz de encendido se iluminará. Al seleccionar la tecla de encendido la temperatura predeterminada de la unidad sera de (400 °F), mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Al seleccionar la tecla encendido por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción. Durante la cocción, presione la tecla de encendido una vez para pausar el ciclo de cocción y dos veces para reanudar. Mantenga presionada la tecla de encendido durante 3 segundos para apagar la unidad. Las luces se apagarán y el ventilador continuará funcionando hasta que la unidad se haya enfriado lo suficiente.

Nota: La luz roja en el centro del icono del ventilador indica que el ciclo de cocción está en proceso. Si el icono del ventilador está encendido sin esta luz roja, el ventilador está funcionando para enfriar la unidad

Tecla  –Tecla de preajustes de cocción

Tecla de preajustes de cocción "". La tecla de preajustes le permite desplazarse por las 8 opciones populares de alimentos. Una vez seleccione el alimento que quiere cocinar, comienza el tiempo y temperatura predeterminado de cocción.

Tecla  y Tecla  Teclas de control de temperatura

Seleccionar la tecla "" y las teclas " " " " le permiten agregar o disminuir la temperatura de cocción (10 °F) a la vez. Mantener presionada la tecla le permitira cambiar la temperatura rápidamente. Rango de control de temperatura: (175-400 °F)

Seleccionando la tecla "" y las teclas " " " " le permite agregar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantener presionada la tecla le permitira cambiar el tiempo rápidamente, tiempo máximo 60 minutos.

Teclas  &  Teclas de control de temperatura & temporizador

Tecla " " Tecla de programación de tiempo

Seleccionar la tecla "" de programación y la tecla " " de preajustes le permitira establecer hora y temperatura, la temperatura puede ser prograda hasta por 24 horas en cuenta regresiva.

Luz indicadora " " Indicador del ventilador

Luz indicadora " " Luz de temperatura

Luz indicadora " " Luz del temporizador

Luz indicadora " " Indicador de temperatura

Luz indicadora " " Indicador del temporizador

Luz Indicadora "       "Indicador de alimentos con preajustes de cocción



AJUSTES

La siguiente tabla provee guías básicas para cocinar comidas congeladas y comidas comunes. Por favor note que dadas las variaciones de grosor y tamaño de las comidas cocinadas algo de prueba y error puede ser necesario para mejores resultados de cocción. Siempre asegure que la comida este completamente cocinada, por seguridad antes de consumirla.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Agitar ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir frituras desiguales
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 1.1 lbs.
- Use masa preparada para preparar bocadillos rellenos de manera rápida y fácil. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- Coloque un model de pastel para horno en la canasta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes de relleno.
- También puede usar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes, para esto ajuste la temperatura a (300 °F) por hasta 10 minutos.

Comida	Valores predeterminados		Rango de temperatura	
	Temperatura de cocción (Grados en F)	Tiempo de cocción (Min)	Temperatura (°F)	
 Papas fritas	400	21	160	400
 Tocino	375	10	160	400
 Pescado	375	18	160	400
 Camarones	375	12	160	400
 Pollo	400	25	160	400
 Filete	375	16	160	400
 Productos horneados	350	17	160	400
 Deshidratar	160	4h	80	160

Modo para deshidratado: 2-24 Horas.

Todos los otros modos: 0-60 minutos

CUIDADO Y LIMPIEZA

Siempre desconecte su Freidora de Aire y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla. Nunca sumerja el cuerpo principal, el cable eléctrico o el enchufe en agua o en ningún otro líquido. Nunca use limpiadores o utensilios de limpieza abrasivos.

- Cuidadosamente limpie cualquier salpicadura de aceite de la guarda del ventilador de calefacción con papel toalla. Limpie sobre el cuerpo externo con una toalla limpia y ligeramente húmeda.
- Lave la canasta removible de cocción, bandeja de cocción y la manilla con agua jabonosa usando una toalla, esponja, utensilio no abrasivo o la lavadora de platos. Seque completamente antes de usar o guardar.

Para remover la canasta de cocción de la bandeja de cocción:

1. Deslice el protector de liberación de la canasta hacia adelante.
2. Presione el botón de liberación de la canasta.
3. Para volver a poner la canasta en la bandeja de cocción, coloque la canasta en la parte superior de la bandeja, deslice hacia abajo hasta que calce la guía con el riel de la bandeja.

Cualquier ajuste o arreglo tendrá que ser llevado a cabo en el centro de servicio técnico autorizado de Oster. Vea tarjeta de garantía adjunta.





Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. 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 Sunbeam o las tiendas minoristas que venden productos de Sunbeam 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 Sunbeam o a un Centro de Servicio autorizado por Sunbeam. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de Sunbeam?

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

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

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

Sunbeam no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, 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 los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. Boca Ratón, Florida 33431. 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.

