

Oster®



MODELOS
MODELS

TSSTTVMAF1NS

MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO CON FREIDORA DE AIRE
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
AIR FRYER OVEN
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

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 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.
 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 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.
 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.



PRECAUCIÓN



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 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.

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.

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

Ajusta la perilla del termostato a la temperatura deseada.

Posición para Marcador de tiempo/Color de tostada

Ajusta la perilla al tiempo deseado.

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.

Luz de corriente

Indica que el horno está enchufado y que el marcador de tiempo está fijado para empezar a calentar.

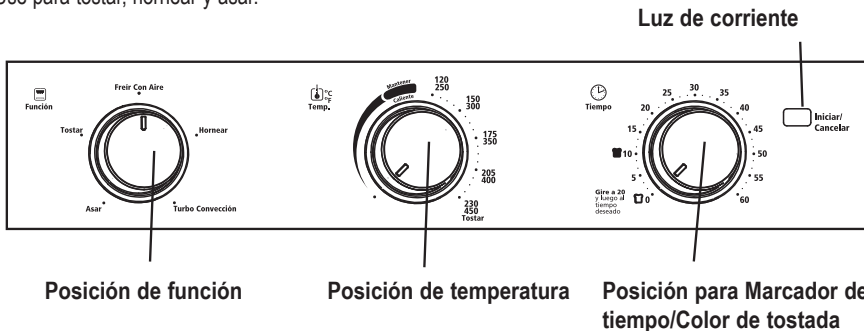
Dos posiciones de rejilla

Cesta para freír con aire

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

Rejilla de metal

Use para tostar, hornear y asar.



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 min.

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).

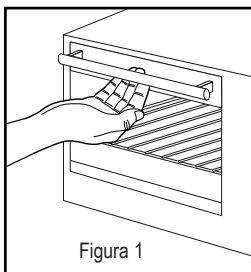


Figura 1

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

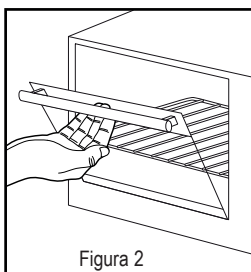


Figura 2

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

Consejo para la Posición de Marcador de tiempo/ Color de tostada

Para fijar el marcador por menos de 20 minutos, SIEMPRE gire el marcador pasada la marca de 20 min para activar el interruptor del marcador y luego gírelo de vuelta hacia el tiempo deseado.

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

Para acomodar una gran variedad de alimentos, el horno cuenta con dos posiciones para la rejilla (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.

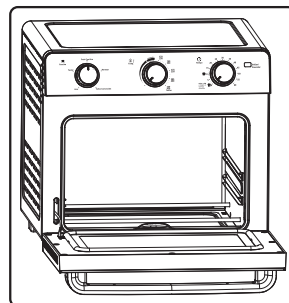


Figura 3

IMPORTANTE:

Para los mejores resultados al freír con aire, coloque la cesta para freír con aire encima de la bandeja de hornear, en la posición de rejilla superior.

Para los mejores resultados de asado, coloque la bandeja de hornear en la posición de rejilla superior. Para los mejores resultados de horneado, coloque la bandeja de hornear en la posición de rejilla inferior.

Para los mejores resultados de tostado y pizza, coloque la rejilla en la posición de rejilla superior.

Precalentando el horno

- Fije a la función deseada.
- Gire la perilla de control de temperatura a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo al tiempo deseado y deje 5 min a 6 min hasta que el horno precaliente.

Retirando la comida

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

Uso de la Perilla de Control de Tiempo

Después de girar la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada, seleccione una de las siguientes opciones de la perilla de control de tiempo:

- Para tiempos de cocción de más de 20 min, gire la perilla de control de tiempo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado. Después que termine la cocción al sonido de la campana, el horno se apagará automáticamente.
- Para tiempos de cocción de menos de 20 min, gire la perilla de control de tiempo en el sentido de las agujas del reloj hasta pasar la marca de los 20 min para activar la perilla de control de tiempo, luego gire hacia la izquierda hasta el tiempo de cocción que desee.

Usando su Horno de Mostrador

Uso de la Función Air Fry (freír con aire) (Ver Figura 4)

- Acomode los alimentos en la cesta para freír con aire y colóquela encima de la bandeja de hornear, en la posición de rejilla superior.
- Fije la perilla a la función AIR FRY. Cuando el horno esté en el modo de freír con aire, los elementos de calefacción superiores y el ventilador para freír con aire funcionarán, una vez que el contador de tiempo haya sido fijado.
- Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
- Gire la perilla del marcador de tiempo al tiempo de cocción deseado.

NOTA: Si el tiempo de cocción es menos de 20 min, debe girar el marcador de tiempo pasado de la marca de 20 min para activarlo y después gírelo de nuevo al tiempo de cocción deseado.

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.

Preguntas Frecuentes sobre la Función Air Fry (freír con aire)

¿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.

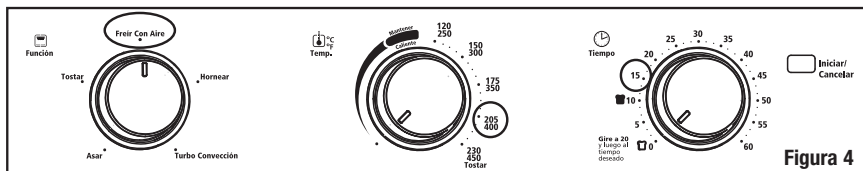


Figura 4

Uso de la Función de Tostada (Ver Figura 5)

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

- Acomode el alimento sobre la rejilla de metal.
- Fije la perilla a la función TOAST. Cuando el horno esté en el modo de tostada, ambos elementos de calefacción superiores e inferiores funcionarán, una vez que el contador de tiempo haya sido fijado.
- Gire la perilla de control de temperatura a la posición 450F/Toast (tostada).
- Para ajustar el marcador de tiempo, gire el el marcador de tiempo más allá del minuto 20 para activar el interruptor el marcador de tiempo y luego seleccione su tostado deseado "■" entre 0 y 10 min.

NOTA: Los elementos de calefacción 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.

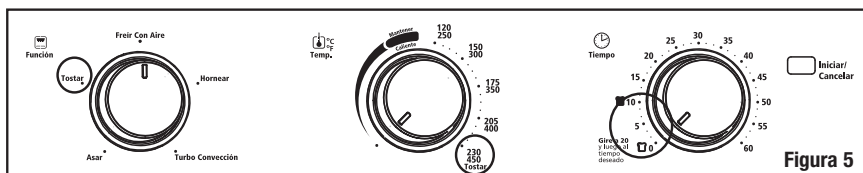


Figura 5

Uso de la Función de Horneado (Ver Figura 6)

- Acomode la comida sobre la rejilla de metal o sobre la bandeja de hornear.
- Fije la perilla a la función BAKE. Cuando el horno esté en el modo de horneado, ambos elementos de calefacción superiores e inferiores funcionarán, una vez que el contador de tiempo haya sido fijado.
- Gire la perilla de control de temperatura a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo al tiempo deseado.

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

NOTA : Si el tiempo de cocción es inferior a 20 min, debe encender el marcador de tiempo pasado de la marca de 20 min para activar el marcador de tiempo de nuevo a la hora 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.

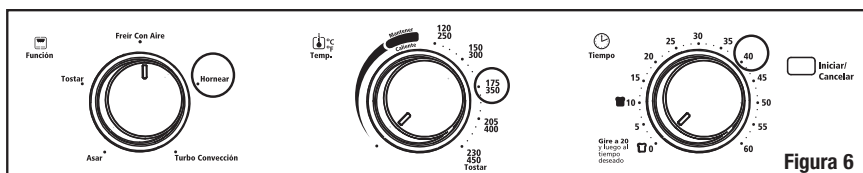


Figura 6

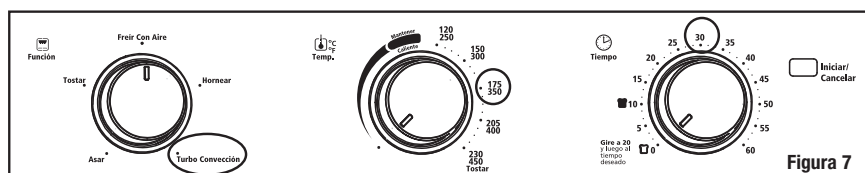
Uso de la Función de Horneado por Convección (Ver Figura 7)

- Acomode la comida sobre la rejilla de metal o sobre la bandeja de hornear.
- Fije la perilla a la función CONVECTION. Cuando el horno esté en el modo de horneado por convección, ambos elementos de calefacción superiores e inferiores funcionarán, una vez que el contador de tiempo haya sido fijado.
- Gire la perilla de control de temperatura a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo al tiempo deseado.

NOTA: Si el tiempo de cocción es inferior a 20 min, debe encender marcador de tiempo pasado de la marca de 20 min para activar el marcador de tiempo de nuevo a la hora deseada.

NOTA: Los elementos de calefacción 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.

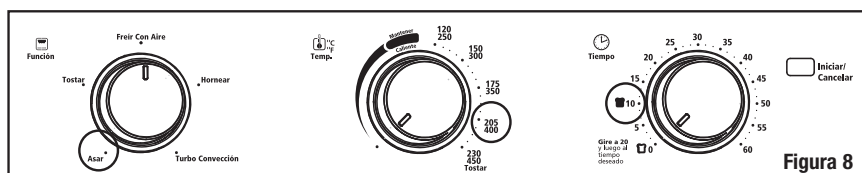
Uso de la Función Broil (Asar) Ajustable (Ver Figura 8)

- Acomode la comida sobre la bandeja de hornear.
- 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 calefacción superiores funcionarán, una vez que el contador de tiempo haya sido fijado.
- Gire la perilla de control de temperatura hasta la posición de temperatura deseada.
- Gire la perilla de tiempo hasta la posición del tiempo de cocción deseado. Voltee los alimentos a mitad del tiempo de cocción.

NOTA: Si el tiempo de cocción es menos de 20 min, debe girar el marcador de tiempo pasado de la marca de 20 min para activarlo y después gírelo de nuevo hasta el tiempo de cocción deseado.

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.



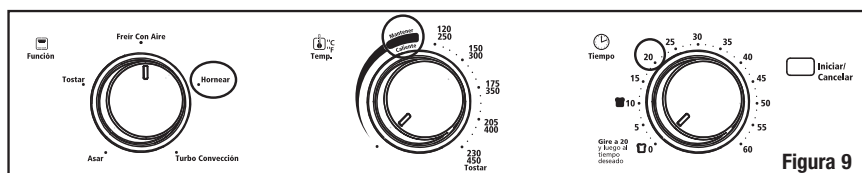
Uso de la Función de Calentar/Entibiar (Ver Figura 9)

NOTA: La función de Calentar/Entibiar 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 BAKE (hornear).
- Gire la perilla de control de temperatura al ajuste de temperatura WARM (mantener caliente).
- Fije la perilla del marcador de tiempo al tiempo deseado.

NOTA: Si el tiempo de cocción es inferior a 20 min, debe encender el marcador de tiempo pasado de la marca de 20 min para activar el marcador de tiempo de nuevo a la hora 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.



Limpiando su Horno de Mostrador

1. Antes de limpiar su Horno de mostrador Oster®, desenchúfelo y deje enfriar.
2. Para limpiar, limpie con un paño húmedo. Para mejores resultados, limpie el interior paño húmedo del horno después de cada uso.
PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EN AGUA. Asegúrese de usar solo agua jabón suave. Los limpiadores abrasivos, escobillas/esponjas para fregar y los limpiadores químicos dañarán el revestimiento antiadherente del interior del horno.
3. Vacíe la bandeja de migas frecuentemente para evitar la acumulación de migas.
4. Limpie la cesta para freír con aire, la rejilla de metal y la bandeja para hornear con un paño húmedo o colóquelas en la rejilla 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.

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 min	Sí
Papas fritas de boniato o batata, cortadas a mano	1 Libra	Air fry	400 Grados	20 min	Sí
Papas ralladas fritas congeladas	1.3 Libra	Air fry	400 Grados	15 min	No
Papas fritas congeladas (corte grueso)	1.5 Libra	Air fry	450 Grados	20 min-25 min	No
Papas fritas congeladas (corte fino)	1 Libra	Air fry	450 Grados	10 min-15 min	No
Carne/ave/pescado					
Alas de pollo	1.7 Libra	Air fry	400 Grados	25 min	No
Bistec	8 Onzas	Air fry	450 Grados	5 min-8 min	No
Chuletas de puerco	8 Onzas	Air fry	400 Grados	20 min	No
Hamburguesa	4 Onzas	Air fry	400 Grados	10 min-15 min	No
Pechuga de pollo empanizada	1 Libra	Air fry	350 Grados	10 min	No
Pescado empanizado	1 Libra	Air fry	400 Grados	10 min	No
Tocino	8 Onzas	Air fry	400 Grados	8 min-10 min	No
Bocadillos					
Nuggets de pollo congelados	1 Libra	Air fry	400 Grados	10 min-15 min	No
Palitos de queso mozzarella congelados	1 Libra	Air fry	400 Grados	8 min-10 min	No
Aros de cebolla congelados	10 Onzas	Air fry	400 Grados	10 min	No
Vegetales mixtos frescos	1.5 Libra	Air fry	400 Grados	20 min	Sí

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

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

Resolución De Problemas

Problema	Posible Causa	Solución
Alimentos demasiado o no suficientemente cocidos	• Graduación incorrecta de temperatura o de tiempo	• Puede que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura a su gusto. Para fijar el marcador de tiempo por menos de 20 minutos, gire el marcador pasada la marca de los 20 minutos para activar el interruptor del marcador y luego regréselo al tiempo deseado. • Debido a que su horno de mostrador es más pequeño que su horno normal, se calentará más rápidamente y, en general, cocinará en periodos de tiempo más cortos.
	• Colocación de la rejilla	• 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	• Primer uso	• 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.
	• Acumulación de comida dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja de migas.	• Consulte la sección "Cómo limpiar el horno de mostrador" en la página 6 del texto español.
El horno no se enciende	• El aparato está desenchufado.	• Enchufe el horno de mostrador en un tomacorriente de 120 voltios de CA.
	• El contador de tiempo no se giró pasando la marca de 20 minutos.	• Gire la perilla del contador de tiempo y la perilla de temperatura a la graduación deseada. Ambas deben estar en la posición encendida para que funcione el horno de mostrador.
Sólo se calienta un elemento calentador	• La selección de graduación de la función determina qué elemento calentador funcionará.	• Cuando tueste, verifique que el horno no esté en la graduación de de asar a la parrilla ("broil").
Los elementos calentadores no permanecen encendidos	• Los elementos calentadores se encenderán y se apagarán alternadamente para mantener el calor adecuado. Puede que no vea que los elementos se iluminan.	• Asegúrese de que se haya seleccionado la función deseada.

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 or 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, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, (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.

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

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 toaster 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

Function Setting

Select cooking function by turning knob to desired setting.

Temperature Setting

Adjust the dial thermostat to the desired temperature.

Timer/Toast Shade Setting

Adjust the dial to the desired time.

Power Light

Indicates that oven is plugged in and that the timer is set to begin warming.

Removable Crumb Tray

Pulls out for easy cleaning.

Glass Door

Allows you to see food cooking.

Baking Pan

The baking pan can be used to accommodate a wide variety of foods.

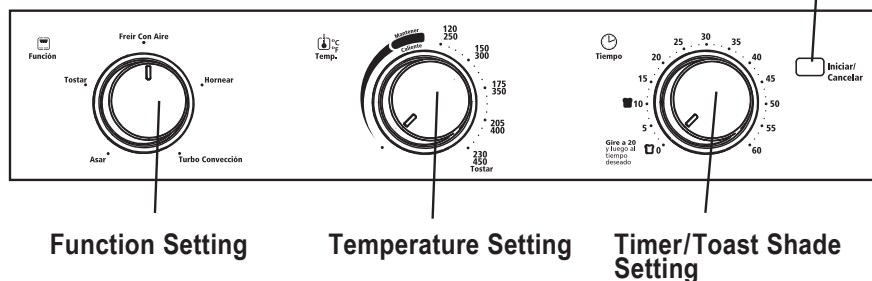
Two Rack Positions

Air Fry Basket

Position on top of baking pan for all your air frying needs.

Wire Rack

Use for toasting, baking, and broiling needs.



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).

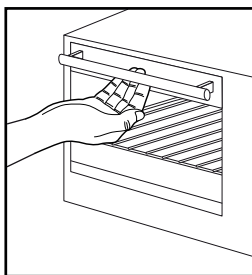


Figure 1

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

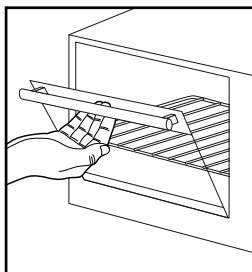


Figure 2

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

GENERAL INFORMATION

Timer / Toast Shade Setting Tip

To set the timer for less than 20 minutes, ALWAYS turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time.

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 two 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.

PLEASE NOTE:

For best air frying results, position the air fry basket on top of the baking pan in the top rack position.

For best broiling results, position the baking pan in the top rack position.

For best baking results, position the baking pan in the bottom rack position.

For best toast and pizza results, position the rack in the top rack position.

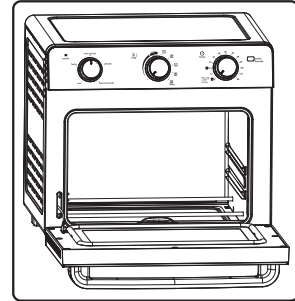


Figure 3

Preheating the Oven

- Set to the desired Function.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature.
- Set the Timer Knob to 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.

To Use the Timer Dial

After rotating the Temperature Dial to your desired temperature, select from the following options on the Timer Dial.

- For cooking time longer than 20 minutes, rotate the Timer Dial clockwise to your desired time. After cooking completes at the sound of the bell, the oven will automatically turn "Off."
- For cooking time less than 20 minutes, rotate the Timer Dial clockwise past the 20 minute mark to activate the timer, then rotate back counterclockwise to your desired cooking time.

USING YOUR COUNTERTOP OVEN

To use the Air Fry Function (See fig. 4)

- Arrange food on the Air Fry Basket and position on top of the Baking Pan in the top rack position.
- Set function to AIR FRY. When in Air Fry mode, the top heating elements and air fry fan will operate once the timer has been set.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob to the desired time.

NOTE: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minutes mark to engage the timer then back to desired time.

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.

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.

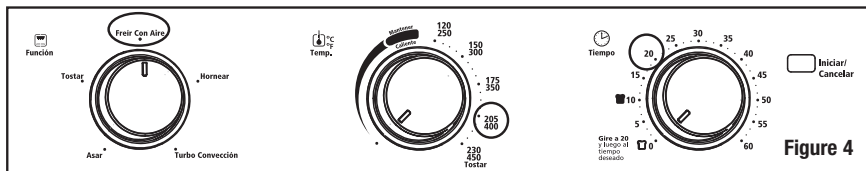


Figure 4

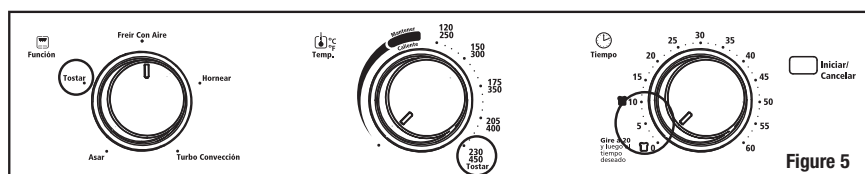
To Use the Toast Function (See fig. 5)

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.
- Set function to TOAST. When in Toast mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
- Turn the Temperature Control Knob to the 450°F/TOAST setting.
- To set the timer, turn the timer past the 20 minute mark to engage timer switch and set back to desired toast “ ” between 0 and 10 minutes.

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.



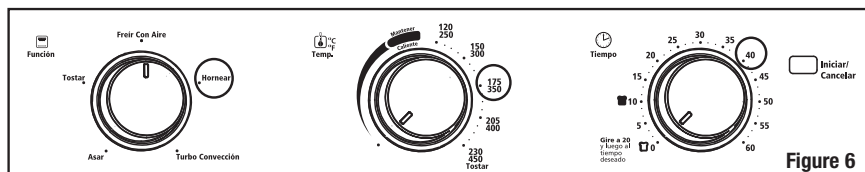
To Use the Bake Function (See fig. 6)

- Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
- Set function to BAKE. When in Bake mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob to the desired time.

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

NOTE: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minutes mark to engage the timer back to desired time.

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



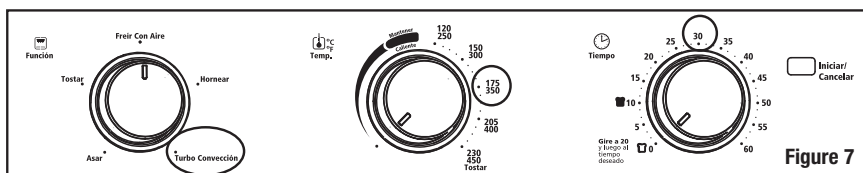
To Use The Convection Bake Function (See fig. 7)

- Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
- Set function to Convection. When in Convection mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob to the desired time.

NOTE: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minutes mark to engage the timer back to 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.

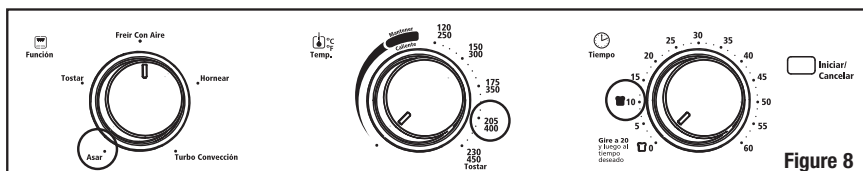
To Use the Adjustable Broil Function (See fig. 8)

- Arrange food on the baking pan.
- 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.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob to the desired time. Turn food over about halfway through the broiling time.

NOTE: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minutes mark to engage the timer back to desired time.

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.



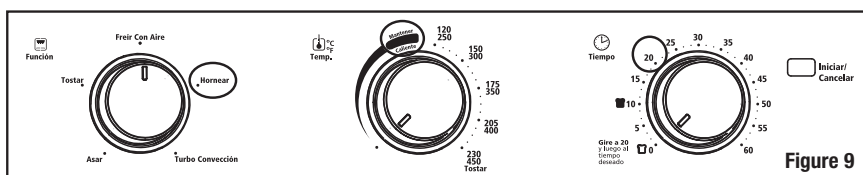
To Use the Warm Function (See fig. 9)

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 BAKE.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired WARM temperature setting.
- Turn the Timer Knob to the desired time.

NOTE: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minutes mark to engage the timer back to desired time.

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. For best results, wipe oven interior after every use.

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER.

Make sure to use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes/sponges and chemical cleaners will damage the oven interior nonstick coating.

3. Empty crumb tray frequently to avoid accumulation of crumbs.
4. Clean air fry basket, wire rack, and baking pan with a damp cloth or place in top rack of dishwasher.

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.

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.

Helpful Tips / Troubleshooting

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / Undercooked Foods	Incorrect temperature or time setting	You may have to adjust the time and temperature to desired taste. To set the timer for less than 20 minutes, turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time.
		Because your countertop 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 Rack" Section, Page English-4. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
Burnt Smell	First Use	It is recommended to heat countertop oven to 450° 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 Countertop Oven" Section, Page English-6.
Oven does not turn ON	Unit is unplugged	Plug the countertop oven into a 120-volt AC electrical outlet.
	Timer was not turned past 20 minute mark.	Set timer knob and temperature knob to desired setting. Both must be turned on to operate the countertop oven.
Only one heating element is heating up	Function setting selection determines which heating element will operate.	When toasting, make sure the oven is not set to broil setting and temperature is set at 450°.
Heating elements do not stay ON	- Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat. - You may not see elements glowing.	Be certain that function is as desired.

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.

RECIPES

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, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, (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 Sunbeam Corporation (Canada) Limited, 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.





Características eléctricas de los modelos de la serie:		TSSTTVMAF1NS-XXX
Electric characteristics of series models:		
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	1 700 W
220 V	60 Hz	1 500 W
220 V	50 Hz	1 500 W

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

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

HORNO CON FREIDORA DE AIRE OSTER®

MODELOS: TSSTTVMAF1NS-013

LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:

IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.

BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO NO. 32 PISO 14,

COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC III SECCIÓN, ALC. MIGUEL HIDALGO,

C.P. 11000 CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO

ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 / 800 506 1700

RFC SME570928G90

PAÍS DE ORIGEN: CHINA

PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

127 V~ 60 Hz 1 700 W

NOM

© 2022 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los
detalles en el inserto.

© 2022 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

P.N. NWL0001426772 Rev A
TSSTTVMAF1NS_22SEM1 (LA)_GCDS-SL