



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com
www.oster.ca

© 2020 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.
Distributed in Canada by Newell Brands Canada ULC, located at 20 B Hereford Street,
Brampton, Ontario L6Y 0M1.

Para preguntas sobre los productos llama:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com
www.oster.ca

© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.
En Canadá, Distribuido por Newell Brands Canada ULC, 20 B Hereford Street, Brampton,
Ontario L6Y 0M1.

Pour toutes questions relatives au produit, communiquez avec
le service à la clientèle de Sunbeam

États-Unis : 1 800 334.0759
Canada : 1 800 667.8623
www.oster.com
www.oster.ca

© 2020 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés.
Distribué par Sunbeam Products, Inc. de Boca Raton en Floride 33431, U.S.A.
Importé et distribué au Canada par Sunbeam Corporation (Canada) Limited
du 20B Hereford Street à Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Printed in China
Impreso en China
Imprimé en Chine

TSSTTVDAF1_TSSTTVDAF2_20ESFM1
GCDS-OST1076880-LD
P.N. 202255



User Manual
Manual del usuario
Notice d'emploi

Digital RapidCrisp Air Fryer Oven

Horno Digital RapidCrisp con Freidora de Aire Caliente

Four numérique RapidCrisp avec friteuse à air chaud

MODEL
MODELO
MODÈLE

TSSTTVDAF1
TSSTTVDAF2



Visit us at www.oster.com / www.oster.ca
Visítenos en www.oster.com / www.oster.ca
Visitez en www.oster.com / www.oster.ca

P.N. 202255

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. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
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 to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
6. 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. Always grasp the plug and pull to disconnect.
7. 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.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance or removing a pan, containing hot oil or other hot liquids. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. 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.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a countertop oven as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the countertop oven is covered, touching or near flammable materials, including curtains, draperies, towels, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or any materials that may catch fire or melt.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. Empty the crumb tray after each use.


22. The glass door is made of tempered glass. Always inspect the glass door for chips, cracks or any other damage. Do not use the countertop oven if the glass door is damaged, as the glass may shatter during use.
23. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter or outlet that allows control remotely, or connect to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
24. Hot steam is released during air fryer operation. Keep your hands and face at a safe distance from the vent.
25. If your toaster oven is equipped with a STAY-ON feature, toaster oven will stay ON if knob is turned counter-clockwise past zero. Exercise caution when using this feature and do not operate unattended for long periods.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

North American models with polarized plugs:

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.

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.

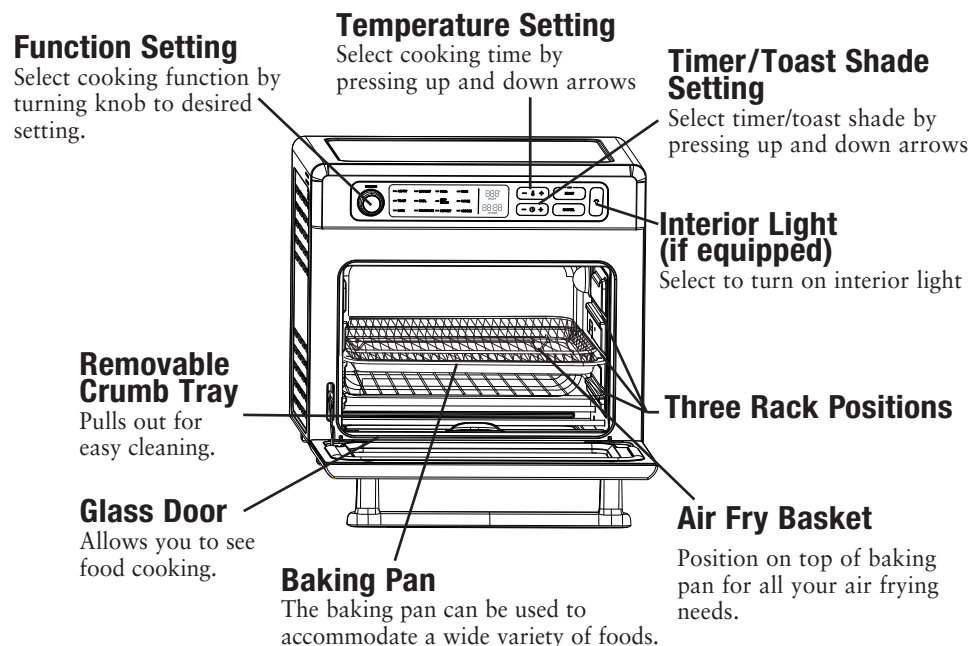
NOTICES

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. We recommend placing a hot pad or trivet under your countertop oven to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Countertop Oven! If you require service on your OSTER® Countertop Oven, do not return to place of purchase. Please contact us at www.oster.com or 1.800.334.0759.

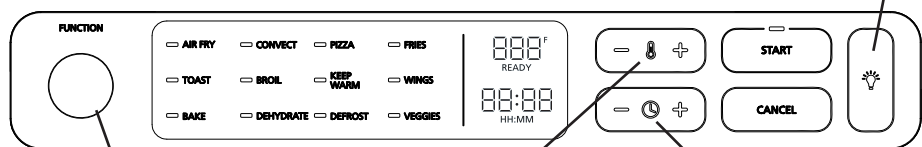
LEARNING ABOUT YOUR COUNTERTOP OVEN



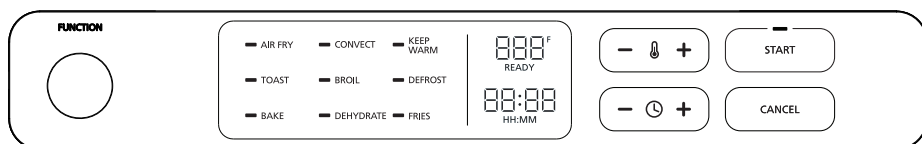
Wire Rack

Use for toasting, baking, and broiling needs.

TSSTTVDAF1 Control Panel



TSSTTVDAF2 Control Panel



English-3 | oster.com / oster.ca

PREPARING TO USE YOUR COUNTERTOP OVEN FOR THE FIRST TIME

NOTE: During initial start up you may detect a slight smell and/or smoke. Turn the temperature to max and let run for approximately 5 minutes.

If you are using your Countertop oven for the first time, please be sure to:

- Remove any stickers from the surface of the oven.
- Open oven door and remove all printed documents and paper from inside the Countertop Oven.
- Clean the rack, pan and air fry basket with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive cleaning pad.

CAUTION: DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.

- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the Countertop Oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Plug the Countertop Oven into a 120 Volt AC electrical outlet.

WARNING: When Countertop Oven is in use or cooling down, please be sure there is a 6-inch clearance between the Countertop Oven and any other surface including cords. Be sure the cord is not resting against the back of the Countertop Oven.

TO OPEN THE OVEN DOOR:

Step 1: Grab the center of the handle underhanded with fingertips (See Figure 1).

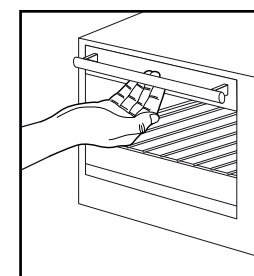


Figure 1

Step 2: Pull down the oven door carefully (See Figure 2).

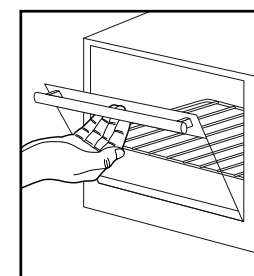


Figure 2

CAUTION: This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs per above instructions.

English-4 | oster.com / oster.ca

GENERAL INFORMATION

Heating Elements

The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature. You may not see the heating elements glowing.

Positioning Rack

To accommodate a wide variety of foods the oven has three rack positions. (See Figure 3)

Positioning of the rack will depend on the size of the food and desired browning.

Before removing the rack allow the unit to cool.

The oven rack may tilt downward causing food to shift when the rack is pulled out, proceed with caution.

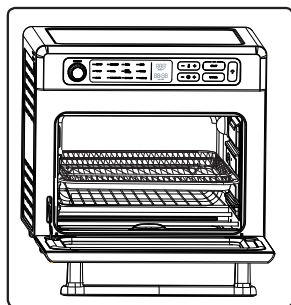


Figure 3

PREHEATING THE OVEN

- Select the desired Function.
- Use the temperature arrows to adjust to the desired temperature.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time and allow 5-6 minutes for the oven to preheat.

Removing Food

Always open door fully and remove food carefully with oven mitt.

USING YOUR COUNTERTOP OVEN

TO USE THE AIR FRY FUNCTION

- Arrange food on the Air Fry Basket and position on top of the Baking Pan.
- Insert the Baking Pan into the middle rack position.
- Set function to AIR FRY.
- Use the temperature arrows to adjust to the desired temperature.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time.
- Press the Start button to begin cooking.

NOTE: The top heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

NOTE: Toss food evenly in oil if desired before placing food in oven.

WARNING: Cooked food, air fry basket, baking pan, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

AIR FRY COOKING CHART

FOOD	WEIGHT	FUNCTION	TEMPERATURE (°F)	TIME (MIN)	OIL?
POTATOES					
Hand-Cut Fries	1 lb	AIR FRY	400 degrees	20 min	Yes
Hand-Cut Sweet Potato Fries	1 lb	AIR FRY	400 degrees	20 min	Yes
Frozen Hash Brown	1.3 lbs	AIR FRY	400 degrees	15 min	No
Frozen Fries (Thick Cut)	1.5 lbs	AIR FRY	450 degrees	20-25 min	No
Frozen Fries (Thin Cut)	1 lb	AIR FRY	450 degrees	10-15 min	No
MEAT/POULTRY/FISH					
Chicken Wings	1.7 lbs	AIR FRY	400 degrees	25 min	No
Steak	8 oz	AIR FRY	450 degrees	5-8 min	No
Pork Chops	8 oz	AIR FRY	400 degrees	20 min	No
Hamburger	4 oz	AIR FRY	400 degrees	10-15 min	No
Breaded Chicken Breast	1 lb	AIR FRY	350 degrees	10 min	No
Breaded Fish	1 lb	AIR FRY	400 degrees	10 min	No
Bacon	8 oz	AIR FRY	400 degrees	8-10 min	No
SNACKS					
Frozen Chicken Nuggets	1 lb	AIR FRY	400 degrees	10-15 min	No
Frozen Mozzarella Sticks	1 lb	AIR FRY	400 degrees	8-10 min	No
Frozen Onion Rings	10 oz	AIR FRY	400 degrees	10 min	No
Fresh Mixed Vegetables	1.5 lbs	AIR FRY	400 degrees	20 min	Yes

Note: The oven does not need to be pre-heated for Air Frying.

Note: Cook times are estimates and may vary based on food type and preparation.

FAQS ABOUT AIR FRYING

Should I toss my food in oil?

ANSWER: Not all foods will benefit from being tossed in oil prior to being air fried. Frozen foods and foods with a high fat content such as chicken wings or bacon do not require oil. To achieve crispy and browned results on foods such as hand-cut fries or vegetables, evenly coat food with about one tablespoon of oil.

Do I need to flip or toss my food halfway through the cooking cycle?

ANSWER: Large quantities of food can benefit from being tossed halfway through the cooking cycle to ensure even cooking and browning.

To Use the Toast Function

NOTE: Different types of bread require different settings. Lighter breads and waffles require a lighter setting. Darker breads, muffins, and English muffins require a darker setting.

- Arrange food on the wire rack in the middle rack position.
- Set function to TOAST. When in Toast mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
- Use the timer arrows to adjust to the desired toast shade 1-5.
- Press the Start button to begin cooking.

NOTE: The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

To Use the Bake Function

- Arrange food on the wire rack or in the baking pan. Select rack position depending on food size and type.
- Set function to BAKE. When in Bake mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
- Use the temperature arrows to adjust to the desired temperature.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time.

NOTE: The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

To Use the Convection Bake Function

- Arrange food on the wire rack or in the baking pan. Select rack position depending on food size and type.
- Set function to CONVECT. When in CONVECT mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
- Use the temperature arrows to adjust to the desired temperature.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time.

NOTE: The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

FAQs About Convection Bake

What is Convection Bake?

Answer: In your Countertop Oven there is a built in fan that circulates the hot air in the oven chamber to better heat the food.

How do I adjust the time for Convection Bake?

Answer: On average, convection will shorten the cooking time by 30% but it varies by food. It is suggested to go with a shorter cooking time to start with and then add time if it is needed.

What are the best foods to use with Convection Bake?

Answer: While a shorter cook time is often desirable, baked goods in particular benefit from convection cooking as the circulating air keeps oven temperature consistent throughout.

To Use the Adjustable Broil Function

- Arrange food on the baking pan. and place in the top or middle rack position depending on the size of the food.
- Close the door to the first notch, leaving a small gap at the top. This will ensure adequate airflow during broiling.
- Set function to BROIL. When in Broil mode, the top heating elements will operate once the timer has been set.
- Use the temperature arrows to adjust to the desired temperature.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time. Turn food over about halfway through the broiling cycle.

NOTE: The top heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

To Use the Keep Warm Function

NOTE: The Warm Function is for warming and keeping food warm after heating.

- Arrange food on the wire rack, in the baking pan, or in the air fry basket.
- Set Function to KEEP WARM.
- Use the temperature arrows to adjust to the desired temperature.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time.

NOTE: The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

To Use the Defrost Function

NOTE: Temperature control is set and cannot be adjusted.

- Arrange food on the wire rack, in the baking pan, or in the air fry basket.
- Set function to DEFROST.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time. Allow 15 to 20 minutes per side for meats or fish to defrost.
- Press the Start button to begin defrosting.

NOTE: Always cook food promptly after thawing

NOTE: The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

To Use The DEHYDRATE FUNCTION

NOTE: Temperature control is set and cannot be adjusted.

- Arrange food on the air fry basket.
- Set function to DEHYDRATE.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time. Dehydrate time can be adjusted up to 12 hours.
- Press the Start button to begin dehydrating.

NOTE: The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

To Use The FRIES FUNCTION

- Arrange fries on a single layer on the Air Fry Basket and position on top of the baking pan. Insert the Baking Pan into the middle rack position.
- Set function to FRIES.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time if necessary.
- Use the temperature arrows to adjust to the desired temperature if necessary.
- Press the Start button to begin cooking.

NOTE: The top heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

To Use The PIZZA FUNCTION (IF EQUIPPED)

- Arrange pizza on the wire rack in the middle rack position.
- Set function to PIZZA.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time if necessary.
- Use the temperature arrows to adjust to the desired temperature if necessary.
- Press the Start button to begin cooking.

NOTE: The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

To Use The WINGS FUNCTION (IF EQUIPPED)

- Arrange wings in a single layer on the Air Fry Basket and position on top of the baking pan.
- Set function to WINGS.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time if necessary.
- Use the temperature arrows to adjust to the desired temperature if necessary.
- Press the Start button to begin cooking.

NOTE: The top heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

To Use The VEGGIES FUNCTION (IF EQUIPPED)

- Arrange veggies in a single layer on the Air Fry Basket and position on top of the baking pan. Insert the Baking Pan into the middle rack position.
- Set function to VEGGIES.
- Use the timer arrows to adjust to the desired time if necessary.
- Use the temperature arrows to adjust to the desired temperature if necessary.
- Press the Start button to begin cooking.

NOTE: The top heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do not leave the unit unattended.

CLEANING YOUR COUNTERTOP OVEN

1. Before cleaning your OSTER® countertop oven, unplug it and allow it to cool.
2. To clean, wipe with damp cloth.

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER.

Make sure to use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.

Empty crumb tray frequently to avoid accumulation of crumbs. Air fry basket, wire rack, and baking pan are dishwasher safe. (top of dishwasher only).

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.

STORING YOUR COUNTERTOP OVEN

Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the countertop oven for long periods of time, make certain that the countertop oven is clean and free of food particles. Store the countertop oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

HELPFUL TIPS / TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / Undercooked Foods	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect temperature or time setting 	<ul style="list-style-type: none"> • You may have to adjust the time and temperature to desired taste. • Because your countertop oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.
	<ul style="list-style-type: none"> • Rack placement 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to “Positioning Rack” Section, Page English-5. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
Burnt Smell	<ul style="list-style-type: none"> • First Use 	<ul style="list-style-type: none"> • It is recommended to heat countertop oven to 450° for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.
	<ul style="list-style-type: none"> • Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to “Cleaning Your Countertop Oven” Section, Page English-10.
Oven does not turn ON	<ul style="list-style-type: none"> • Unit is unplugged 	<ul style="list-style-type: none"> • Plug the countertop oven into a 120-volt AC electrical outlet.
Only one heating element is heating up	<ul style="list-style-type: none"> • Function setting selection determines which heating element will operate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to instructions for each function to confirm which heating elements will operate.
Heating elements do not stay ON	<ul style="list-style-type: none"> • Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat. • You may not see elements glowing. 	<ul style="list-style-type: none"> • Be certain that function is as desired.
The oven light is not on	<ul style="list-style-type: none"> • The oven light timer has timed out and automatically shut the light off. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please press the light key on the control panel to turn the light back on. Note the light will automatically shut off.
	<ul style="list-style-type: none"> • The light bulb has burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> • Please contact the service center for replacement parts.

RECIPES

GARLIC PARMESAN ROASTED POTATOES

- ½ teaspoon dried rosemary
- 5 cloves garlic, minced
- 2 lb russet potatoes, cut into quarters
- Kosher salt and ground pepper, to taste
- 2 tablespoons olive oil
- ½ cup parmesan cheese, grated

Peel and cut the potatoes into quarters. Rinse well to remove starch. Pat dry. In a large bowl, mix the potato quarters with the rest of the ingredients. Mix well. Place the potatoes onto the air fry basket and cook on air fry for 25-30 mins at 400°F, or until potatoes are crisp and golden, tossing halfway through cook time.

COCONUT SHRIMP

- 20 large shrimp, peeled and deveined
- 2 large eggs, beaten
- 1 cup shredded coconut, dried, sweetened
- 1 cup panko breadcrumbs
- 1 cup flour, all-purpose white
- Kosher salt and ground pepper, to taste

In a large bowl, mix shredded coconut and panko. Season to taste with salt and pepper. Place flour and eggs in 2 separate bowls. Dredge the shrimp in flour and then egg. Coat the shrimp thoroughly with the coconut mixture. Lay shrimp out evenly on air fry basket and drizzle olive oil on top. Cook on air fry for 8-10 minutes at 350°F, or until shrimp is cooked through.

HONEY GARLIC CHICKEN WINGS

Ingredients

- 12 chicken wings
- ½ cup corn starch
- 1 teaspoon Kosher salt
- 1 teaspoon Garlic powder

Garlic Honey Sauce

- 1 teaspoon soy sauce
- 1 tablespoon unsalted butter
- 4 teaspoons minced garlic
- ¼ cup honey

Season chicken wings lightly with kosher salt and garlic powder. Place corn starch in a bowl and coat the chicken wings on all sides, shaking off any excess starch. Evenly lay the wings on the air fry basket and cook on air fry for 30 minutes, at 375°F, flipping halfway through cooking cycle. While the wings are cooking, heat the butter and garlic in a small saucepan. Once melted, add the rest of the ingredients and bring to a light boil for about 2 minutes. Once the wings are crispy and cooked, toss them in a large bowl with the finished sauce until fully coated.

PANCETTA ROASTED BRUSSEL SPROUTS

- 1 pound Brussel sprouts, trimmed and halved
- 4 oz chopped Pancetta
- Salt and pepper to taste
- 2 tablespoons olive oil
- 2 teaspoons minced garlic
- 1 tablespoon balsamic vinegar

In a large bowl, combine all ingredients and evenly lay on air fry basket. Cook mixture on air fry for 15 minutes at 350°F, or until cooked thoroughly, tossing halfway through cooking cycle.

One Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Newell Brands Canada ULC, (collectively “Sunbeam”) 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 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 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., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Newell Brands Canada ULC, 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 se utiliza cualquier artefacto eléctrico, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. ⚠ Este artefacto genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque o sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Este artefacto no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
5. Es necesaria la supervisión cercana cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de los niños. Los niños no deben jugar con el artefacto.
6. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no la esté utilizando, antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle las piezas, y antes de limpiarla. Para desconectarla, gire cualquier control a la posición de apagado (OFF), luego desenchufe el cable del tomacorriente. No lo desconecte halando el cable. Siempre agarre el enchufe y hálelo para desconectarlo.
7. No utilice ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal, o se haya dañado de alguna manera. No intente reemplazar o ajustar un cable dañado. Devuelva el artefacto al fabricante (ver garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por parte del fabricante del artefacto puede causar lesiones.
9. No use este artefacto en ambientes exteriores o con fines comerciales.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
11. No coloque el artefacto sobre o cerca de superficies húmedas o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico o un horno de mostrador caliente.
12. Se debe tener extrema precaución al mover un artefacto o retirar una cacerola que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
13. No utilice la unidad para otro uso que no sea el previsto. El uso inadecuado puede causar lesiones. Sólo debe usarse sobre un mostrador doméstico. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) de distancia de la pared y de todos los lados. Siempre úselo sobre una superficie seca, estable y nivelada.
14. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal no deben colocarse dentro de un horno de mostrador ya que pueden ocasionar un incendio o riesgo de una descarga eléctrica.
15. Podría producirse un incendio si el horno de mostrador está cubierto, tocando o cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapices, toallas, paredes y similares, cuando esté en funcionamiento. No coloque nada encima de la unidad cuando ésta se encuentre en funcionamiento.
16. No limpie el artefacto con esponjas metálicas. Las piezas pueden romper la esponja y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
17. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes fabricados con materiales distintos del metal o del vidrio.
18. No almacene ningún material en este horno de mostrador cuando no lo esté utilizando, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno de mostrador: papel, cartón, plástico o cualquier material que pueda incendiarse o derretirse.
20. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno de mostrador con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno de mostrador.

Español-1 | oster.com / oster.ca

21. Vacíe la bandeja de migas después de cada uso.
22. La puerta de vidrio está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione la puerta de vidrio para detectar si hay fragmentos, grietas o cualquier otro daño. No utilice el horno de mostrador si la puerta de vidrio está dañada, ya que el vidrio puede romperse durante su uso.
23. No utilice con un programador, marcador de tiempo, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita controlar la unidad a distancia (remotamente), ni lo conecte a un circuito que es encendido o apagado regularmente por el servicio de corriente pública.
24. Vapor caliente se libera durante el uso de la freidora de Aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del respiradero.
25. Si su horno tostador está equipado con una función de mantener encendido (Stay On), el horno tostador se mantendrá encendido (ON) si la perilla es girada en sentido contrario a las agujas del reloj, pasada de la posición zero. Proceda con precaución cuando utilice esta función y no deje el horno desatendido por largo tiempo mientras esté funcionando.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Modelos norteamericanos con enchufes polarizados:

ENCHUFE POLARIZADO



Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja correctamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si todavía no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente anular esta característica de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente está caliente, no use ese tomacorriente.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se proporciona un cable eléctrico corto o un cable de alimentación removible para evitar los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación removibles más largos o los cables de extensión están disponibles y se pueden utilizar si se usan con cuidado. Si se utiliza un cable de alimentación removible más largo o un cable de extensión:

- a. La potencia nominal indicada en el cable de alimentación o el cable de extensión debe ser por lo menos igual a la potencia nominal del artefacto;
- b. El cable debe colocarse de tal manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños puedan halarlo o tropezado involuntariamente; y
- c. Si el artefacto es del tipo con conexión a tierra, el cable de alimentación o el cable de extensión debe ser un cable con conexión a tierra de 3 alambres.

No hale, gire ni abuse del cable de alimentación.

NOTAS:

1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad caliente en una mesa de madera acabada. Le recomendamos que coloque un poso fuentes o bandeja debajo de su horno de mostrador para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el primer uso de este artefacto, puede detectarse un ligero olor y/o humo. Esto es normal con muchos artefactos de calefacción y no volverá a ocurrir después de unos cuantos usos.

Español-2 | oster.com / oster.ca

BIENVENIDO

¡Felicitaciones por su compra de un horno de mostrador OSTER®! Si usted necesita servicio para su horno de mostrador OSTER®, no lo devuelva al lugar de compra. Contáctenos en www.oster.com o 1.800.334.0759.

APRENDIENDO ACERCA DE SU HORNO DE MOSTRADOR

Posición de función

Seleccione la función de cocción girando la perilla a la posición deseada.

Posición de temperatura

Seleccione el marcador de tiempo/color de tostada presionando las flechas apuntando hacia arriba y hacia abajo

Posición para Marcador de tiempo/ Color de tostada

Seleccione el marcador de tiempo/color de tostada presionando las flechas apuntando hacia arriba y hacia abajo

Luz interior (si está incluida)

Seleccione para encender la luz interior

Tres posiciones de rejilla

Cesta para freír con aire caliente

Coloque encima de la bandeja de hornear cuando necesite freír con aire.

Bandeja de migas desmontable

Se jala hacia fuera para fácil limpieza.

Puerta de vidrio

Le permite ver la comida cocinándose.

Bandeja de hornear

La bandeja de hornear puede ser utilizada para acomodar una gran variedad de alimentos.

Rejilla de metal

Use para tostar, hornear y asar.

TSSTTVDAF1 Panel de control

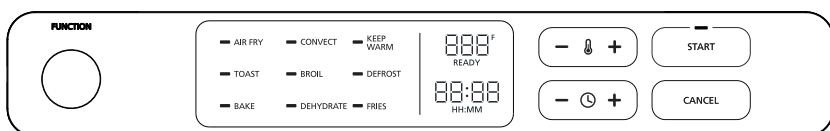


Posición de función

Posición de temperatura

Posición para Marcador de tiempo/ Color de tostada

TSSTTVDAF2 Panel de control



PREPARACIÓN PARA USAR SU HORNO DE MOSTRADOR POR PRIMERA VEZ

NOTA: Durante el primer uso usted podría detectar un ligero olor y/o humo.

Gire la temperatura al máximo y deje prendido por aproximadamente 5 minutos.

Si está usando su horno de mostrador por primera vez asegúrese de:

- Retirar todos los adhesivos de la superficie del horno.
- Abrir la puerta del horno y retirar todos los documentos impresos y los papeles de la parte interior del horno de mostrador.
- Limpie la rejilla, la bandeja y la cesta de freír en agua caliente, con un poco de líquido de fregar y una esponja de fregar no abrasiva.

PRECAUCIÓN: NO SUMERGIR EL CUERPO DE LA UNIDAD EN AGUA.

- Seque la unidad por completo antes de usarla.
- Seleccione una ubicación para el horno de mostrador. Deberá ubicarse en un área abierta sobre una mesa en la que el enchufe llegue hasta el tomacorriente.
- Enchufe el horno de mostrador en un tomacorriente de 120 voltios CA.

ADVERTENCIA: Cuando el horno esté en uso o se esté enfriando, asegúrese de que haya un espacio de 6 pulgadas entre el horno y cualquier otra superficie incluyendo los cables. Asegúrese de que el cable no esté apoyado contra la parte trasera del horno de mostrador.

PARA ABRIR LA PUERTA DEL HORNO:

Paso 1. Agarre el centro de la manija con las yemas de los dedos (Ver Figura 1).

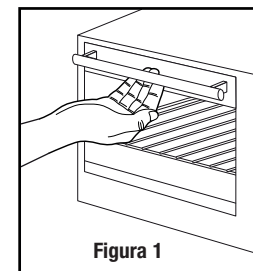


Figura 1

Paso 2. Hale con cuidado hacia abajo la puerta del horno (Ver Figura 2).

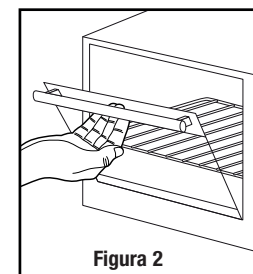


Figura 2

PRECAUCIÓN: Este artefacto genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o perillas en base a las instrucciones anteriores.

INFORMACIÓN GENERAL

Elementos de calefacción

Los elementos de calefacción superior e inferior irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada. Puede que no vea los elementos de calefacción iluminarse.

Cómo colocar la rejilla

El horno cuenta con tres posiciones de rejilla para acomodar una variedad de alimentos. (Ver Figura 3).

La posición de la rejilla dependerá del tamaño de los alimentos y del grado de dorado que se desee.

Deje que el horno se enfríe antes de sacar la rejilla.

La rejilla del horno puede inclinarse hacia adelante haciendo que los alimentos se muevan cuando se saca la rejilla; proceda con cuidado.



Figura 3

PRECALENTANDO EL HORNO

- Seleccione la función deseada.
- Use las flechas de la función de temperatura para ajustar a la temperatura deseada.
- Use las flechas del reloj contador para ajustar al tiempo de cocción deseado y dejar pasar 5 a 6 minutos para que el horno se precaliente.

Retirando la comida

Siempre abra la puerta completamente y retire la comida con cuidado usando un guante para horno.

USANDO SU HORNO DE MOSTRADOR

USO DE LA FUNCIÓN AIR FRY (FREÍR CON AIRE CALIENTE)

- Acomode los alimentos en la cesta de freír con aire caliente y coloque encima de la bandeja de hornear.
- Inserte la bandeja de hornear en la posición de rejilla del centro.
- Fije la perilla a la función AIR FRY.
- Use las flechas de la función de temperatura para ajustar a la temperatura deseada.
- Use las flechas del reloj contador para ajustar al tiempo de cocción deseado.
- Presione del botón Start (inicio) para comenzar la cocción.

NOTA: Los elementos de calor superiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

NOTA: Si desea, revuelva de manera uniforme los alimentos en el aceite antes de colocarlos en el horno.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocinados, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, maneje con cuidado. No deje desatendida la unidad.

TABLA DE COCCIÓN PARA LA FUNCIÓN AIR FRY (FREÍR CON AIRE CALIENTE)

ALIMENTO	PESO	FUNCIÓN	TEMPERATURA (°F)	TIEMPO DE COCCIÓN (MINUTOS)	¿ACEITE?
PAPAS					
PAPAS FRITAS CORTADAS A MANO	1 libra	AIR FRY	400 grados	20 minutos	Sí
PAPAS FRITAS DE BONIATO O BATATA, CORTADAS A MANO	1 libra	AIR FRY	400 grados	20 minutos	Sí
Papas ralladas fritas congeladas	1.3 libra	AIR FRY	400 grados	15 minutos	No
PAPAS FRITAS CONGELADAS (CORTE GRUESO)	1.5 libra	AIR FRY	450 grados	20-25 minutos	No
PAPAS FRITAS CONGELADAS (CORTE FINO)	1 libra	AIR FRY	450 grados	10-15 minutos	No
CARNE/AVE/PESCADO					
ALAS DE POLLO	1.7 libra	AIR FRY	400 grados	25 minutos	No
BISTEC	8 onzas	AIR FRY	450 grados	5-8 minutos	No
CHULETAS DE PUERCO	8 onzas	AIR FRY	400 grados	20 minutos	No
HAMBURGUESA	4 onzas	AIR FRY	400 grados	10-15 minutos	No
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA	1 libra	AIR FRY	350 grados	10 minutos	No
PESCADO EMPANIZADO	1 libra	AIR FRY	400 grados	10 minutos	No
TOCINO	8 onzas	AIR FRY	400 grados	8-10 minutos	No
BOCADILLOS					
NUGGETS DE POLLO CONGELADOS	1 libra	AIR FRY	400 grados	10-15 minutos	No
PALITOS DE QUESO MOZZARELLA CONGELADOS	1 libra	AIR FRY	400 grados	8-10 minutos	No
AROS DE CEBOLLA CONGELADOS	10 onzas	AIR FRY	400 grados	10 minutos	No
Vegetales Mixtos Frescos	1.5 libra	AIR FRY	400 grados	20 minutos	Sí

Nota: No es necesario precalentar el horno para freír con aire caliente.

Nota: Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar según el tipo de comida y preparación.

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LA FUNCIÓN AIR FRY (FREÍR CON AIRE CALIENTE)

¿Debo revolver mis alimentos en el aceite?

RESPUESTA: No todos los alimentos se beneficiarán al revolverlos en aceite antes de freírlos. Los alimentos congelados y los alimentos con alto contenido de grasa, como las alas de pollo o el tocino, no requieren aceite. Para lograr resultados crujientes y dorados en alimentos como papas fritas cortadas a mano o vegetales, cubra de manera uniforme los alimentos con una cucharada de aceite.

¿Necesito voltear o revolver mis alimentos a mitad del ciclo de cocción?

RESPUESTA: Cantidades grandes de alimentos pueden beneficiarse al ser revueltos a mitad del ciclo de cocción para asegurar una cocción y un dorado uniformes.

USO DE LA FUNCIÓN TOAST (TOSTADA)

NOTA: Cada tipo de pan requiere de distintas posiciones. Los panes más blancos y los waffles requiere una posición más clara. Los panes más oscuros y las tortitas (muffins y muffins Ingleses) requieren de posiciones más oscuras.

- Acomode los alimentos sobre la rejilla de metal colocada en la posición del centro.
- Fije la perilla a la función TOAST. Cuando el horno esté en el modo de tostada, ambos elementos de calor superiores e inferiores funcionarán, una vez que el marcador de tiempo haya sido fijado.
- Use las flechas del marcador de tiempo para ajustar el color de la tostada del 1 al 5 según lo desee.
- Presione el botón Start (inicio) para comenzar la cocción.

NOTA: Los elementos de calor se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno de mostrador sin supervisión.

USO DE LA FUNCIÓN BAKE (HORNEADO)

- Acomode la comida sobre la rejilla de metal o sobre la bandeja de hornear. Seleccione la posición de la rejilla dependiendo del tamaño y tipo de alimento.
- Fije la perilla a la función BAKE. Cuando el horno esté en el modo de horneado, ambos elementos de calor superiores e inferiores funcionarán, una vez que el marcador de tiempo haya sido fijado.
- Use las flechas de la función de temperatura para ajustar a la temperatura deseada.
- Use las flechas del marcador de tiempo para ajustar al tiempo de cocción deseado.

NOTA: Los elementos de calor superior e inferior irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno de mostrador sin supervisión.

USO DE LA FUNCIÓN CONVECT (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

- Acomode la comida sobre la rejilla de metal o sobre la bandeja de hornear. Seleccione la posición de la rejilla dependiendo del tamaño y tipo de alimento.
- Fije la perilla a la posición CONVECT (convección). Cuando el horno esté en el modo de convección, ambos elementos de calor superiores e inferiores funcionarán una vez que el marcador de tiempo se haya fijado.
- Use las flechas de la función de temperatura para ajustar a la temperatura deseada.
- Use las flechas del marcador de tiempo para ajustar al tiempo de cocción deseado.

NOTA: Los elementos de calor superior e inferior irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno de mostrador sin supervisión.

PREGUNTAS FRECUENTES ACERCA DE LA FUNCIÓN CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

¿Qué es horneado por convección?

Respuesta: Dentro de su horno de mostrador existe un ventilador construido internamente que circula el aire caliente en la cámara del horno para calentar la comida mejor.

¿Cómo ajusto el tiempo de cocción para la función Convection Bake (horneado por convección)?

Respuesta: Por lo general, la Convección acortará el tiempo de cocción en un 30% pero varía con el tipo de comida. Se sugiere que utilice un tiempo de cocción más corto para comenzar y luego añada más tiempo si es necesario.

¿Cuáles son los mejores alimentos a usar con la función Convection Bake?

Respuesta: Si bien un tiempo de cocción más corto es siempre deseable, las comidas horneadas en particular obtienen mayores beneficios de la cocción con convección puesto que el aire que circula mantiene la temperatura del horno consistente todo el tiempo.

Uso de la Función Broil (Asar) Ajustable

- Acomode la comida sobre la bandeja de hornear. Acomode la comida sobre la bandeja de hornear y colóquela en la posición de rejilla superior o del centro, dependiendo del tamaño o tipo de alimento.
- Cierre la puerta del horno hasta la primera muesca, dejando un espacio pequeño en la parte superior. Esto asegurará adecuado flujo de aire durante el ciclo de asado.
- Fije la perilla a la función BROIL. Cuando el horno esté en el modo de asar, los elementos de calor superiores funcionarán, una vez que el marcador de tiempo haya sido fijado.
- Use las flechas de la función de temperatura para ajustar a la temperatura deseada.
- Use las flechas del marcador de tiempo para ajustar al tiempo de cocción deseado. Voltee los alimentos a mitad del ciclo de asado.

NOTA: Los elementos de calor superiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocinados, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, maneje con cuidado. No deje desatendida la unidad.

USO DE LA FUNCIÓN KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

NOTA: La función de mantener caliente es para calentar y mantener la comida caliente después de la cocción.

- Acomode la comida sobre la rejilla de metal, la bandeja de hornear o la cesta de freír.
- Fije la perilla de función a la posición KEEP WARM (mantener caliente).
- Use las flechas de la función de temperatura para ajustar a la temperatura deseada.
- Use las flechas del marcador de tiempo para ajustar al tiempo de cocción deseado.

NOTA: Los elementos de calor superiores e inferiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno de mostrador sin supervisión.

USO DE LA FUNCIÓN DEFROST (DESCONGELAR)

NOTA: El control de temperatura está fijado y no se puede ajustar.

- Acomode los alimentos sobre la rejilla de metal, colocada en la bandeja de hornear, o en la cesta de freír con aire caliente.
- Fije la perilla a la función DEFROST (descongelar).
- Use las flechas del marcador de tiempo para ajustar al tiempo de cocción deseado. Permita 15 a 20 minutos por cada lado para que la carne o el pescado se descongele.
- Presione el botón Start (inicio) para comenzar el proceso de descongelamiento.

NOTA: Siempre cocine rápidamente los alimentos después de descongelarlos.

NOTA: Los elementos de calor superiores e inferiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocinados, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, maneje con cuidado. No deje desatendida la unidad.

USO DE LA FUNCIÓN DEHYDRATE (DESHIDRATAR)

NOTA: El control de temperatura está fijado y no se puede ajustar.

- Acomode los alimentos sobre la de freír con aire caliente.
- Fije la perilla a la posición DEHYDRATE (deshidratar).
- Use las flechas del marcador de tiempo para ajustar al tiempo de cocción deseado. El tiempo de deshidratación puede ser ajustado para hasta 12 horas.
- Presione el botón Start (inicio) para comenzar el proceso de deshidratación.

NOTA: Los elementos de calor superiores e inferiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocinados, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, maneje con cuidado. No deje desatendida la unidad.

USO DE LA FUNCIÓN FRIES (PAPAS FRITAS)

- Acomode las papas fritas en una capa en la cesta de freír con aire caliente y coloque encima de la bandeja de hornear. Inserte la bandeja de hornear en la posición del centro.
- Fije la perilla en la posición FRIES (papas fritas). Use las flechas del marcador de tiempo para ajustar al tiempo de cocción deseado, si es necesario.
- Use las flechas de la función de temperatura para ajustar a la temperatura deseada, si es necesario.
- Presione el botón Start (inicio) para comenzar la cocción.

NOTA: Los elementos de calor superiores e inferiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocinados, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, maneje con cuidado. No deje desatendida la unidad.

USO DE LA FUNCIÓN PIZZA (SI ESTÁ EQUIPADA)

- Acomode la pizza sobre la rejilla de metal en la posición del centro.
- Fije la perilla a la posición PIZZA.
- Use las flechas del marcador de tiempo para ajustar al tiempo de cocción deseado, si es necesario.
- Use las flechas de la función de temperatura para ajustar a la temperatura deseada, si es necesario.
- Presione el botón Start (inicio) para comenzar la cocción.

NOTA: Los elementos de calor superiores e inferiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocinados, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, maneje con cuidado. No deje desatendida la unidad.

USO DE LA FUNCIÓN WINGS (ALAS) (SI ESTÁ INCLUIDA)

- Acomode las alas en una capa en la cesta de freír con aire caliente y coloque encima de la bandeja de hornear.
- Fije la perilla en la posición WINGS (alas).
- Use las flechas del marcador de tiempo para ajustar al tiempo de cocción deseado, si es necesario.
- Use las flechas de la función de temperatura para ajustar a la temperatura deseada, si es necesario.
- Presione el botón Start (inicio) para comenzar la cocción.

NOTA: Los elementos de calor superiores e inferiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocinados, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, maneje con cuidado. No deje desatendida la unidad.

USO DE LA FUNCIÓN VEGGIES (EGETALES) (SI ESTÁ INCLUIDA)

- Acomode los vegetales en una capa en la cesta de freír con aire caliente y coloque encima de la bandeja de hornear. Inserte la bandeja de hornear en la posición de rejilla del centro.
- Fije la perilla en la posición VEGGIES (vegetales).
- Use las flechas del marcador de tiempo para ajustar al tiempo de cocción deseado, si es necesario.
- Use las flechas de la función de temperatura para ajustar a la temperatura deseada, si es necesario.
- Presione el botón Start (inicio) para comenzar la cocción.

NOTA: Los elementos de calor superiores e inferiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocinados, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, maneje con cuidado. No deje desatendida la unidad.

LIMPIANDO SU HORNO DE MOSTRADOR

1. Antes de limpiar su Horno de mostrador Oster®, desenchúfelo y deje enfriar.
2. Para limpiar pásele una tela húmeda.

PRECAUCIÓN: ¡NO SUMERJA EN AGUA! Asegúrese de usar solamente agua con jabón suave. Los limpiadores abrasivos, escobillas o limpiadores químicos dañarán la unidad. Vacíe la bandeja de migas frecuentemente para evitar la acumulación de migas. La cesta para freír con aire caliente, la rejilla de metal, y la bandeja de hornear son aptas para el lavavajillas. (solamente en la parte superior del lavavajillas).

Este artefacto no cuenta con piezas reparables por el usuario. Cualquier servicio más allá de lo descrito en la Sección de Limpieza debe ser realizado solamente por un Representante de Servicio Autorizado. Refiérase a la sección de Garantía.

ALMACENANDO SU HORNO DE MOSTRADOR

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de almacenar. Si guarda su horno por un largo tiempo, asegúrese de que el horno esté limpio y libre de partículas de comidas. Almacene el horno en una ubicación seca como sobre una mesa o tablero o repisa con puertas. Además de las recomendaciones de limpieza, no se requiere ningún mantenimiento adicional por parte del usuario.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Alimentos demasiado o no suficientemente cocidos	<ul style="list-style-type: none"> Graduación incorrecta de temperatura o de tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> Puede que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura a su gusto.
		<ul style="list-style-type: none"> Debido a que su horno de mostrador es más pequeño que su horno normal, se calentará más rápidamente y, en general, cocinará en períodos de tiempo más cortos.
	<ul style="list-style-type: none"> Colocación de la rejilla 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla” en la página 6 del texto español. Puede que tenga que regular la rejilla según el tipo de alimento.
Olor a quemado	<ul style="list-style-type: none"> Primer uso 	<ul style="list-style-type: none"> Se recomienda que caliente el horno de mostrador a 450 por aproximadamente unos 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que puede haberse quedado después del embarque.
	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de comida dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja de migas. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección “Cómo limpiar el horno de mostrador” en la página 10 del texto español.
El horno no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> El aparato está desenchufado. 	<ul style="list-style-type: none"> Enchufe el horno de mostrador en un tomacorriente de 120 voltios de CA.
Sólo se calienta un elemento calentador	<ul style="list-style-type: none"> La selección de graduación de la función determina qué elemento calentador funcionará. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte las instrucciones para cada función si desea confirmar cual elemento de calor funcionará.
Los elementos calot no permanecen encendidos	<ul style="list-style-type: none"> Los elementos calor se encenderán y se apagarán alternadamente para mantener el calor adecuado. Puede que no vea que los elementos se iluminan. 	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que se haya seleccionado la función deseada.
La luz del horno no está encendida.	<ul style="list-style-type: none"> El marcador de tiempo de la luz del horno ha agotado el tiempo de conteo y apaga automáticamente la luz. 	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón de luz en el panel de control para volver a encender la luz. Tome en cuenta que la luz se apagará automáticamente.
	<ul style="list-style-type: none"> La bombilla se ha quemado. 	<ul style="list-style-type: none"> Comuníquese con el centro de servicio para las piezas reemplazables.

RECETAS

PAPAS ASADAS CON AJO Y QUESO PARMESANO

- ½ cucharadita de romero seco
- 5 dientes de ajo, bien picaditos
- 2 libras de papas russet, cortadas en cuartos
- Sal kosher y pimienta molida, al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de queso parmesano, rallado

Pele y corte las papas en cuartos. Enjuáguelas bien para eliminar el almidón. Seque a palmaditas con una toalla de papel. En un tazón grande, mezcle las papas en cuartos con el resto de los ingredientes. Mézclelos bien. Coloque las papas en la cesta de freír y cocine en la función Air Fry por 25 a 30 minutos a 400°F o hasta que las papas estén crujientes y doradas, revolviéndolas a mitad del tiempo de cocción.

CAMARONES CON COCO

- 20 camarones grandes, pelados y desvenados
- 2 huevos grandes, batidos
- 1 taza de coco rallado, secado y endulzado
- 1 taza de migas de panko (pan estilo japonés)
- 1 taza de harina común blanca
- Sal kosher y pimienta molida, al gusto

En un tazón grande, mezcle el coco rallado y las migas de panko. Sazone al gusto con sal y pimienta. Coloque la harina y los huevos en 2 tazones separados. Pasar los camarones por harina y después por los huevos. Cubra los camarones bien con la mezcla de coco. Coloque los camarones de forma uniforme en la cesta de freír y salpique aceite de oliva por encima. Cocine en la función Air Fry por 8 a 10 minutos a 350°F o hasta que los camarones estén cocinados.

ALAS DE POLLO CON MIEL Y AJO

- 12 alas de pollo
- ½ taza de maicena
- 1 cucharadita de sal kosher
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Salsa de miel y ajo
- 1 cucharadita de salsa de soja
- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 4 cucharaditas de ajo picadito
- ¼ taza de miel

Sazone las alas de pollo con un poco de sal kosher y ajo en polvo. Eche la maicena en un tazón y cubra las alas de pollo por todos los lados, sacudiendo el exceso de maicena. Coloque las alas de pollo de manera uniforme en la cesta de freír y cocine en la función Air Fry por 30 minutos a 375°F, volteándolas a mitad del ciclo de cocción. Mientras las alas de pollo se cocinan, caliente la mantequilla y el ajo en una olla pequeña. Una vez que la mantequilla esté derretida, añada el resto de los ingredientes y deje hervir ligeramente por unos 2 minutos. Cuando las alas de pollo estén crujientes y cocinadas, colóquelas en un tazón grande y revuélvalas con la salsa preparada hasta que estén cubiertas completamente.

COLES O REPOLLITOS DE BRUSELAS ASADAS CON PANCETTA

- 1 libra de coles o repollitos de Bruselas, recortadas y cortadas a la mitad
- 4 onzas de pancetta picada
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de ajo, bien picadito
- 1 cucharada de vinagre balsámico

En un tazón grande, combine todos los ingredientes y colóquelos de manera uniforme en la cesta de freír. Cocine la mezcla de ingredientes en la función Air Fry por 15 minutos a 350°F o hasta que estén bien cocinados, revolviéndolos a mitad del ciclo de cocción.

Garantía limitada de 1 año

Sunbeam Products, Inc., o en Canadá, Newell Brands Canada ULC, (en forma conjunta, "Sunbeam"), 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 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., Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Newell Brands Canada ULC, 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.

CONSIGNES IMPORTANTES

L'utilisation des appareils électriques exige l'observation de précautions de sécurité fondamentales pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles, y compris des suivantes :


1. Lisez toutes les instructions avant de commencer à utiliser l'appareil.
2.  Employez cet appareil produit de la chaleur. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons prévus. Portez toujours des gants isolants et antiglisse, ou l'équivalent, pour vous protéger les mains.
3. Pour éviter les chocs électriques, ne placez ou ne plongez ni le cordon, ni les fiches, ni l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, quel qu'il soit.
4. Cet appareil ne doit pas être employé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites.
5. Redoublez de vigilance lorsqu'un appareil fonctionne à proximité d'enfants. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
6. Débranchez l'appareil entre utilisations, avant de monter ou de démonter toute pièce et avant de le nettoyer. Attendez qu'il ait refroidi pour le nettoyer et monter ou démonter toute pièce. Pour le débrancher, ÉTEIGNEZ-LE puis tirez délicatement la fiche hors de la prise – ne donnez pas un coup sec sur le cordon.
7. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a présenté une anomalie de fonctionnement ou a été endommagé d'une façon quelconque. Ne tentez pas de changer ou d'épissier un cordon abîmé. Retournez l'appareil au fabricant (voyez la garantie) pour le faire vérifier, réparer ou ajuster au besoin.
8. L'emploi d'accessoires que ne conseille pas formellement le fabricant de l'appareil peut être source de blessures.
9. Ne vous servez de l'appareil ni en plein air ni à des fins commerciales.
10. Veillez à ce que le cordon ne pende pas et ne touche pas de surface chaude.
11. Ne posez pas l'appareil sur ou près de surfaces mouillées, de sources de chaleur (foyer à gaz ou électrique chaud, par exemple) ou dans un four chauffé.
12. Déplacez l'appareil ou sortez un plat du four prudemment s'il contient de l'huile ou tout autre liquide chaud. Portez toujours des gants isolants et antiglisse, ou l'équivalent, pour vous protéger les mains.
13. N'employez l'appareil qu'aux fins prévues. L'usage abusif peut entraîner des blessures. Est réservé à l'emploi sur comptoir de cuisine. Placez-le à 15,2 cm (6 po) des murs ou de tous articles. Ne l'utilisez que sur une surface sèche, stable, plane et d'aplomb.
14. Ne mettez pas d'aliments ou de plats en métal surdimensionnés dans le four, un risque d'incendie ou de choc électrique pourrait en résulter.
15. Un incendie peut se déclarer si le four posable est couvert, touche ou se trouve près de matières inflammables – rideaux, murs, tentures, ou autres – durant son fonctionnement. Ne posez rien sur l'appareil lorsqu'il sert.
16. Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à récurer métalliques, des particules pourraient se détacher et causer des chocs au contact des pièces électriques.
17. Agissez prudemment lors de l'emploi de plats autres qu'en métal ou en verre.
18. Entre utilisations, ne placez rien d'autre dans la cavité du four que les accessoires que recommande le fabricant.
19. Ne placez pas de matières inflammables dans le four – papier, carton ou plastique, par exemple – ou toute autre matière qui risquerait de s'enflammer ou de fondre.
20. Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes ou d'autres parties du four de feuille d'aluminium, l'appareil surchaufferait.
21. Videz le plateau ramasse-miettes après chaque utilisation.

22. La porte est en verre trempé. Examinez-la régulièrement pour déceler ébréchures, fêlures ou autre détérioration. Si elle présente la moindre dégradation, ne vous servez pas du four car le verre pourrait se briser en éclats durant l'emploi.
23. N'employez pas l'appareil avec un programmateur, une minuterie, un adaptateur de prise sans fil ou une prise pouvant être commandée à distance, et ne le branchez pas sur un circuit qu'active et désactive régulièrement le fournisseur.
24. L'utilisation de la friteuse produit de la vapeur chaude. Gardez vos mains et votre visage à une distance sans risque de l'événement.
25. Si le four présente le réglage «STAY ON » (CONTINU), le fonctionnement ne s'arrête pas quand le bouton est tourné en sens antihoraire au-delà de zéro. Utilisez ce réglage avec prudence et, lorsqu'il fonctionne, ne laissez pas le four sans surveillance pendant de longues périodes.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE

Modèles nord-américains à fiches polarisées



FICHE POLARISÉE

Cet appareil comprend une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, la fiche ne s'enfonce dans les prises polarisées que dans un sens ; si la fiche ne rentre pas entièrement dans la prise, retournez-la. Si elle ne pénètre toujours pas convenablement, ayez recours aux services d'un électricien agréé. N'essayez pas de neutraliser le dispositif de sécurité de la fiche et ne tentez pas de modifier la fiche. Si l'assujettissement de la fiche n'est pas serré ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, utilisez une autre prise.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON

Cet appareil est délibérément équipé d'un cordon court afin de réduire les risques de s'empêtrer les pieds ou de trébucher accidentellement, comme ça pourrait être le cas avec un cordon plus long. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs et des cordons prolongateurs sont disponibles et utilisables, à condition d'observer les précautions d'usage. Si un cordon amovible long ou un prolongateur est employé...

- a. sa puissance nominale marquée doit être au moins égale à la puissance nominale de l'appareil ;
- b. la rallonge doit être disposée de façon à ne pas pendre du comptoir ou du plateau de table, afin que les enfants ne puissent pas la tirer et qu'elle ne risque pas de faire trébucher accidentellement ; et enfin
- c. si le produit est mis à la terre, la rallonge doit être un cordon trifilaire.

Ne tirez pas le cordon, ne le tortillez et ne le manipulez pas abusivement.

AVIS

1. Tous les comptoirs et plateaux de table offerts sur le marché ne résistent pas à la chaleur que génèrent certains appareils électroménagers pendant de longues périodes. Ne mettez pas le four posable chaud sur une belle table en bois. Nous recommandons de placer un coussinet thermorésistant ou dessous-de-plat sous le four pour éviter d'abîmer la surface d'appui.
2. Quand l'appareil est mis en service, il peut se dégager un peu de fumée et/ou une faible odeur. Courantes avec beaucoup d'appareils qui produisent de la chaleur, fumée et/ou odeur cesseront après quelques utilisations.

BIENVENUE

Nous vous félicitons d'avoir sélectionné ce four posable OSTER^{MD}. Au cas où il aurait besoin d'une réparation quelconque, ne le retournez pas au lieu d'achat mais communiquez avec nous au www.oster.com / 1 800-334-0759 aux États-Unis ou au www.oster.ca / 1 800 667-8623 au Canada.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE FOUR POSABLE

Réglage de la fonction

Tournez le bouton selon le mode de cuisson désiré.

Réglage de la température

Régalez le thermostat à l'aide des flèches ascendantes et descendantes.

Réglage du temps de cuisson et de la couleur des rôties

Vous les sélectionnez à l'aide des flèches.

Éclairage intérieur (s'il y a lieu)

Allume la lampe de la cavité.

Plateau ramasse-miettes démontable

Sortez-le pour le nettoyer en toute facilité.

Porte en verre

Permet de surveiller la cuisson.

Plat à four

Accueille commodément une grande variété d'aliments à enfourner.

Trois hauteurs de cuisson

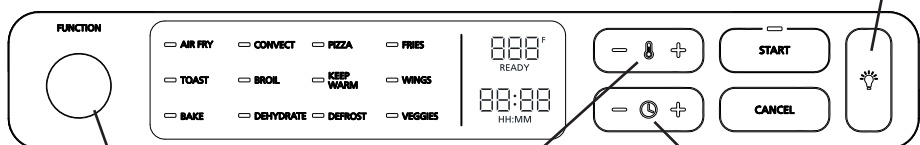
Panier à friture

Vous le posez sur le plat à chaque fois que vous faites frire à l'air chaud.

Grille en métal

S'utilise pour faire des rôties et cuire au four ou sous le gril.

Tableau de commande TSSTTVDAF1

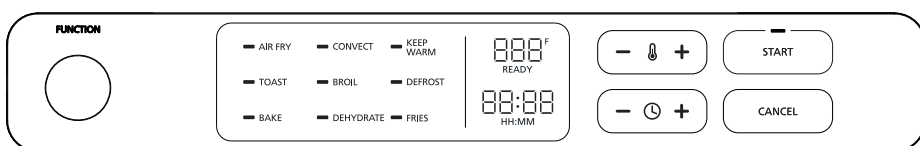


Réglage de la fonction

Réglage de la température

Temps de cuisson et couleur des rôties

Tableau de commande TSSTTVDAF2



Français-3 | oster.com / oster.ca

PRÉPARATIFS POUR L'UTILISATION INITIALE DU FOUR POSABLE

REMARQUE : si vous percevez une faible odeur et/ou de la fumée à la mise en service, faites chauffer le four environ 5 minutes à la température maximale.

Si vous employez le four posable pour la toute première fois, veuillez à préalablement

- retirer les autocollants apposés sur les surfaces du four ;
- ouvrir la porte du four puis retirer la documentation et le papier de la cavité ; et enfin
- laver la grille, le plat à four et le panier à friture à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent liquide pour vaisselle, avec un tampon non abrasif.

ATTENTION : N'IMMERGEZ PAS LA CARROSSERIE DANS L'EAU !

- Asséchez soigneusement toutes les surfaces avant l'utilisation.
- Décidez où placer le four. Mettez-le de préférence sur un comptoir plat, dégagé et d'aplomb, à proximité de la prise de courant qui l'alimentera.
- Branchez le four posable sur courant alternatif de 120 volts.

AVERTISSEMENT : durant le fonctionnement et le refroidissement, veuillez à ce qu'il y ait bien un dégagement de 15 cm / 6 po entre le four et toutes autres surfaces, y compris les cordons. Vérifiez aussi que le cordon ne touche pas l'arrière de la carrosserie.

OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR

Étape 1 : tenez le milieu de la poignée du bout des doigts, par dessous (voyez la figure 1).

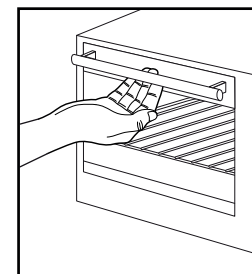


Figure 1

Étape 2 : abaissez prudemment la porte (voyez la figure 2).

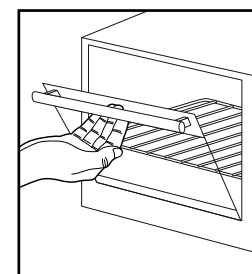


Figure 2

ATTENTION : le fonctionnement de cet appareil produit de la chaleur. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou les boutons, conformément aux instructions.

Français-4 | oster.com / oster.ca

GÉNÉRALITÉS

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Les éléments de voûte et de sole S'ALLUMENT et S'ÉTEignent de façon intermittente pour maintenir la température choisie. Il se peut que vous ne les voyiez pas rougeoier.

POSITIONNEMENT DE LA GRILLE

Trois hauteurs de cuisson sont prévues pour permettre de loger une grande variété d'aliments (voyez la figure 3).

La hauteur doit être choisie en fonction du volume des aliments et du degré de brunissement désiré.

Attendez que le four refroidisse pour retirer la grille.

Lorsque tirée hors du four, la grille risque d'incliner vers le bas, et les aliments de se déplacer. Procédez prudemment.

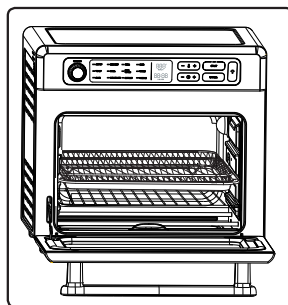


Figure 3

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR

- Choisissez la fonction désirée.
- Réglez le niveau de chaleur voulu à l'aide des flèches de température.
- Utilisez les flèches de la minuterie pour régler le temps de cuisson approprié, en prévoyant 5 ou 6 minutes pour le préchauffage du four.

Retrait des aliments

Ouvrez toujours la porte en grand et retirez les aliments prudemment, alors que vous portez des gants isolants pour vous protéger les mains.

EMPLOI DE LA FONCTION « AIR FRY »

(FRIRE À L'AIR CHAUD) DU FOUR POSABLE

- Disposez les aliments dans le panier à friture puis posez celui-ci sur le plat à four.
- Insérez le plat dans les coulisses centrales.
- Sélectionnez la fonction AIR FRY (frire à l'air chaud).
- Changez le degré de chaleur requis avec les flèches de température.
- Modifiez le temps de cuisson approprié avec les flèches de la minuterie.
- Appuyez sur la touche Start (Marche) pour faire démarrer la cuisson.

REMARQUE : l'élément de voûte chauffera de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température choisie.

REMARQUE : enduisez uniformément les aliments d'huile, si désiré, avant de les enfourner.

AVERTISSEMENT : agissez prudemment car les aliments cuits, le panier à friture, le plat à four et la porte seront très chauds. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

TABLEAU DE CUISSON POUR FRIRE À L'AIR CHAUD

ALIMENTS	POIDS	FONCTION	TEMPÉRATURE	TEMPS	HUILE ?
POMMES DE TERRE					
Frites coupe maison	1 lb/450 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	20 min	Oui
Frites de patates maison	1 lb/450 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	20 min	Oui
Rissolées, congelées	1,3 lb/600 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	15 min	Non
Frites congelées (épaisses)	1,5 lb/675 g	AIR FRY	450 °F/230 °C	20-25 min	Non
Frites congelées (minces)	1 lb/450 g	AIR FRY	450 °F/230 °C	10-15 min	Non
VIANDE/VOLAILLE/POISSON					
Ailes de poulet	1,7 lb/770 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	25 min	Non
Bifteck	8 oz/225 g	AIR FRY	450 °F/230 °C	5-8 min	Non
Côtelettes de porc	8 oz/225 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	20 min	Non
Hamburger	4 oz/120 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	10-15 min	Non
Poitrine de poulet panée	1 lb/450 g	AIR FRY	350 °F/180 °C	10 min	Non
Poisson pané	1 lb/450 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	10 min	Non
Bacon	8 oz/225 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	8-10 min	Non
CASSE-CROÛTE					
Pépites de poulet congelées	1 lb/450 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	10-15 min	Non
Bâtons mozzarella congelés	1 lb/450 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	8-10 min	Non
Lanières d'oignon congelées	10 oz/300 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	10 min	Non
Macédoine de légumes frais	1,5 lb/675 g	AIR FRY	400 °F/200 °C	20 min	Oui

Remarque : il est inutile de préchauffer le four pour frire à l'air chaud.

Remarque : approximatifs, les temps de cuisson peuvent varier selon les aliments et leur préparation.

FAQ SUR LA FRITURE À AIR CHAUD

Dois-je enduire les aliments d'huile ?

RÉPONSE : huiler avant de frire à l'air chaud n'est pas nécessairement requis. Les aliments congelés ou très gras – les ailes de poulet et le bacon, par exemple – n'ont pas besoin de plus de matière grasse. Mais touiller les frites ainsi que les légumes coupés maison dans environ 15 mL d'huile pour les enrober uniformément produira des fritures croustillantes et bien dorées.

Faut-il tourner ou remuer les aliments au milieu du cycle de cuisson ?

RÉPONSE : remuer les grosses quantités d'aliments au milieu du cycle de cuisson peut être un avantage pour assurer une friture uniformément cuite et dorée.

UTILISATION DE LA FONCTION « TOAST » (RÔTIE)

REMARQUE : un même réglage ne convient pas pour tous les pains – les pains légers et gaufres requièrent un réglage clair, les pains foncés et muffins (dont anglais), un réglage plus foncé.

- Disposez les aliments sur la grille mise en position centrale.
- Sélectionnez la fonction TOAST (rôtie). À ce mode, les éléments de voûte et de sole chaufferont une fois la minuterie réglée.
- Réglez le niveau de brunissement des rôties entre 1 à 5, avec les flèches de la minuterie.
- Appuyez sur la touche Start (Marche) pour faire débiter le grillage.

REMARQUE : les éléments de voûte et de sole chaufferont de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température voulue.

AVERTISSEMENT : agissez prudemment car les rôties, la grille en métal et la porte risquent d'être très chaudes. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

UTILISATION DE LA FONCTION « BAKE » (FOUR)

- Disposez les aliments sur la grille ou dans le plat à four. Choisissez la hauteur de cuisson appropriée en fonction du volume et de la nature des aliments.
- Sélectionnez la fonction BAKE (cuisson au four). À ce mode, les éléments de voûte et de sole chaufferont une fois la minuterie réglée.
- Changez le niveau de chaleur au besoin, à l'aide des flèches de température.
- Modifiez le temps de cuisson au besoin, avec les flèches de la minuterie.

REMARQUE : les éléments de voûte et de sole chaufferont de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température nécessaire.

AVERTISSEMENT : agissez prudemment car les aliments cuits, la grille en métal et la porte risquent d'être très chauds. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

UTILISATION DE LA FONCTION « CONVECT » (CONVECTION)

- Disposez les aliments sur la grille ou dans le plat à four. Choisissez la hauteur de cuisson appropriée en fonction du volume et de la nature des aliments.
- Sélectionnez la fonction CONVECT (cuisson par convection). À ce mode, les éléments de voûte et de sole chaufferont une fois la minuterie réglée.
- Changez le niveau de chaleur au besoin, à l'aide des flèches de température.
- Modifiez le temps de cuisson au besoin, avec les flèches de la minuterie.

REMARQUE : les éléments de voûte et de sole chaufferont de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température nécessaire.

AVERTISSEMENT : agissez prudemment car les aliments cuits, la grille en métal et la porte risquent d'être très chauds. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

FAQ SUR LA CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION

Qu'est-ce que la cuisson par convection ?

Réponse : la cavité du four incorpore une turbine qui brasse l'air chaud, ce qui uniformise la température et procure un meilleur chauffage pour les aliments.

Comment modifie-t-on le temps pour la cuisson par convection ?

Réponse : la convection raccourcit la durée en moyenne de 30 %, mais la réduction varie selon les denrées. Choisissez de préférence un temps court pour commencer puis prolongez-le au besoin.

Avec quels aliments obtient-on les meilleurs résultats ?

Réponse : une cuisson courte est souvent préférable, surtout pour la boulangerie et la pâtisserie. La turbine uniformise la chaleur dans la cavité, un gros avantage pour le pain et les gâteaux.

UTILISATION DE LA FONCTION « BROIL » (GRIL) RÉGLABLE

- Répartissez les aliments dans le plat à four puis placez celui-ci en position haute ou centrale, selon la nature des aliments et leur volume.
- Fermez la porte jusqu'au premier cran d'arrêt, ce qui laissera le haut de la porte légèrement entrouvert. Ceci assure un écoulement d'air suffisant pour griller viande ou poisson.
- Sélectionnez la fonction BROIL (gril). L'élément de voûte chauffera quand la minuterie est réglée.
- Changez le niveau de chaleur requis au besoin, à l'aide des flèches de température.
- Modifiez au besoin le temps de cuisson voulu avec les flèches de la minuterie. Tournez les aliments lorsque la moitié, ou à peu près, de la durée est écoulée.

REMARQUE : l'élément de voûte chauffera de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température sélectionnée.

AVERTISSEMENT : agissez toujours prudemment car les grillades, la grille en métal et la porte risquent d'être très chaudes. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

UTILISATION DE LA FONCTION « KEEP WARM » (GARDER CHAUD)

REMARQUE : cette fonction sert à réchauffer les aliments puis à les garder à point.

- Disposez les aliments sur la grille, dans le plat à four ou bien dans le panier à friture.
- Sélectionnez la fonction KEEP WARM (garder chaud).
- Changez le niveau de chaleur désiré au besoin, à l'aide des flèches de température.
- Modifiez alors le temps nécessaire, à l'aide des flèches de la minuterie.

REMARQUE : les éléments de voûte et de sole chaufferont de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température choisie.

AVERTISSEMENT : agissez prudemment car les aliments, la grille en métal et la porte risquent d'être chauds. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

UTILISATION DE LA FONCTION « DEFROST » (DÉCONGELER)

REMARQUE : la température réglée est invariable.

- Disposez les aliments sur la grille, dans le plat à four, ou bien dans le panier à friture.
- Sélectionnez la fonction DEFROST (décongeler).
- Réglez le temps désiré à l'aide des flèches de la minuterie. Prévoyez de 15 à 20 minutes par face pour décongeler la viande ou le poisson.
- Appuyez sur la touche Start (Marche) afin que la décongélation débute.

REMARQUE : faites toujours cuire l'aliment décongelé dans le plus bref délai.

REMARQUE : les éléments de voûte et de sole chaufferont de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température sélectionnée.

AVERTISSEMENT : agissez prudemment car l'aliment, la grille en métal et la porte risquent d'être chauds. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.



UTILISATION DE LA FONCTION « DEHYDRATE » (DÉSHYDRATER)

REMARQUE : la température réglée est invariable.

- Disposez les aliments dans le panier à friture.
- Sélectionnez la fonction DEHYDRATE (déshydrater).
- Réglez le temps voulu à l'aide des flèches de la minuterie. La durée maximale de déshydratation est de 12 heures.
- Appuyez sur la touche Start (Marche) afin que la déshydratation débute.

REMARQUE : les éléments de voûte et de sole chaufferont de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température voulue dans la cavité du four.

AVERTISSEMENT : agissez prudemment car les aliments, la grille en métal et la porte risquent d'être très chauds. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

UTILISATION DE LA FONCTION « FRIES » (FRITES)

- Garnissez le panier à friture d'une simple couche de frites puis posez le panier sur le plat à four. Faites coulisser le plat à four dans les coulisses centrales.
- Sélectionnez la fonction FRIES (frites).
- Changez le temps de cuisson désiré à l'aide des flèches de la minuterie, si nécessaire.
- Modifiez le niveau de chaleur avec les flèches de température, si nécessaire.
- Appuyez sur la touche Start (Marche) pour faire débiter la cuisson.

REMARQUE : l'élément de voûte chauffera de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température choisie.

AVERTISSEMENT : agissez prudemment car les frites cuites, la grille en métal et la porte risquent d'être très chaudes. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

UTILISATION DE LA FONCTION « PIZZA » [SI INCORPORÉE]

- Placez la pizza sur la grille en métal que vous enfournerez à la hauteur de cuisson centrale.
- Sélectionnez la fonction PIZZA.
- Changez le temps de cuisson avec les flèches de la minuterie, si nécessaire.
- Modifiez le niveau de chaleur désiré avec les flèches de température, si nécessaire.
- Appuyez sur la touche Start (Marche) afin que la cuisson débute.

REMARQUE : les éléments de voûte et de sole chaufferont de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température choisie.

AVERTISSEMENT : agissez prudemment car la pizza, la grille en métal et la porte risquent d'être très chaudes. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

UTILISATION DE LA FONCTION « WINGS » (AILES) [SI INCORPORÉE]

- Placez une simple couche d'ailes dans le panier à friture et posez celui-ci sur le plat à four.
- Sélectionnez la fonction WINGS (ailes). Enfournerez le plat à la hauteur de cuisson centrale.
- Changez le temps de cuisson avec les flèches de la minuterie, si nécessaire.
- Modifiez le niveau de chaleur avec les flèches de température, si nécessaire.
- Appuyez sur la touche Start (Marche) afin que la cuisson débute.

REMARQUE : l'élément de voûte chauffera de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température choisie.

AVERTISSEMENT : agissez prudemment car les ailes, la grille en métal et la porte risquent d'être très chaudes. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

UTILISATION DE LA FONCTION « VEGGIES » (LÉGUMES) [SI INCORPORÉE]

- Répartissez une simple couche de légumes dans le panier à friture puis placez celui-ci sur le plat à four. Enfournerez le plat à la hauteur de cuisson centrale.
- Sélectionnez la fonction VEGGIES (légumes).
- Changez le temps de cuisson avec les flèches de la minuterie, si nécessaire.
- Modifiez le niveau de chaleur désiré avec les flèches de température, si nécessaire.
- Appuyez sur la touche Start (Marche) pour faire débiter la cuisson.

REMARQUE : l'élément de voûte chauffera de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température sélectionnée.

AVERTISSEMENT : agissez prudemment car les légumes, la grille en métal et la porte risquent d'être très chauds. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

ENTRETIEN DU FOUR POSABLE

1. Débranchez le four posable OSTER^{MD} avant de le nettoyer et patientez qu'il refroidisse.
2. Essuyez-le alors avec un chiffon humecté.

ATTENTION : NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU !

N'employez qu'une solution savonneuse neutre et douce. Les nettoyeurs abrasifs, les brosses à laver et les produits chimiques abîmeraient la finition de l'appareil.

Videz souvent le plateau ramasse-miettes pour éviter que les miettes ne s'accumulent.

Le panier à friture, la grille et le plat à four résistent au lave-vaisselle (mais uniquement lorsqu'ils sont placés dans le panier du haut).

Cet appareil ne renferme pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. Tout service ou entretien autre que celui préconisé dans ces instructions doit uniquement être confié à un commis d'un centre de services agréé. Consultez la garantie.

RANGEMENT DU FOUR POSABLE

Laissez totalement refroidir le four avant de le ranger. Lorsque la période de rangement est indéfinie, veillez à ce qu'il soit immaculé et ne contienne surtout pas de particules alimentaires. Placez-le dans un lieu sec – sur une table, un comptoir ou dans une armoire de cuisine, par exemple. Outre l'entretien courant préconisé, vous ne devriez avoir rien d'autre à faire.



PROBLÈMES	CAUSES PLAUSIBLES	SOLUTIONS
Aliments trop ou pas assez cuits	<ul style="list-style-type: none"> La température ou la durée de cuisson est incorrecte. 	<ul style="list-style-type: none"> Essayez de modifier la température et le temps pour répondre à vos goûts. Le four étant plus petit qu'un four de cuisinière ordinaire, sa cavité chauffe plus vite et cuit aussi généralement plus vite qu'un four de cuisinière.
	<ul style="list-style-type: none"> La grille n'est pas à la hauteur appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> Voyez « Positionnement de la grille » en page Français-5. Tenez compte de l'aliment et de son volume.
Odeur de brûlé	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation initiale. 	<ul style="list-style-type: none"> Il est conseillé de faire fonctionner le four à 450 °F/230 °C pendant environ 15 minutes pour éliminer tous les résidus de la fabrication qui peuvent rester après l'expédition.
	<ul style="list-style-type: none"> Des particules adhèrent à la cavité, aux éléments ou au plateau ramasse-miettes. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultez la rubrique « Entretien du four posable » en page Français-10.
Le four ne S'ALLUME pas	<ul style="list-style-type: none"> Le four est débranché. 	<ul style="list-style-type: none"> Branchez le four posable sur une prise de courant alternatif de 120 volts.
Un seul élément chauffe	<ul style="list-style-type: none"> La fonction choisie détermine les éléments qui chauffent. 	<ul style="list-style-type: none"> Voyez les instructions fournies pour chaque fonction, elles confirmeront les éléments qui doivent chauffer.
Les éléments ne restent pas ALLUMÉS	<ul style="list-style-type: none"> Ils chauffent de façon INTERMITTENTE pour maintenir la température. Les éléments peuvent ne pas rougeoier. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fonction choisie correspond bien au mode de cuisson désiré.
La lampe du four ne luit pas	<ul style="list-style-type: none"> Le délai d'éclairage étant écoulé, la minuterie a automatiquement éteint la lampe. L'ampoule est grillée. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur la touche d'éclairage du tableau de commande pour rallumer. Notez que la lumière s'éteindra automatiquement. Commandez des pièces de rechange au centre de services.

POMMES DE TERRE RÔTIÉS À L'AIL ET AU PARMESAN

- 3 mL de romarin séché
- 5 gousses d'ail, hachées fin
- 900 g de pommes de terre Russet, coupées en quartiers
- Sel cachère et poivre moulu, au goût
- 30 mL d'huile d'olive
- 125 mL de parmesan râpé

Éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers. Bien les rincer pour éliminer l'amidon avant de les assécher. Dans un grand bol, mélanger soigneusement les quartiers de pommes de terre et le reste des ingrédients. Déposer les pommes de terre dans le panier à friture et faire frire à l'air chaud de 25 à 30 minutes, à 400 °F/200 °C, soit jusqu'à ce que les quartiers soient croustillants et dorés ; touiller à la mi-cuisson.

CREVETTES À LA NOIX DE COCO

- 20 grosses crevettes, décortiquées et déveinées
- 2 gros œufs, battus
- 250 mL de noix de coco râpée, séchée, sucrée
- 250 mL de chapelure panko
- 250 mL de farine blanche tout usage
- Sel cachère et poivre moulu, au goût

Mélanger la noix de coco râpée et la chapelure panko dans un grand bol. Assaisonner de sel et de poivre au goût. Mettre la farine dans un bol, les œufs dans un autre bol. Fariner les crevettes et les tremper dans l'œuf. Enrober entièrement les crevettes de mélange à la noix de coco. Étaler uniformément les crevettes dans le panier à friture et les asperger d'huile d'olive. Cuire à l'air chaud de 8 à 10 minutes à 350 °F/180 °C, soit jusqu'à ce que les crevettes soient cuites à point.

AILES DE POULET À LA SAUCE AIL ET MIEL

Ingrédients

12 ailes de poulet
 125 mL d'amidon de maïs
 5 mL de sel cachère
 5 mL de poudre d'ail
Sauce ail et miel
 5 mL de sauce de soja
 15 mL de beurre non salé
 20 mL d'ail haché fin
 50 mL de miel

Assaisonner légèrement les ailes de poulet de sel cachère et de poudre d'ail. Mettre l'amidon de maïs dans un bol et en enduire totalement les ailes ; secouer l'excédent. Répartir uniformément les ailes dans le panier à friture et frire à l'air chaud pendant 30 minutes, à 375 °F/190 °C ; tourner les ailes à la mi-cuisson. Tandis que les ailes cuisent, chauffer le beurre et l'ail dans une petite casserole. Ajouter le reste des ingrédients lorsque le beurre a fondu et cuire à petits bouillons environ 2 minutes à partir de l'ébullition. Quand les ailes sont cuites et croustillantes, les touiller avec la sauce dans un grand bol pour complètement les enduire.

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS À LA PANCETTA

500 g de choux de Bruxelles, parés et coupés en deux
 120 g de pancetta hachée
 Sel et poivre au goût
 30 mL d'huile d'olive
 10 mL d'ail haché fin
 15 mL de vinaigre balsamique

Combiner tous les ingrédients dans un grand bol et étaler uniformément dans le panier à friture. Frire à l'air chaud pendant 15 minutes à 350 °F/180 °C, soit jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient tendres ; les tourner à la mi-cuisson.

Garantie limitée de un an

Sunbeam Products, Inc., ou si au Canada, Newell Brands Canada ULC, (collectivement « Sunbeam ») garantit que pour une période de un (1) an à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de vices de matériaux et de fabrication. Sunbeam se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer ce produit ou tout composant du produit déclaré défectueux pendant la période de garantie. Le produit ou composant de remplacement sera soit neuf soit réusiné. Si le produit n'est plus disponible, il sera remplacé par un produit similaire, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster toute fonction électrique ou mécanique de ce produit, sous peine d'annulation de la garantie.

Cette garantie est valide pour l'acheteur au détail initial du produit à la date d'achat au détail initiale et ne peut pas être transférée. Gardez votre facture d'achat originale. La preuve d'achat est exigible pour tout service couvert par la garantie. Les détaillants et les centres de services Sunbeam ou les magasins de détail qui vendent les produits Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer de toute autre manière les modalités de la garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de toute cause suivante : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit, utilisation d'une tension ou d'un courant incorrects, emploi contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou altération par quiconque autre que Sunbeam ou un centre de services autorisé Sunbeam. En outre, la garantie ne couvre pas les catastrophes naturelles comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de responsabilité de Sunbeam ?

Sunbeam ne sera pas tenu responsable de tout dommage conséquent ou accessoire causé par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou réglementaire.

Sauf si cela est interdit par les lois en vigueur, toute garantie ou condition implicite de valeur marchande ou d'adéquation à un usage particulier est limitée en durée à la durée de la garantie énoncée ci-dessus.

Sunbeam exclut toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, réglementaire ou autre.

Sunbeam n'assume aucune responsabilité pour les dommages de toute sorte résultant de l'achat, de l'usage ou du mauvais usage, ou de l'incapacité à utiliser le produit, y compris pour les dommages ou les pertes de profits conséquents, accessoires, particuliers ou similaires ou pour toute violation de contrat, fondamentale ou autre, ou toute réclamation portée à l'encontre de l'acheteur par un tiers.

Certaines provinces ou juridictions et certains États ne permettent pas d'exclusion ou de limitation pour des dommages conséquents ou accessoires ou de limitations sur la durée de la garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'une juridiction ou d'un État à l'autre.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Pour toutes questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service prévu par la garantie, appelez au 1 800 334.0759 et l'adresse d'un centre de services approprié vous sera fournie.

Au Canada

Pour toutes questions concernant cette garantie ou si vous souhaitez obtenir le service prévu par la garantie, appelez au 1 800 667.8623 et l'adresse d'un centre de services approprié vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. de Boca Raton, en Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Newell Brands Canada ULC, du 20 B Hereford Street à Brampton (Ontario) L6Y 0M1. Pour tout autre problème ou toute réclamation concernant ce produit, veuillez écrire à notre Service à la clientèle.

**NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DE CES
 ADRESSES NI AU LIEU D'ACHAT.**