



User Manual **Air Fryer & Oven Multi-Cooker**

Manual del usuario **Freidora de Aire y Horno Multicocción**



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

© 2019 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llama:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

© 2019 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

MODEL/MODELO **CKSTAFOV3**



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 Air Fryer Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the Air Fryer 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 drip tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the air fryer.
21. Empty the drip 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 Air Fryer 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.

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:

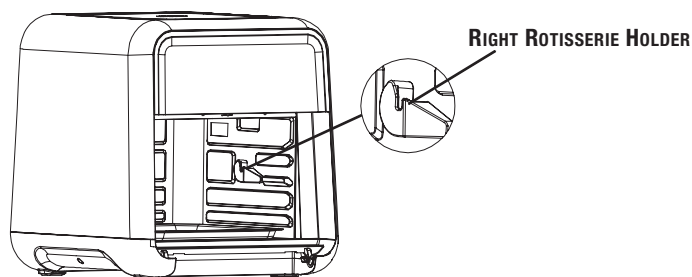
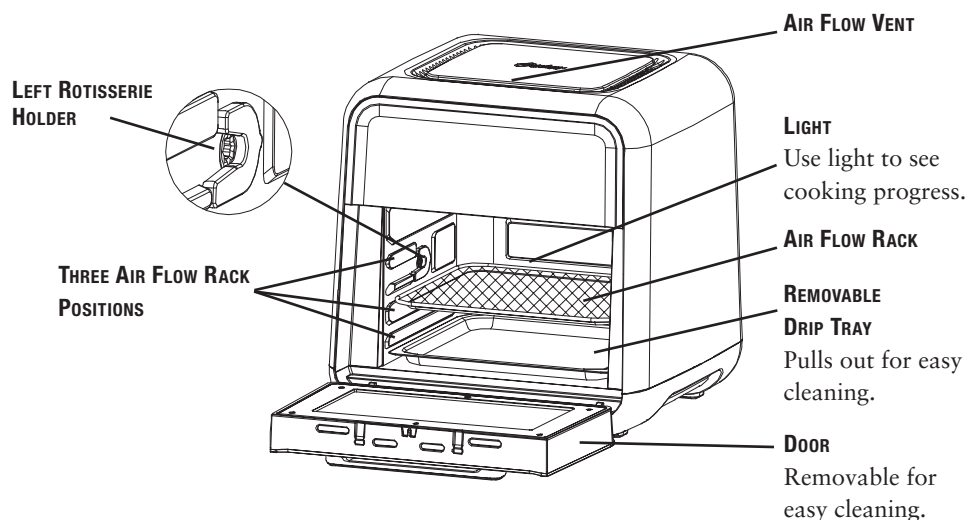
- a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; 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.

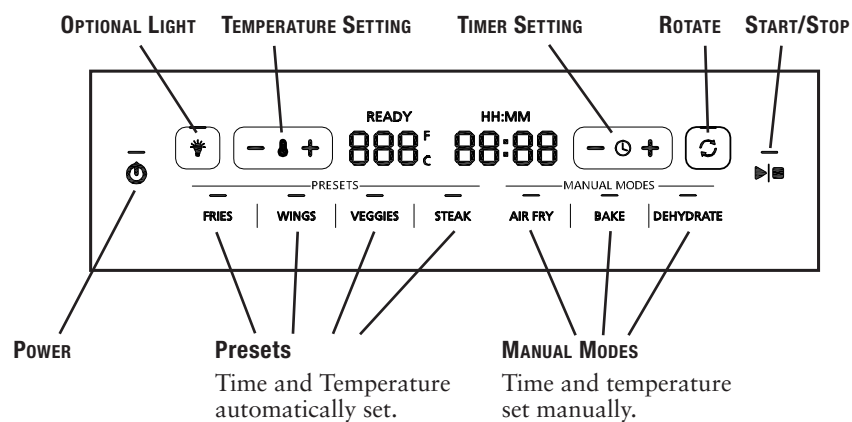
NOTICES

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 air fryer 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.

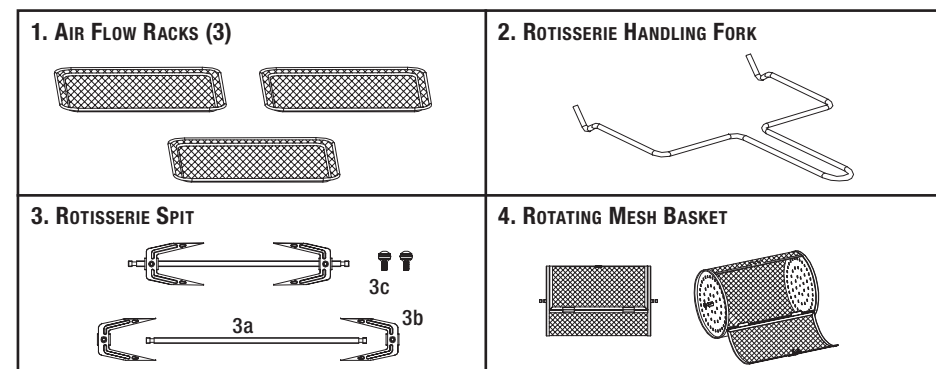
LEARNING ABOUT YOUR AIR FRYER OVEN



CONTROL PANEL



PARTS & ACCESSORIES



1. AIR FLOW RACKS (3)

- Ideal for cooking a variety of foods, such as chicken breast, fish or steak
- Best accessory to use for dehydrating
- If using one Air Flow Rack place it on the top slot for more crisp results
- If using more than one Air Flow Rack switch the position of the racks throughout the cooking cycle for a more even crisp.
- When using Air Flow Racks place a sheet of parchment paper on each rack to prevent the food from sticking.

2. ROTISSERIE HANDLING FORK

- Use the Rotisserie Handling Fork to place and remove the Rotating Mesh Basket and the Rotisserie Spit into Rotisserie Holders.

3. ROTISSERIE SPIT

- Ideal for cooking rotisserie chicken.
- It is advisable to secure the whole chicken with kitchen twine.
- To use the Rotisserie Spit, put the shaft (3a) through the chicken then slide the forks (3b) down the sides of the shaft and into the meat. Next, lock the forks into place using the screw set (3c) provided. Using the Rotisserie Handling Fork, place the chicken into the rotisserie holder in the unit.

4. ROTATING MESH BASKET

- Ideal for cooking fries, vegetables and chicken wings, as well as roasting nuts and other snacks.
- To use the Rotating Mesh Basket, place food in the Rotating Mesh Basket then lock it. Using the Rotisserie Handling Fork, place the Rotating Mesh Basket into the Rotisserie Holders.

CAUTION: DO NOT ATTEMPT TO REMOVE BASKET WITHOUT ROTISSERIE HANDLING FORK. PLEASE USE CAUTION WHILE HANDLING THE BASKET.

5. DRIP TRAY (NOT SHOWN)

- Used to catch oil and crumbs throughout the cooking cycle.
- Place drip tray at the bottom of the unit before beginning the cooking cycle.
- Be sure to wash the Drip Tray after every use.

USAGE INSTRUCTIONS

PREPARING YOUR AIR FRYER OVEN

1. Remove all packaging materials, stickers and labels in and on the unit.
2. Wash all accessories and wipe the inside of the unit with a damp cloth.
3. Place unit on a flat surface.
4. Plug the air fryer oven into an electrical outlet.
5. Press and hold the Power button until the unit turns on.

MANUAL MODE

1. Choose the desired manual mode – Air Fry, Bake or Dehydrate.
2. To set temperature and time use the plus and minus signs next to the temperature (Ⓕ) and time (Ⓖ) symbol then press Start (▶|■) for the air fryer oven to preheat.
3. Once preheat is complete an audible alert will sound and READY will appear on the display. Open the oven door and place food inside using desired accessories then close the door. Press Start (▶|■) to begin cooking cycle.
Note: When using Air Fry mode, Rotate (⌚) automatically turns on. Be sure to turn it off when cooking with the Air Flow Racks. When using Bake mode, Rotate (⌚) will need to be turned on if using the Mesh Basket or Rotisserie Spit.
4. Audible alert will sound once timer is done. Carefully remove the food with a heat safe cooking utensil or the Rotisserie Handling Fork.
Note: To pause cooking cycle open the door. To stop cooking cycle press Start/Stop (▶|■).

PRESET MODE

1. Choose the desired Preset – Fries, Wings, Veggies or Steak. Temperature and time will automatically appear.
Note: Rotate automatically turns on for the Fries preset. To turn off simply press the Rotate (⌚) button.
2. Press Start (▶|■) for Air Fryer Oven to preheat.
3. Once preheat is complete an audible alert will sound and READY will appear on the display. Open the oven door and place food inside using desired accessories then close the door. Press Start (▶|■) to begin cooking cycle.
4. Audible alert will sound once timer is done. Carefully remove the food with a heat safe cooking utensil or the Rotisserie Handling Fork.
Note: To pause cooking cycle open the door. To stop cooking cycle press Start/Stop (▶|■).

PRESETS

FRIES

Best for frozen French fries. If using fresh, hand cut potatoes, please see cooking chart (pg. 9).

WINGS

Best for natural/raw chicken wings.

VEGGIES

Best for thicker veggies, such as broccoli, carrots, cauliflower, green beans and asparagus, rather than leafy vegetables like spinach, kale and collard greens.

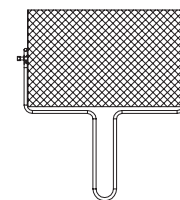
STEAK

This preset cooks steak to medium - light pink middle. Best for steaks 1/2-1 inch thick.

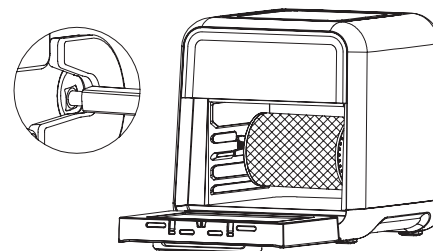
USING THE ROTISSERIE HANDLING FORK

TO INSERT THE ROTATING MESH BASKET OR ROTISSERIE SPIT:

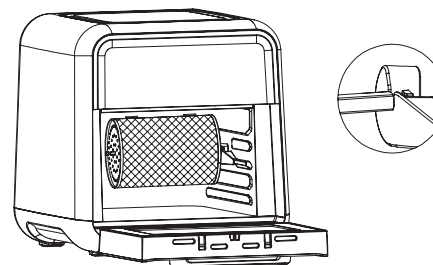
1. Place the desired accessory on the Rotisserie Handling Fork.



2. Insert the left side of the accessory shaft into the Rotisserie Holder. Be sure the shaft is engaged and in place for rotation.



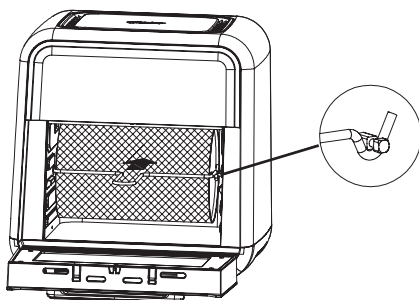
3. Place the right side of the shaft onto the right Rotisserie Holder.



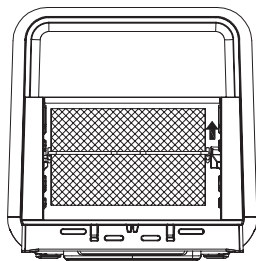
Note: Basket should not be able to freely rotate when it is fully engaged.

TO REMOVE THE ROTATING MESH BASKET OR ROTISSERIE SPIT:

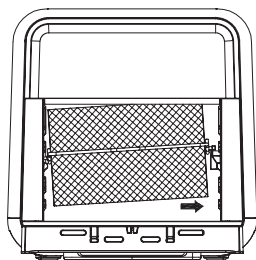
1. Insert the Rotisserie Handling Fork beneath the shaft of the accessory.



2. Lift the right side of the Rotisserie Handling Fork at an angle to remove it from the right Rotisserie Holder.



3. Then shift the Rotisserie Handling Fork to the right to allow the left side of the shaft to slide out of the left Rotisserie Holder.

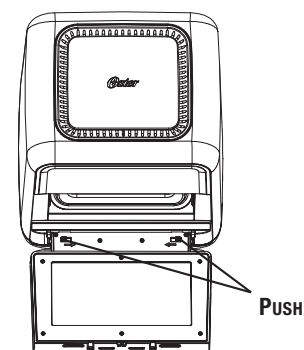


CLEANING & MAINTENANCE FOR YOUR AIR FRYER OVEN

1. Clean the Air Fryer Oven and accessories after each use.
2. Before cleaning your OSTER® Air Fryer Oven, unplug it and allow it to cool.
3. To clean interior of the Air Fryer Oven wipe with a damp cloth using only mild, soapy water. DO NOT IMMERSE IN WATER. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.
4. Empty Drip Tray frequently to avoid accumulation of crumbs.
5. Air Flow Racks, Rotating Mesh Basket, Rotisserie Spit, Drip Tray and Rotisserie Handling Fork are dishwasher safe.
6. The OSTER® Air Fryer Oven door is removable for easy cleaning.

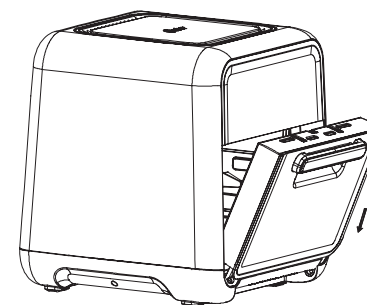
TO REMOVE DOOR:

- Open the door then push the tabs at the inner bottom of the door to release.



TO REASSEMBLE DOOR:

- Keep door at an angle while aligning the bottom of door to the unit then push the door in for it to lock in place.



7. Store the air fryer in a dry location such as on a table or countertop or cabinet shelf. 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.

AIR FRY COOKING CHART

FOOD	WEIGHT	FUNCTION	ACCESSORY	MAX TEMP IS 400*	TIME (MIN)	OIL?
POTATOES						
Hand-Cut Fries	1 - 1.7 lbs	AIR FRY	Basket	400 degrees	35 - 40 min	1 tbsp
Hand-Cut Sweet Potato Fries	1.5 lbs	AIR FRY	Air Flow Racks	400 degrees	30 - 35 mins	1 tbsp
Frozen Hash Brown	1 lb	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	18 - 20 mins	No
Frozen Fries (Thick Cut)	1 lb	AIR FRY	Basket	400 degrees	20 - 30 mins	No
Frozen Fries (Thin Cut)	1 - 1.7 lbs	AIR FRY	Basket	400 degrees	20 - 25 mins	No
MEAT/POULTRY/FISH						
Whole Rotisserie Chicken	2.5lbs	AIR FRY	Rotisserie Spit	375 degrees	60 mins	1 tbsp
Chicken Wings	2 lbs	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	35 mins	No
Steak	8 oz	BAKE	Air Flow Racks	375 degrees	16 mins	No
Pork Chops	1.2 lbs	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	16 mins	1 tbsp
Hamburger	12 oz	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	16 - 18 mins	No
Breaded Chicken Breast	1/2 lb	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	30 - 35 mins	No
Breaded Fish	12 oz	BAKE	Air Flow Racks	350 degrees	20 - 25 mins	No
Bacon	8 oz	AIR FRY	Air Flow Racks	400 degrees	10 - 12 mins	No
SNACKS						
Frozen Chicken Nuggets	14 oz	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	12 - 15 mins	No
Frozen Mozzarella Sticks	14 oz	BAKE	Air Flow Racks	350 degrees	12 - 15 mins	No
Frozen Onion Rings	14 oz	AIR FRY	Basket or Air Flow Racks	375 degrees	20 mins	No
Fresh Mixed Vegetables	14 oz	AIR FRY	Air Flow Racks	350 degrees	15 - 20 mins	Yes
Apples	5 - 6 oz	DEHYDRATE	Air Flow Racks	125 degrees	4 hrs	No
Strawberries	14 oz	DEHYDRATE	Air Flow Racks	125 degrees	5 hrs	No
Beets	6 - 7 oz	DEHYDRATE	Air Flow Racks	125 degrees	12 hrs	1 tbsp
Beef Jerky	14 oz	DEHYDRATE	Air Flow Racks	150 degrees	4 hrs	No

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

HELPFUL TIPS / TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / Undercooked Foods	• Unit is unplugged.	• Plug the Air Fryer Oven into a 120-volt AC electrical outlet.
	• Incorrect temperature or time setting	• You may have to adjust the time and temperature to desired taste. • Because your Air Fryer Oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.
	• Rack placement	• Refer to “Positioning Air Flow Racks” Section, Page English-5. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
Burnt Smell	• First Use	• It is recommended to heat Air Fryer Oven to 400° for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.
	• Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	• Refer to “Cleaning Your Air Fryer Oven” Section, Page English-8.
Oven does not turn ON	• Unit is unplugged	• Plug the Air Fryer Oven into a 120-volt AC electrical outlet.
Heating elements do not stay ON	• Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat. • You may not see elements glowing.	• Allow oven to reach set temperature prior to inserting food. Oven will indicate when preheat is complete.
Touch panel interface is non-responsive	• Panel is dirty or greasy • Excess moisture on pane • Controller is malfunctioning	• Ensure panel is clean and free of debris before using. • Ensure panel is clean and dry, and use dry hands to operate. • Unplug unit and let it rest for 60 seconds before plugging in.

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 hágalo 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 freidora de aire 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 freidora de aire.

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 freidora de aire 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 público.
24. Vapor caliente se libera durante el uso de la freidora de Aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del respiradero.

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 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:

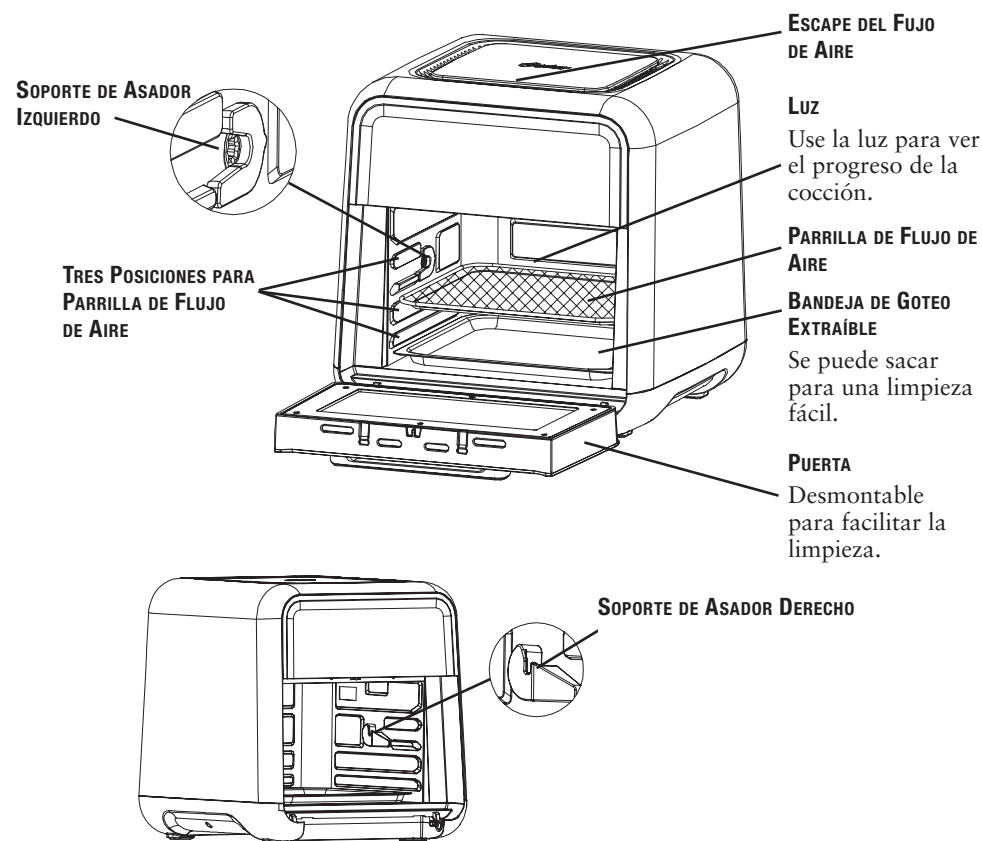
- a. La potencia nominal indicada en el cable de alimentación o el cable de extensión debe ser por lo menos igual a la potencia nominal del artefacto;
- b. El cable debe colocarse de tal manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños puedan halarlo o tropezado involuntariamente; y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

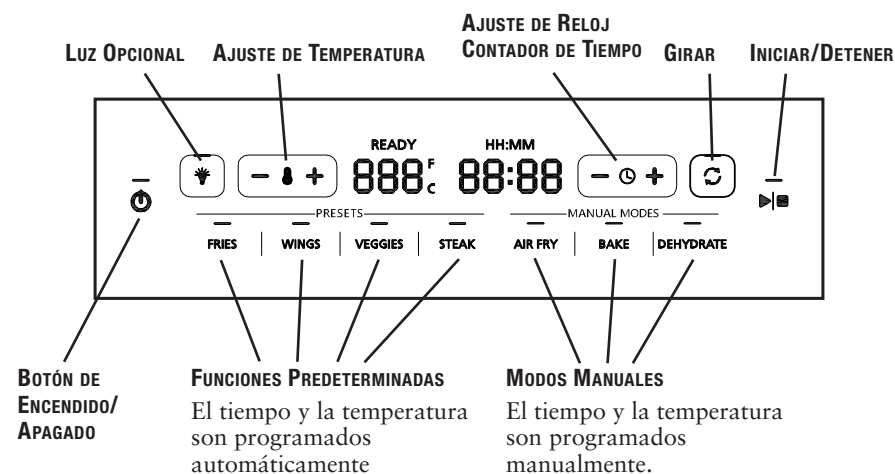
NOTAS:

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 posavasos o bandeja debajo de su freidora de aire 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.

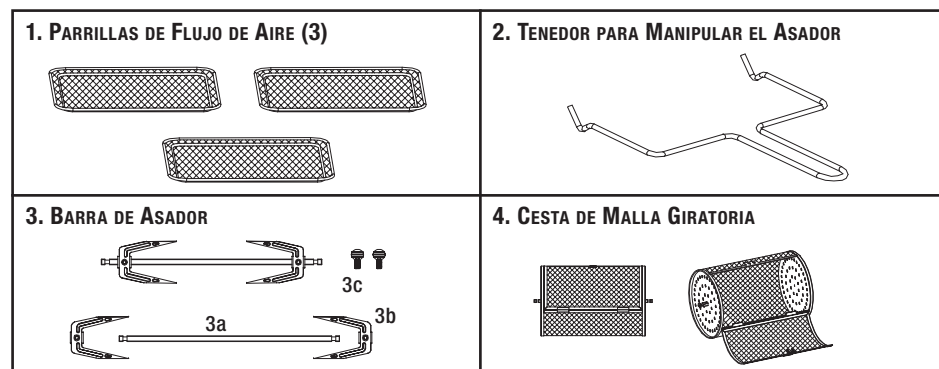
INFORMACIÓN ACERCA DE SU HORNO CON FREIDORA DE AIRE



PANEL DE CONTROL



PIEZAS Y ACCESORIOS



1. PARRILLAS DE FLUJO DE AIRE (3)

- Ideal para cocinar una variedad de alimentos, como pechuga de pollo, pescado o bistec.
- El mejor accesorio a usar para deshidratar.
- Si utiliza una Parrilla de Flujo de Aire, colóquela encima de la ranura superior para resultados más crujientes.
- Si utiliza más de una Parrilla de Flujo de Aire, cambie la posición de las parrillas durante el ciclo de cocción para obtener resultados crujientes más uniforme.
- Cuando utilice las rejillas de flujo de aire, coloque una hoja de papel pergamino en cada rejilla para evitar que los alimentos se peguen.

2. TENEDOR PARA MANIPULAR EL ASADOR

- Use el Tenedor para Manipular el Asador para colocar y desmontar la Cesta de Malla Giratoria y la Barra del Asador dentro de los Soportes del Asador.

3. BARRA DEL ASADOR

- Ideal para cocinar pollo asado.
- Es aconsejable asegurar todo el pollo con cordel de cocina.
- Para usar la Barra del Asador, inserte la barra (3a) a través del pollo, luego deslice los tenedores (3b) dentro de los extremos de la barra hasta quedar dentro de la carne. Después, asegure los tenedores en su lugar, usando el juego de tornillos (3c) provistos. Utilizando el Tenedor para Manipular el Asador, coloque el pollo dentro de los soportes del Asador, a cada lado de la unidad.

4. CESTA DE MALLA GIRATORIA

- Ideal para cocinar papas fritas, vegetales y alas de pollo, al igual que asar nueces y otros bocadillos.
- Para usar la Cesta de Malla Giratoria, coloque los alimentos en la Cesta de Malla Giratoria y luego asegúrela en posición. Utilizando el Tenedor para Manipular el Asador, coloque la Cesta de Malla Giratoria dentro de los Soportes del Asador.

PRECAUCIÓN: NO INTENTE DESMONTAR LA CESTA SIN EL TENEDOR DEL ASADOR. POR FAVOR, PROCEDA CON PRECAUCIÓN MIENTRAS MANIPULA LA CESTA.

5. BANDEJA DE GOTEO (NO MOSTRADA)

- Utilizada para recoger el aceite y la migas durante el ciclo de cocción.
- Coloque la bandeja de goteo en el fondo de la unidad antes de comenzar el ciclo de cocción.
- Asegúrese de lavar la Bandeja de Goteo después de cada uso.

INSTRUCCIONES DE USO

PREPARACIÓN DE SU HORNO CON FREIDORA DE AIRE

1. Retire todo material de empaque y las etiquetas adentro y en la unidad.
2. Lave todos los accesorios y limpie el interior de la unidad con un paño húmedo.
3. Coloque la unidad sobre una superficie plana.
4. Enchufe el Horno con Freidora de Aire a un tomacorriente.
5. Presione y sostenga el botón de encendido hasta que la unidad se active.

MODO MANUAL

1. Escoja el modo manual deseado – Air Fry (freír con aire), Bake (hornear) o Dehydrate (deshidratar).
2. Para fijar la temperatura y el tiempo de cocción, utilice los símbolos de más y menos, situados al lado de los símbolos de temperatura (°) y tiempo (⌚) y luego presione el botón Start (iniciar) (▶|■) para que el Horno con Freidora de Aire comience a precalentar.
3. Una vez que el ciclo de precalentamiento termine, se emitirá una señal audible y READY aparecerá en la pantalla. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos dentro del horno, utilizando los accesorios deseados y luego cierre la puerta. Presione el botón Start (iniciar) (▶|■) para comenzar el ciclo de cocción.

Nota: Cuando utiliza el modo Air Fry (freír con aire), la función Rotate (gitar) (↻) se activa automáticamente. Asegúrese de apagarla cuando cocine con las Parrillas de Flujo de Aire. Cuando utilice el modo Bake (hornear), será necesario apagar la función Rotate (↻) si utiliza la Cesta de Malla Giratoria o la Barra del Asador.

4. Una vez que el reloj contador de tiempo termine, se emitirá una señal audible. Retire cuidadosamente los alimentos con un utensilio apto para el calor o el Tenedor para Manipular el Asador.

Nota: Para pausar el ciclo de cocción, abra la puerta. Para detener el ciclo de cocción, presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) (▶|■).

MODO PREDETERMINADO

1. Escoja el modo manual deseado – Fries (papas fritas), Wings (alas de pollo), Vegetables (vegetales) o Steak (bistec). La temperatura y el tiempo de cocción aparecerán automáticamente.

Nota: La función Rotate (gitar) se activa automáticamente para el modo predeterminado Fries. Para apagar la función, simplemente presione el botón Rotate (gitar) (↻).

2. Presione el botón Start (iniciar) (▶|■) para que el Horno con Freidora de Aire comience a precalentar.
3. Una vez que el ciclo de precalentamiento termine, se emitirá una señal audible y READY aparecerá en la pantalla. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos dentro del horno, utilizando los accesorios deseados y luego cierre la puerta. Presione el botón Start (▶|■) para comenzar el ciclo de cocción.
4. Una vez que el reloj contador de tiempo termine, se emitirá una señal audible. Retire cuidadosamente los alimentos con un utensilio apto para el calor o el Tenedor para Manipular el Asador.

Nota: Para pausar el ciclo de cocción, abra la puerta. Para detener el ciclo de cocción, presione el botón Start/Stop (iniciar/detener) (▶|■).

FUNCIONES PREDETERMINADAS

FRIES (PAPAS FRITAS)

Ideal para preparar papas fritas. Si utiliza papas frescas, cortadas a mano, por favor consulte la Tabla para Freír con Aire (página9).

WINGS (ALAS)

Las mejores alas de pollo naturales/crudas.

VEGGIES (VEGETALES)

Es mejor utilizar con vegetales más gruesos, como brócoli, zanahorias, coliflor, habichuelas y espárragos, que con vegetales de hoja como espinaca, col rizada y hojas verdes de acelga.

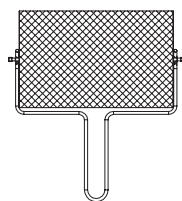
STEAK (BISTEC)

Esta función predeterminada cocina bistec a término medio-medio rosado pálido. Funciona mejor con bistecs de ½ a 1 pulgada de grosor.

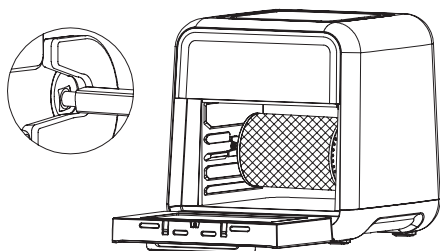
USO DEL TENEDOR PARA MANIPULAR EL ASADOR

PARA INSERTAR LA CESTA DE MALLA GIRATORIA O LA BARRA DEL ASADOR:

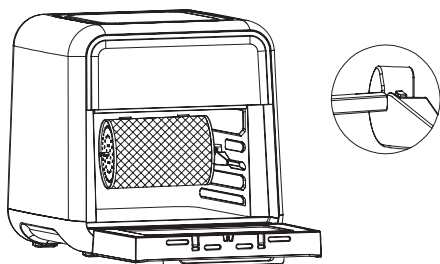
1. Coloque el accesorio deseado sobre el Tenedor para Manipular el Asador.



2. Levante e inserte el extremo izquierdo de la barra dentro del Soporte del Asador. Asegúrese de que la barra esté conectada y en posición para girar.



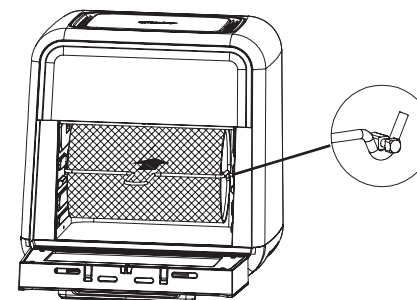
3. Coloque el extremo derecho de la barra en el soporte del lado derecho del Asador.



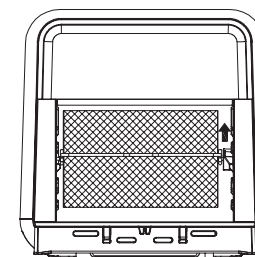
Nota: La cesta no debe girar libremente cuando está completamente conectada.

PARA DESMONTAR LA CESTA DE MALLA GIRATORIA O LA BARRA DEL ASADOR:

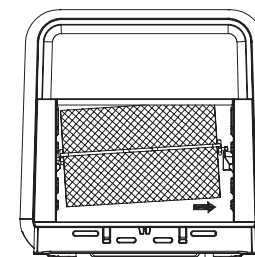
1. Inserte el Tenedor para Manipular el Asador debajo de la barra del accesorio.



2. Levante el lado derecho del Tenedor para Manipular el Asador a un ángulo para sacarlo del Soporte del Asador en el lado derecho.



3. Luego cambie el Tenedor para Manipular el Asador al lado derecho para permitir al lado izquierdo de la barra que se deslice fuera del soporte izquierdo.

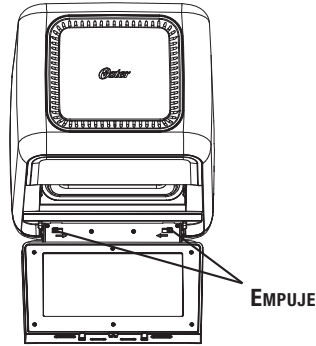


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE SU HORNO CON FREIDORA DE AIRE

1. Limpie el Horno con Freidora de Aire y los accesorios después de cada uso.
2. Antes de limpiar su Horno con Freidora de Aire Oster®, desenchúfelo y permita que se enfríe.
3. Para limpiar el interior el Horno con Freidora de Aire, límpielo con un paño húmedo utilizando solo agua jabonosa suave. NO SUMERJA EN AGUA. Limpiadores abrasivos, cepillos de fregar y limpiadores químicos dañarán la unidad.
4. Vacíe la bandeja de goteo con frecuencia para evitar la acumulación de migas.
5. Las parrillas de flujo de aire, la cesta de malla giratoria, la barra del asador, bandeja de goteo y el tenedor para manipular el asador son aptos para el lavaplatos.
6. La puerta del Horno con Freidora de Aire Oster® es desmontable para limpiarla fácilmente.

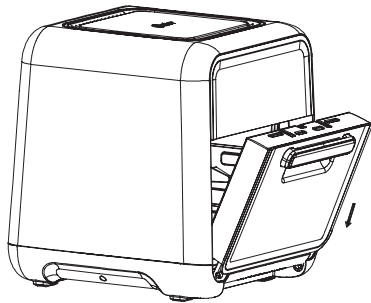
PARA DESMONTAR LA PUERTA:

- Abra la puerta y luego empuje las lengüetas en la parte interior inferior de la puerta para soltarla.



PARA VOLVER A ENSAMBLAR LA PUERTA:

- Mantenga la puerta a un ángulo mientras alinea la parte inferior de la puerta con la unidad, luego empuje la puerta hacia adentro para asegurar en su lugar.



7. Almacene el Horno con Freidora de Aire en un lugar seco, tal como sobre una mesa o mostrador o estante de gabinete. Este aparato no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio que se extienda más allá de lo descrito en la sección de Limpieza y Mantenimiento, debe realizarse solo por un Representante de Servicio Autorizado. Ver la sección de Garantía.

TABLA PARA FREÍR CON AIRE

ALIMENTO	PESO	FUNCIÓN	ACCESORIO	TEMPERATURA MAXIMA ES 400*	TIEMPO (MINUTOS)	¿ACEITE?
PAPAS						
PAPAS FRITAS CORTADAS A MANO	1 - 1.7 libras	Aire Frito	Cesta	400 grados	35 - 40 min	1 tbsp
PAPAS FRITAS DE BONIATO O BATATA, CORTADAS A MANO	1.5 libras	Aire Frito	Bastidores de flujo de aire	400 grados	30 - 35 mins	1 tbsp
PAPAS RALLADAS FRITAS	1 libra	Aire Frito	Bastidores de flujo de aire	375 grados	18 - 20 mins	No
PAPAS FRITAS CONGELADAS (CORTE GRUESO)	1 libra	Aire Frito	Cesta	400 grados	20 - 30 mins	No
PAPAS FRITAS CONGELADAS (CORTE FINO)	1 - 1.7 libras	Aire Frito	Cesta	400 grados	20 - 25 mins	No
CARNE/AVE/PESCADO						
POLLAS ASADO ENTERO	2.5 libras	Aire Frito	Asador de asador	375 grados	60 mins	1 tbsp
ALAS DE POLLO	2 libras	Aire Frito	Bastidores de flujo de aire	375 grados	35 mins	No
BISTEC	8 onzas	Hornear	Bastidores de flujo de aire	375 grados	16 mins	No
CHULETAS DE CERDO	1.2 libras	Aire Frito	Bastidores de flujo de aire	375 grados	16 mins	1 tbsp
HAMBURGUESA	12 onzas	Aire Frito	Bastidores de flujo de aire	375 grados	16 - 18 mins	No
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA	1/2 libra	Aire Frito	Bastidores de flujo de aire	375 grados	30 - 35 mins	No
PESCADO EMPANIZADO	12 onzas	Hornear	Bastidores de flujo de aire	350 grados	20 - 25 mins	No
TOCINO	8 onzas	Aire Frito	Bastidores de flujo de aire	400 grados	10 - 12 mins	No
BOCADILLOS						
NUGGETS DE POLLO CONGELADOS	14 onzas	Aire Frito	Bastidores de flujo de aire	375 grados	12 - 15 mins	No
AROS DE CEBOLLA CONGELADOS	14 onzas	Hornear	Bastidores de flujo de aire	350 grados	12 - 15 mins	No
VEGETALES MIXTOS FRESCOS	14 onzas	Aire Frito	Bastidores de flujo de aire o cesta	375 grados	20 mins	No
PIZZA CONGELADA	14 onzas	Aire Frito	Bastidores de flujo de aire	350 grados	15 - 20 mins	Yes
MANZANAS	5 - 6 onzas	Deshidratar	Bastidores de flujo de aire	125 grados	4 hrs	No
FRESAS	14 onzas	Deshidratar	Bastidores de flujo de aire	125 grados	5 hrs	No
LA REMOLACHA	6 - 7 onzas	Deshidratar	Bastidores de flujo de aire	125 grados	12 hrs	1 tbsp
CARNE SECA	14 onzas	Deshidratar	Bastidores de flujo de aire	150 grados	4 hrs	No

Nota: Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar basado en el tipo de alimento y preparación.

CONSEJOS ÚTILES / RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN
Alimentos demasiado o no suficientemente cocinados	• La unidad está desenchufada.	• Enchufe el Horno con Freidora de Aire a un tomacorriente de 120 voltios, CA.
	• Ajuste Incorrecto de temperatura o tiempo	• Puede que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura para al sabor deseado. • Debido a que el Horno con Freidora de es más pequeño que un horno regular, se calentará más rápidamente y, en general cocinará en períodos de tiempo más cortos.
	• Colocación de la parrilla	• Consulte la sección “Cómo colocar la parrilla de flujo de aire” en la página 7 del texto español. Puede que tenga que ajustar la parrilla según el tipo de alimento.
Olor a quemado	• Primer uso	• Se recomienda que caliente el horno con freidora de aire a 450° por aproximadamente unos 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que puede haberse quedado después del embarque.
	• Acumulación de comida dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja de migas.	• Consulte la sección “Cómo limpiar el horno con freidora de aire” en la página 8 del texto español.
El horno no se enciende	• La unidad está desenchufada.	• Enchufe el Horno con Freidora de Aire a un tomacorriente de 120 voltios, CA.
Los elementos de calor no permanecen encendidos	• Los elementos de calor se encenderán y se apagarán alternadamente para mantener el calor adecuado. • Puede que no vea que los elementos se iluminan.	• Permita que el horno alcance la temperatura seleccionada antes de colocar los alimentos. El horno indicará cuando el ciclo de precalentamiento ha terminado.
El panel de control no responde.	• El panel está sucio o grasoso. • Exceso de humedad en el panel. • El control no funciona bien.	• Asegúrese de que el panel de control este limpio y libre de suciedad antes de utilizar. • Asegúrese de que el panel de control esté limpio y seco y opere con las manos secas. • Desenchufe la unidad y déjelo reposar por 60 segundos antes de enchufar de nuevo.

Garantía limitada de 1 año

Sunbeam Products, Inc., o en Canadá, Newell Brands Canadá 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 Sunbeam Corporation (Canada) Limited, 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.