

Oster®

TITANIUM INFUSED
DURACERAMIC
NATURAL CERAMIC NON-STICK COATING



Air Fryer Freidora de Aire

Instruction Manual & Recipe Book

Manual de Instrucciones & Libro de Recetas

www.oster.com

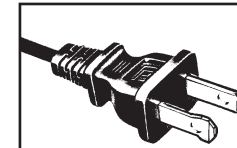
important safeguards

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED 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. Allow to cool before handling.
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.
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 containing hot oil or other hot liquids.
13. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
16. When the appliance is in the tilted position, the lid will not stay open on its own. Always return the appliance to the level position before opening the lid.
17. Never operate this appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
18. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter and never use outlet below counter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

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.

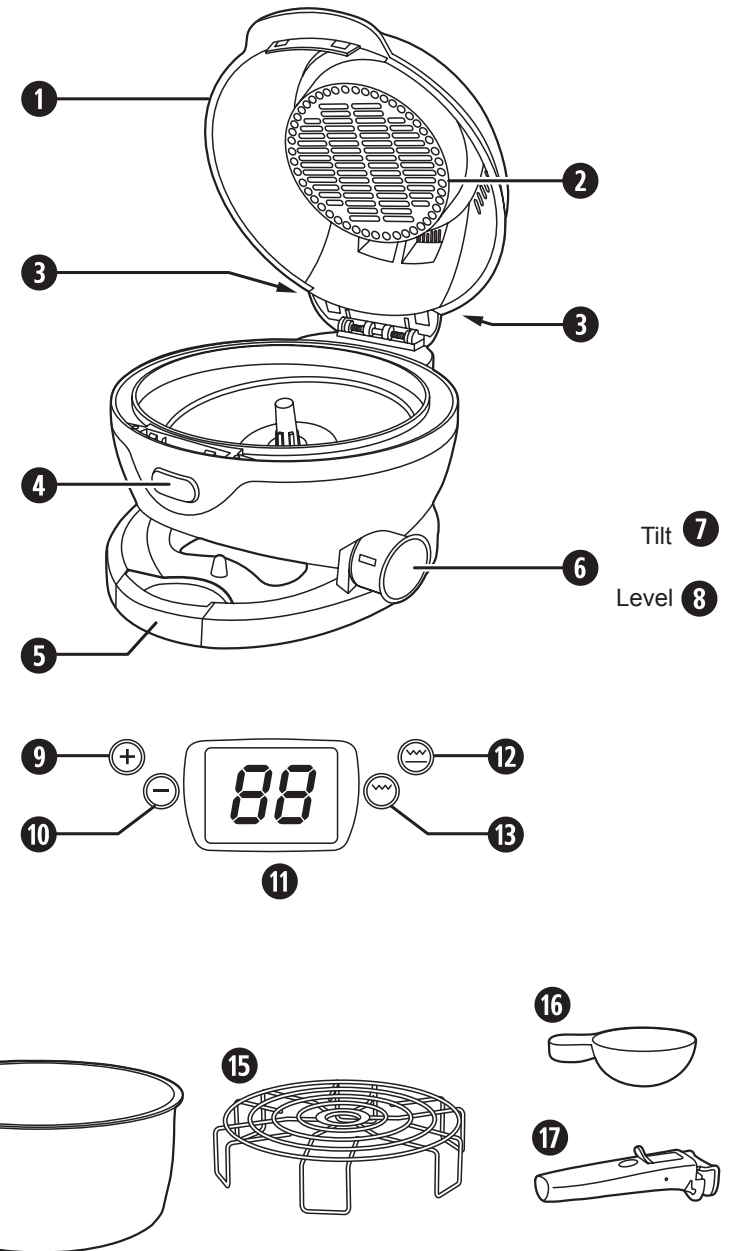
Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

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 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 and should go away after a few uses.

parts

1. Lid - removable for cleaning
2. Heater and fan assembly
3. Lid cleaning release button (one on each side)
4. Lid latch button
5. Removable condensation tray
6. Tilt mechanism lock and window
7. Icon for tilted position
8. Icon for level position
9. + (increase time) button
10. - (decrease time) button
11. Display
12. Dual heat mode button
13. Grill button
14. Ceramic inner bowl
15. Roasting rack
16. Oil measure  (approximately equal to 15ml)
17. Detachable bowl handle



Due to our policy of continuous improvement, the actual product may differ slightly from the one illustrated in these instructions.

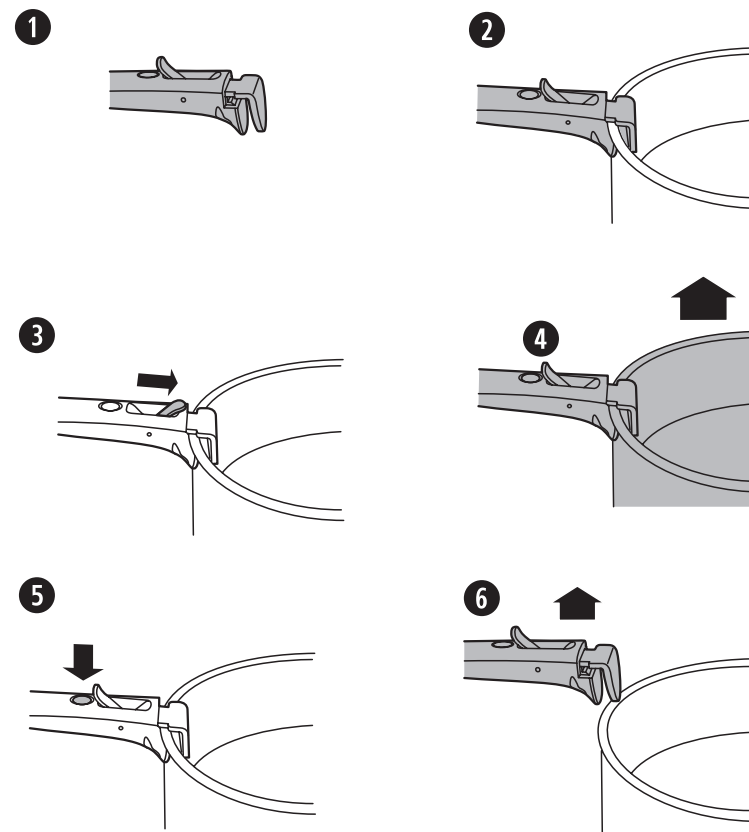
▲ Never immerse any part of the Air Fryer body, power cord or plug in water or any other liquid. Before assembling or disassembling your Air Fryer, ensure it is unplugged and all parts are cool.

Unpack the appliance and remove all packaging, promotional materials and stickers. Remove all printed documents. Wash the inner bowl, measuring spoon, roasting rack, drip tray and bowl handle in hot soapy water. Rinse then dry all of the parts. Wipe the body and lid with a damp cloth only—see page 16 for cleaning instructions.

▲ Only use the handle to remove the bowl after cooking has finished. Remember the bowl will be very hot! Don't set the bowl down on a surface that may be damaged by heat.

After cooking, you can use the detachable bowl handle to remove the inner bowl and its contents safely.

1. Make sure that the jaws of the handle are open. Press the button on the handle to open the jaws if required.
2. Place the bowl handle over the lip of the inner bowl
3. Slide the lever forwards. The handle will grip the inner bowl. Let the lever return to its rest position.
4. Lift the inner bowl out of the Air Fryer body.
5. To release the bowl, press the button on the handle.
6. Lift the handle off the rim of the bowl.



cooking fries

▲ WARNING: When your Air Fryer is in the tilted position, the lid will not stay open on its own and may close unexpectedly. Always return the appliance to the level position before opening the lid.

Your Air Fryer can be used to cook fresh or frozen fries, however, for the healthiest option, we suggest you try our perfect homemade fries on page 17.

1. Press the lid latch button and open the lid.
2. Fit the inner bowl over the central shaft.
3. Add the fries to the bowl. Distribute the fries evenly over the bottom of the bowl. Don't exceed 45oz of fresh fries or 45oz of frozen fries.
4. Add the recommended quantity of oil to the fries using the cooking oil measure. Spread the oil evenly over the fries. Please refer to our cooking popular, convenience and frozen foods guide on page 13-15.
5. Close the lid and plug your Air Fryer into a suitable mains supply and switch the socket on. Your Air Fryer will beep, the display will light up blue and after a second or two will show 00.
6. Use the + button to enter the desired cooking time in minutes. If you keep your finger on the + button, the time will increase quickly. When you are near the desired time, make single presses of the button. If you overshoot the desired time, use the – button to adjust the time.

Next, pull the tilt mechanism lock outwards and tilt your Air Fryer forwards. Release the tilt lock to lock your Air Fryer in the fully tilted position. When in the correct position, the Tilt icon will show in the window of the tilt lock.

7. Press the dual heat mode (☺) button to start cooking. The display will turn orange, the heater will illuminate and the fan will start. The timer will start to count down in minutes until 1 minute remains when it will count down in seconds.
8. When the cooking time has ended, your Air Fryer will beep and the heater will turn off.

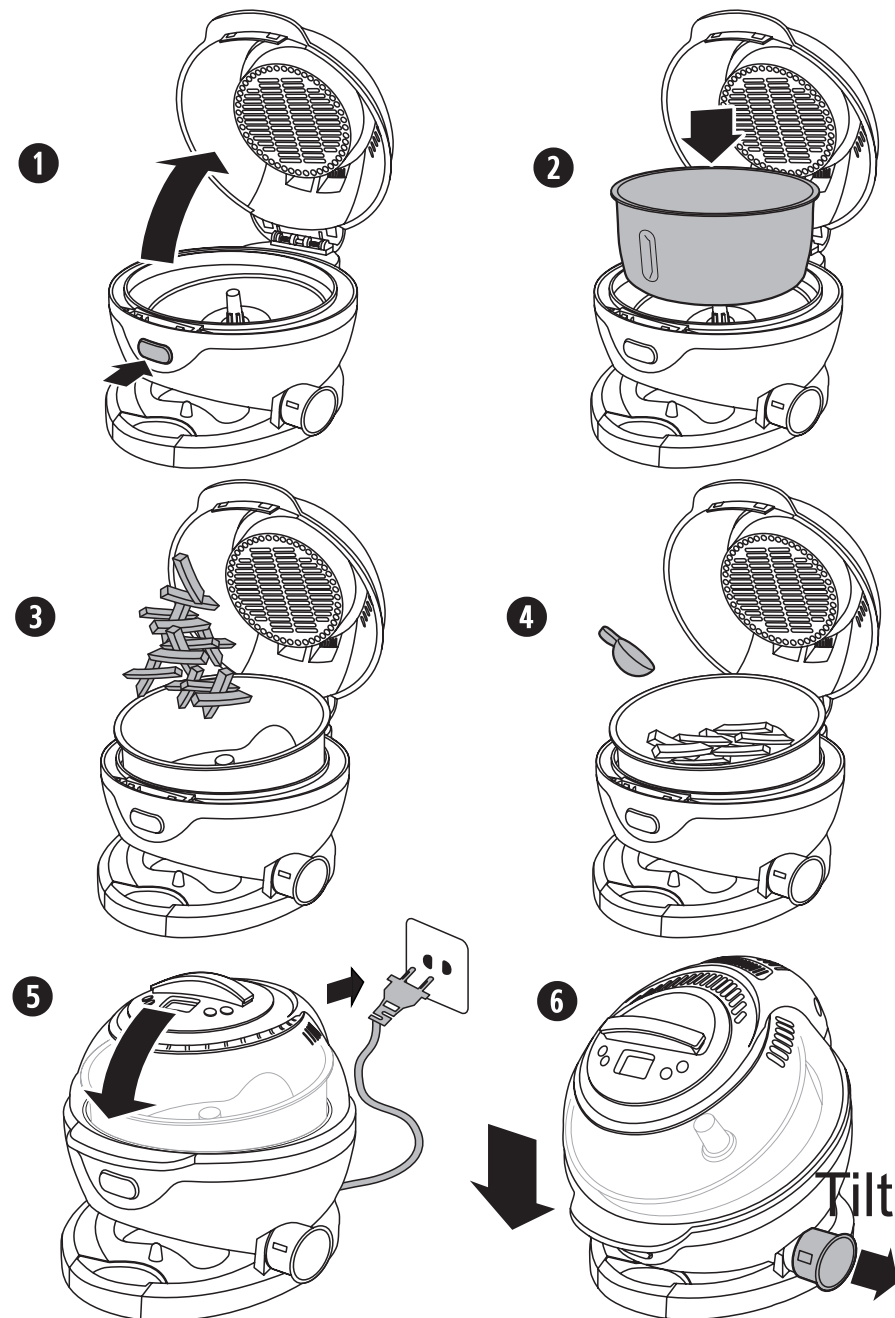
Notes

The cooking time can be adjusted up or down during cooking using the + or – buttons.

During cooking, you may open the lid if required. First, set your Air Fryer to the level position then press the lid release button. Opening the lid will switch off the heater and the fan, and the timer will stop counting down. To restart cooking, close the lid then return your fryer to the tilted position. Cooking will resume when you close the lid and the timer will continue to count down.

During cooking, the heater will switch on and off from time to time. This is normal and allows your Air Fryer to maintain an even cooking temperature.

You can cancel cooking at any time by pressing and holding either the dual heat mode (☺) button or the grill mode (☹) button. Your Air Fryer will beep, the display will return to 00 and cooking will be cancelled.




other cooking methods

Grilling

Your Air Fryer comes complete with a dishwasher safe rack suitable for grilling and other types of cooking. Foods can also be cooked directly in the removable bowl. Use whichever method gives you the best results.

1. Press the release button and open the lid. Place the rack into the inner bowl. For best results lightly oil the rack before use.
2. Place the food on the rack (if you are using it). Select the cooking time, then the grill function. The rack and food will rotate during cooking so make sure that the food will not touch any part of the heater/fan assembly or other part of the lid when it is closed.
3. If required, add oil evenly over the food.
4. Close the lid and plug your Air Fryer into a suitable mains supply and switch the socket on. Your Air Fryer will beep, the display will light up blue and after a second or two will show **00**.
5. Use the **+** button to enter the desired cooking time in minutes. If you keep your finger on the **+** button, the time will increase quickly. When you are near the desired time, make single presses of the button. If you overshoot the desired time, use the **-** button to adjust the time.

When grilling, your Air Fryer should be in the level position (the Level icon will show in the window of the tilt lock).

6. Press the grill mode  button to start cooking. The display will turn orange, the heater will illuminate and the fan will start. The timer will start to count down in minutes until 1 minute remains when it will count down in seconds.
7. When the cooking time has ended, your Air Fryer will beep and the heater will turn off.

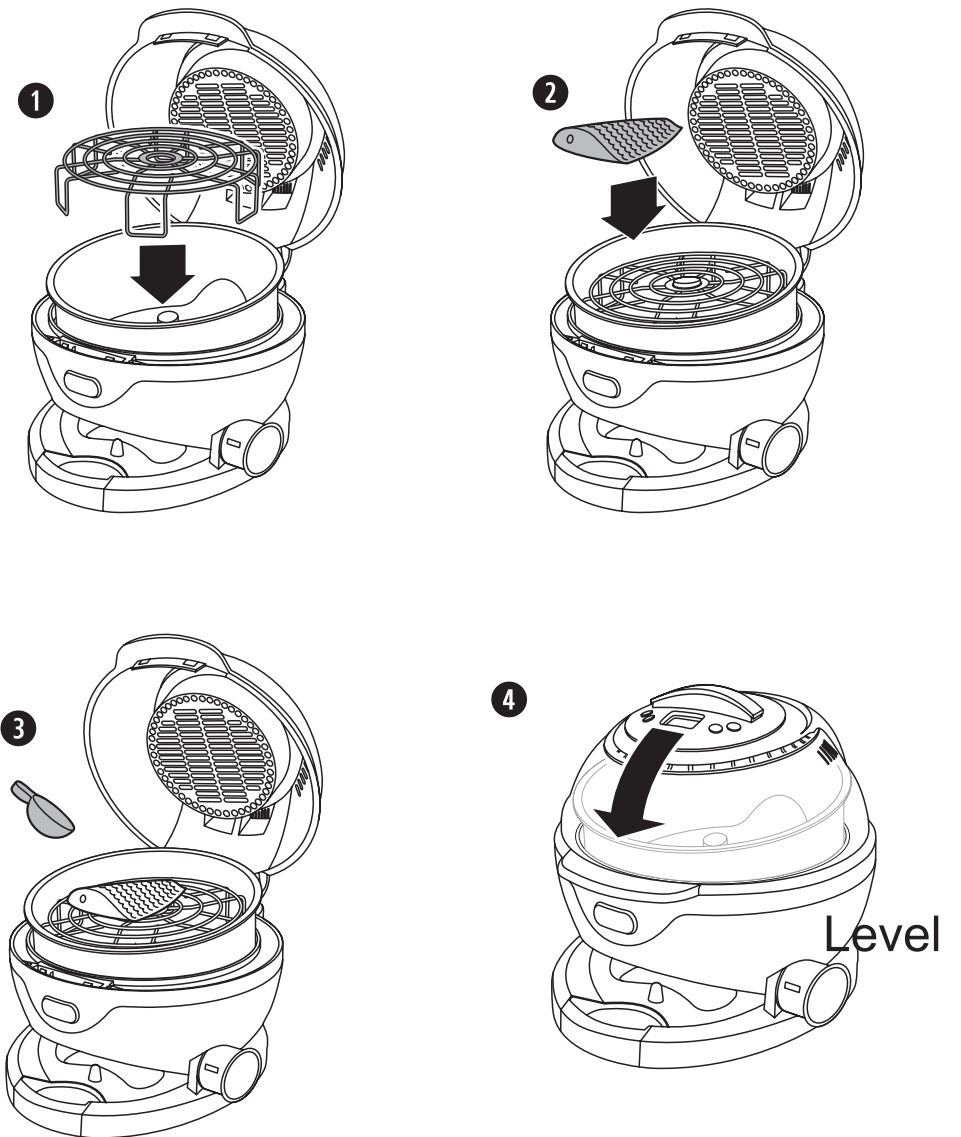
Notes

This product has been designed to cook foods in a healthier way. We do not recommend that you use your Air Fryer to cook foods which are very fatty e.g. chicken portions (with the skin on), lamb chops, sausages or other fatty cuts of meat.

Dual Heat cooking mode without tilting

To tilt or not to tilt....

Your Air Fryer can be used to cook the foods and recipes that you would normally cook in a standard oven or saucepan. However, when your Air Fryer is tilted, the food inside is 'tumbled' which may damage fragile foods such as salmon, jacket potatoes, fairy cakes, etc. You can use the dual heat mode cooking method without setting your Air Fryer into the fully tilted position. The recipes in these instructions will give you more details on which method is best.



guide to oils and fats

Using your Air Fryer to cook food will help you to reduce the amount of oil needed in some recipes, which may benefit your diet.

The table below lists some of the more widely available, popular oils. All of them can be used in your Air Fryer. However, for best results, we recommend Vegetable or Rapeseed oil.

Oil Type	Use
Vegetable oil	Shallow, deep and stir frying.
Rapeseed oil (often called vegetable oil)	Shallow, deep and stir frying.
Corn oil	Shallow, deep and stir frying.
Sunflower oil	Shallow, deep and stir frying.
Olive oil	Shallow and stir frying. Marinades, dressings, drizzling.
Sesame oil	Shallow, deep and stir frying. Marinades, drizzling.
Peanut oil (often called ground nut oil)	Shallow and stir frying. Dressings. Adds a nutty flavour.
Grape Seed oil	Shallow, deep and stir frying.


- You can also use low calorie cooking spray in your Air Fryer.
- Always ensure that the ingredients are evenly coated with oil.


cooking popular, convenience and frozen foods


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

When cooking fresh fries, we've kept the oil quantities as low as possible for the healthiest results. However, if you feel the fries are a little pale and require further browning, increase the quantity of oil slightly.


Note: For crispier results it is recommended to use the roasting rack in the level/flat position.

Food	Cooking Time (mins)	Notes	Roasting rack	GRILL Mode	DUAL HEAT Mode	Tilted ⁽¹⁾	Oil 
45oz fresh fries	40	Wash and pat dry	-	-	YES	YES	1
35oz fresh fries	35-40	Wash and pat dry	-	-	YES	YES	½
28oz fresh fries	25-30	Wash and pat dry	-	-	YES	YES	½
20oz fresh fries	25-30	Wash and pat dry	-	-	YES	YES	¼ - ½
8/10oz fresh fries	18-20	Wash and pat dry	-	-	YES	YES	¼
45oz fresh fries	35-40	Wash and pat dry	-	-	YES	YES	½
45oz frozen fries	25-35	-	-	-	YES	YES	-
20oz frozen fries	15-20	-	-	-	YES	YES	-
8/10oz frozen fries	12-15	-	-	-	YES	YES	-
8oz jacket potato	60	Prick with a fork and lightly rub with oil	-	-	YES	NO	-
Salmon fillet	15-20	Lightly oil grill rack	YES	YES	-	NO	-
Boneless, skinless chicken fillet	15-20	Lightly oil grill rack. Turn once.	YES	YES	-	NO	-
Sirloin steak	8-10 ⁽²⁾ 10-12 ⁽³⁾ 15-20 ⁽⁴⁾	Lightly oil grill rack. Turn once.	YES	YES	-	NO	-
Premium ⁽⁵⁾ Sausages	10-12 ⁽⁶⁾	Turn once.	YES	YES	-	NO	-

Food	Cooking Time (mins)	Notes	Roasting rack	GRILL Mode	DUAL HEAT Mode	Tilted ⁽¹⁾	Oil 
Bacon	12-15	Turn once.	YES	YES	-	NO	-
Cheese on toast	5-7	Toast the bread in a toaster first.	YES	YES	-	NO	-
Fish fingers	10-12	Lightly oil grill rack. Turn once.	YES	YES	-	NO	-
Frozen pizza	10-12	Cut into slices to fit rack.	YES	YES	-	NO	-
Individual frozen pies	25-30	Place directly into the inner bowl	-	-	YES	NO	-
Fresh garlic baguette	8-10	Cut in half. Place directly into the inner bowl.	-	-	YES	NO	-
Large chicken breast nuggets 10oz	15-20	Place directly into the inner bowl.	NO	-	YES	NO	-
Small chicken nuggets 18oz	15	Place directly into the inner bowl.	NO	-	YES	NO	-
Frozen Southern fried coated chicken wings 2.2lb.	20-25	Place directly into the inner bowl, turn half way through.	NO	-	YES	NO	-
Frozen Hot and Spicy coated chicken wings 18oz	20	Place directly into the inner bowl.	NO	-	YES	NO	-
Fresh Raw Chicken drumsticks, 31oz	35	Place directly into the inner bowl, turn half way through	NO	-	YES	NO	-
Frozen Calamari 18oz	20	Place directly into the inner bowl. Turn half way through	NO	-	YES	NO	-
Frozen Breaded shrimps 15oz	15-20	Place directly into the inner bowl.	NO	-	YES	NO	-
Frozen Coated onion rings 10oz	15	Place directly into the inner bowl.	NO	-	YES	NO	-

Food	Cooking Time (mins)	Notes	Roasting rack	GRILL Mode	DUAL HEAT Mode	Tilted ⁽¹⁾	Oil 
Frozen Cheese sticks 10oz	10	Space out evenly on the rack	YES	-	YES	NO	-
Frozen Hash Browns	10-15	Place evenly into the inner bowl	NO	-	YES	NO	-
Fresh Beef Steak, Sirloin 10oz	12 mins, medium rare	Lightly oil the rack, season the steak.	YES	YES	-	NO	-

Vegetables

Food	Cooking Time (mins)	Notes	Roasting rack	GRILL Mode	DUAL HEAT Mode	Tilted ⁽¹⁾	Oil 
Fresh Mushrooms, cut into quarters, 18oz	10	Place directly into the inner bowl, season.	NO	-	YES	YES	-
Fresh Asparagus, snap off woody ends, 21.8oz	8-10	Place onto the rack, drizzle with the olive oil, season	YES	YES	NO	NO	-
Fresh Zucchini cut into slices. 8.8oz	8-10	Place directly into the inner bowl, drizzle with the olive oil, season	NO	-	YES	YES	$\frac{1}{2}$ optional
Fresh Tomatoes, cut into quarters 28oz	12-15	Place directly into the inner bowl, season.	NO	-	YES	NO	-

- (1) Shows whether to place your Air Fryer in the fully tilted position (YES) or in the level position (NO).
- (2) Cooked rare
- (3) Cooked medium rare
- (4) Cooked well done
- (5) E.g. high meat content
- (6) Depending on thickness

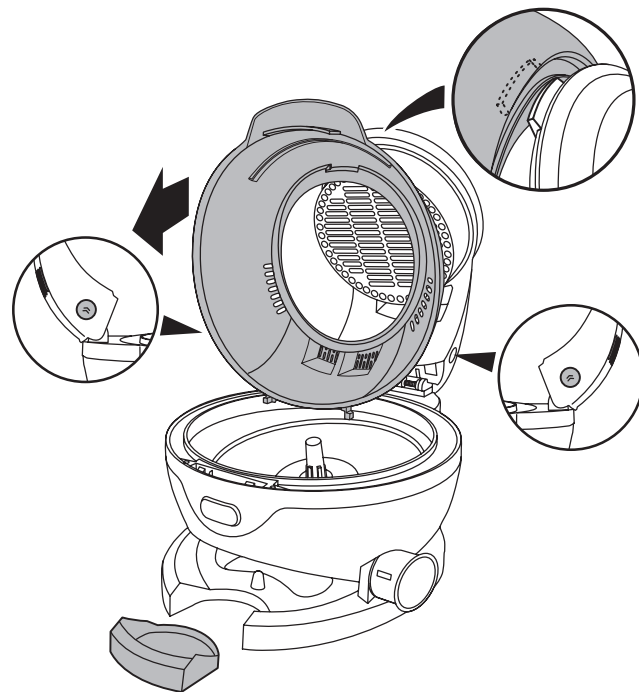
▲ Always unplug your Air Fryer and allow it to cool completely before cleaning it. NEVER immerse the MAIN body, power cord or plug in water or any other liquid. Never use harsh abrasive cleaners or cleaning materials.

- Carefully wipe any oil spatter from the heater/fan assembly cover with kitchen paper. Wipe over the outer body and lid with a clean, slightly damp cloth and dry.
- Wash the removable clear lid, roasting rack, cooking oil measure, inner bowl, drip tray and bowl handle warm soapy water using a cloth, sponge or brush. Dry completely before use or storage. The roasting rack, cooking oil measure, drip tray and inner bowl may be washed in a dishwasher.

To remove the clear lid:


1. Press the two lid release buttons (one on each side).
2. Lift off the clear lid.
3. To refit the lid, position the lid over the tongue on the top of the body as shown then pivot the lid into place until the locks on each side click.


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.



General


For a guide to cooking popular, convenience and frozen foods, see page 13-15.


When necessary, this symbol  will show you how much oil to add using the supplied oil measure.

This symbol  indicates that the recipe is suitable for vegetarians.


Cooking methods used in these recipes.


Dual Heat mode with Fan

Recipes marked with the  icon use the dual heat mode feature of your Air Fryer. Dual heat mode cooking uses an additional heating element placed below the bowl along with the top heating element and fan above the bowl to ensure efficient, even heat distribution.

1. Set the timer according to the recipe.
2. Set your Air Fryer into the **TILTED** or **LEVEL** position according to the recipe. To tilt your Air Fryer, pull the tilt mechanism lock outwards and tilt your Air Fryer forwards. Release the tilt mechanism lock to hold your Air Fryer in the fully tilted position. When in the tilted position, the Tilt icon will show in the window of the tilt lock. Many recipes will use dual heat mode with your Air Fryer in the level position. When in the level position, the Level icon will show in the window of the tilt lock.
3. Press the dual heat mode () button to start cooking.
4. Once cooking has finished, if your Air Fryer is in the tilted position, release the tilt mechanism lock and return the unit to the level position. Use the clip-on handle to remove the inner bowl.


Grill mode with Fan

Recipes marked with the  icon use the grill mode feature of your Air Fryer. Grill mode cooking uses the top heating element and fan only.



1. Set the timer according to the recipe.
2. Make sure that your Air Fryer is in the **LEVEL** position. When in the correct level position, the Level icon will show in the window of the tilt lock.
3. Press the GRILL mode () button to start cooking.
4. Once cooking has finished, remove the inner bowl using the clip-on handle.

recipes - side dishes and snacks


Perfect Homemade Fries (serves 4)

- 28oz of potatoes
 - ½  of vegetable oil
 - Salt to serve
1. Peel the potatoes and chip them into approximately 11-13 mm wide fries with a sharp knife.
 2. Rinse them twice to remove the starch and completely cover them with water until you are ready to cook them.
 3. When you are ready to cook them, drain the fries and pat them dry to remove the excess moisture.
 4. Place the fries into the inner bowl and drizzle with the vegetable oil.
 5. Set the timer for 25 to 30 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Tilt position until they are golden and crisp.
 6. Sprinkle the fries with salt if required and serve hot.

Cajun-Style Potatoes (serves 4)

- 28oz of small potatoes, skins left on but well washed
 - 1  of olive oil
 - 1 clove garlic, chopped
 - 1  of Cajun spices
 - Salt and freshly ground black pepper
1. Cut the potatoes into halves, using a sharp knife. Rinse them twice to remove the starch then completely cover with water until you are ready to cook them.
 2. When you are ready to cook them, drain and pat the potatoes dry with kitchen paper.
 3. Coat them with the oil, Cajun spices and the chopped garlic.
 4. Set the timer for 35 to 40 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Tilt position until they are golden and crisp.

Perfect Roasted New Potatoes (serves 4)

- 28oz new potatoes, halved but with the skins still on
 - 1  of olive oil
 - Salt and Pepper
1. Place the new potatoes into the bowl and drizzle over the oil. Season.
 2. Set the timer for 35 to 40 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Tilt position until they are golden and crisp.

Cheesy Nacho's with Spicy Tomato Salsa

- 1 large bag of plain nachos
 - 3.5oz of cheddar cheese
 - ½ green chill, deseeded and sliced
 - Sour cream, salsa and Guacamole to serve
1. Evenly scatter the nachos over the bottom of the inner bowl.
 2. Sprinkle the nachos with cheese and the green chilli
 3. Set the timer for 5 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position until the cheese has melted.
 4. Serve the nachos topped with the spicy tomato salsa, sour cream and guacamole.

Stuffed Jacket Potatoes with Sweetcorn and Peppers (serves 4)

- 2 medium jacket potatoes, cleaned with the skins still on
 - 1.8oz strong cheddar cheese, grated
 - 1.8oz sweetcorn
 - 1.8oz finely diced mixed peppers
 - 0.5oz butter or low-fat spread
 - Salt and Pepper
 - Small handful of fresh herbs, such as basil or thyme.
1. Prick the potatoes all over and rub them with a little oil to coat.
 2. Set the timer for 55-60 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position until the potatoes are soft when they are squeezed.
 3. Carefully slice the cooked potatoes in half lengthways. Wear oven gloves and be careful not to tear the skin.
 4. Remove the potato from the skins using a spoon and add to a large mixing bowl. Set the potato skins to one side.
 5. Add the butter, sweetcorn, peppers, herbs and ¾ of the cheese to the mixing bowl. Use a fork to combine the mixture then season.
 6. Spoon the mixture back into the potato skins and sprinkle with the remaining cheese
 7. Gently place the potatoes back into the bowl and cook for a further 15 minutes on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position until the cheese turns crispy and golden.

Delicious served with a fresh, crispy salad and coleslaw.



recipes - side dishes and snacks

Stuffed Jacket Potatoes with Antipasto and Pancetta (serves 4)

- 2 medium jacket potatoes, cleaned with the skins still on
 - 2oz soft cheese flavoured with garlic and herbs
 - 0.3oz grated parmesan
 - 1 chargrilled pepper finely sliced (these can be bought ready cooked in jars)
 - 3 pancetta rashers, cooked until crisp, crumbled
 - Salt and pepper
 - Pesto (optional)
1. Prick the potatoes all over and rub them with a little oil to coat.
 2. Set the timer for 55-60 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position until the potatoes are soft when they are squeezed.
 3. Carefully slice the cooked potatoes in half lengthways. Wear oven gloves and be careful not to tear the skin.
 4. Remove the potato from the skins using a spoon and add to a large mixing bowl. Set the potato skins to one side.
 5. Using a fork break down the potato adding the soft cheese, chargrilled pepper, pancetta and seasoning.
 6. Spoon the mixture back into the potato skins and sprinkle with the remaining cheese
 7. Top with the grated parmesan and cook for a further 15 minutes on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position until golden and piping hot.

Serve drizzled with pesto (optional).


Roasted Mediterranean Vegetables (serves 4)

- 1 small aubergine, diced
 - 2 courgettes, thickly sliced or diced
 - 1 medium carrot, diced
 - 1 large red onions, cut into chunks
 - 1 red pepper, diced
 - 3.5oz button mushrooms, wiped
 - 1 tsp dried mixed herbs
 - 1 large clove garlic, finely chopped
 - ½  of honey
 - 1  of olive oil
 - Salt and pepper
1. Place the vegetables into the inner bowl along with the garlic and herbs. Drizzle over the oil and honey.
 2. Set the timer for 25-30 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Tilt position.

Delicious served with some oven baked fish or our Parmesan Crusted Salmon.

Roasted Root Vegetables (serves 4)

Perfect as an accompaniment to your Sunday roast The vegetables should be cut to a similar size. For those vegetables where only half is required, why not use up the extra half in a tasty homemade soup.


- 2 medium carrots, peeled, halved lengthways and cut into chunks
 - 2 parsnips, peeled, halved lengthways and cut into chunks
 - ½ small butternut squash, de-seeded, peeled and cut to a similar size as above
 - ½ small celeriac, peeled and cut as above
 - 1 tsp cumin seeds, ground
 - 1 tsp ground coriander
 - 1  of vegetable oil
 - Salt and pepper
1. Place the vegetables into the inner bowl and drizzle with the oil. Add the spices, salt and pepper and stir well to combine.
 2. Set the timer for 30-35 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Tilt position.

Serve with your favourite roast meat or grilled chicken for an alternative to your usual vegetables.

For an extra spicy twist, drizzle with a little runny honey and a scattering of dried crushed chilli.

recipes - fish and seafood dishes

Breaded Haddock Goujons with Lemon Mayonnaise (serves 3-4)

- 3 boned haddock fillets, skins removed
 - 7oz white bread crumbs
 - 2.6oz plain flour
 - Salt and freshly ground pepper
 - 2 eggs, beaten
 - 2 tbsp of fresh chopped parsley
 - 1  of sunflower oil
 - 300ml mayonnaise
 - 3 tsp of lemon juice
 - 2 tsp of finely grated lemon zest
 - 1 clove garlic, crushed
1. Using a sharp knife, carefully slice the haddock fillets into 2cm wide strips.
 2. Place the bread crumbs, eggs and flour separately into individual dishes, season the flour and sprinkle the bread crumbs with the herbs.
 3. Place the haddock goujons into the flour dish and toss until coated, shake off the excess flour and then dip them into the beaten egg. Next, toss the goujons in the bread crumbs until completely coated.
 4. Flatten the goujons carefully on a flat surface using the palm of your hand.
 5. Place the goujons into the bowl and drizzle over the oil. Cook on the dual heat mode setting for 15-20 minutes with your Air Fryer in the Level position. Turn the goujons half way through cooking.
 6. To make the lemon mayonnaise, mix the mayonnaise with the lemon juice, lemon zest and garlic. Spoon into a suitable serving dish.
- Serve the goujons with the mayonnaise dip and a salad of your choice.

Baked Salmon with a Parmesan Crust (serves 2)

- 2 salmon fillets, boned
 - 2 slices of bread, 1 or 2 days old is the best
 - 1 cloves of garlic
 - 1.7oz parmesan cheese
 - 0.7oz soft spread (low-fat margarine, etc.)
 - 1 tbsp of fresh basil
 - 1 tbsp of fresh parsley
 - Salt and freshly ground black pepper
1. Insert the roasting rack into your Air Fryer. Lightly oil the rack.
 2. Place the bread, garlic, parmesan cheese and herbs into a food processor or mini chopper and process into a fine bread crumb consistency. Rub or pulse in the soft spread, season.
 3. Place the salmon fillets onto the grill rack, skin side down, and lightly brush with olive oil.
 4. Set the timer for 10-15 minutes (depending on the thickness of the fillets) and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position.
 5. Open the lid and cover the top of each salmon fillet with the bread crumb mixture.
 6. Set the timer for 5-10 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position until the topping is golden.
- Delicious served with our Roasted Mediterranean Vegetable recipe

recipes - chicken dishes


Prosciutto Wrapped Chicken (serves 2)

- 2 chicken breasts, skin removed
- Zest of one lemon
- 4-6 slices of prosciutto
- 1 tsp fresh thyme
- ½ garlic clove, finely chopped
- Olive oil

1. Insert the roasting rack into your Air Fryer. Lightly oil the rack.
2. Place each chicken breast between cling film and use a rolling pin to gently beat the breast until it is evenly flattened to about 2cm thick.
3. Remove the flattened chicken breast from cling film and drizzle with a little olive oil. Sprinkle with the garlic, lemon zest and a pinch of the fresh thyme.
4. Wrap the prosciutto carefully around the breast so that the join is underneath and the whole breast is wrapped in the ham.
5. Lightly oil the chicken and carefully place it onto the rack with the join of the ham on the underside.
6. Set the timer for 20-25minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position. Carefully turn the chicken over half way through the cooking cycle.

Delicious served sliced on the diagonal with some freshly cooked pasta drizzled with pesto. Garnish with torn basil leaves and ground black pepper.

Thai Green Chicken Curry (serves 4)




- 1 small onion, thinly sliced
- 1 stalk lemongrass
- 3-4 tsp Green Thai curry paste
- 3 boneless and skinless chicken breasts, cut into bite-size pieces
- 1 tbsp fish sauce
- 1 tsp brown sugar
- 4 freeze-dried Kaffir lime leaves (optional)*
- 400ml can coconut milk
- 20g pack fresh coriander
- ½  of vegetable oil

*Kaffir lime leaves are now widely available in most good supermarkets.

1. Very finely slice the lemongrass, starting at the thinner end and stopping towards the base when it gets tough (often described as 'woody' and white in the centre).
2. Place the sliced onion and chopped lemongrass in the inner bowl. Drizzle with the vegetable oil. Set the timer for 5 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Tilt position until the onions begin to soften. Add the chicken pieces and the Thai paste and cook for a further 5-6 minutes.
3. Place your Air Fryer into the Level position. Add the fish sauce, sugar, kaffir lime leaves and coconut milk and carry on cooking for a further 15 minutes until the chicken is cooked through. Open the lid and stir occasionally.
4. While the chicken is cooking, strip the leaves from the coriander stalks, gather into a pile and roughly chop. Taste the curry and adjust the seasoning. Stir half the coriander into the curry and sprinkle the rest over the top.

Delicious served with Thai, jasmine or basmati rice.

Creamy Chicken Korma (serves 4)

- 3 chicken breasts, cubed
- ½  of olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 2 cloves of garlic, finely chopped
- 1cm piece of ginger, finely chopped
- ½  of Garam Masala
- 200ml chicken stock
- 100ml coconut milk
- 1 heaped  of toasted sliced almonds
- Chopped fresh coriander

1. Place the chicken pieces into the inner bowl and drizzle with the olive oil.
2. Set the timer for 35 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Tilt position.
3. After approx 10 minutes, add the onion, garlic, ginger and garam masala and cook for a further 10 minutes. Stir halfway through.
4. Place your Air Fryer into the Level position. Add the stock, coconut milk and almonds, stir well and continue to cook for the remainder of the time, occasionally stir.
5. Sprinkle with the coriander and serve with steamed rice and warm Naan bread.

Creamy Steak Stroganoff (serves 4)

- 1  of olive oil
- 1 lb of lean frying steak thinly cut into strips,
- 1 onion, finely diced
- 1 clove of garlic, finely chopped
- 3.5oz button mushrooms, finely sliced
- 1  brandy
- ½  of Worcestershire sauce
- 150ml hot beef stock
- ½  of Dijon mustard
- ½  of freshly chopped parsley
- 1.5oz plain flour
- 110ml soured cream

1. Set the timer for 35 minutes.
2. Place the steak strips into the inner bowl, drizzle with the oil and cook on the dual heat mode setting for 10 minutes with your Air Fryer in the Tilt position.
3. Add the onions, garlic and mushrooms, stir and cook for a further 10 minutes.
4. Add the brandy, stir and allow to cook for a further few minutes until bubbling away.
5. Place your Air Fryer into the Level position. Sprinkle the flour over the mixture then add the mustard, Worcestershire sauce and stock and stir to combine.
6. Allow to cook for the remainder of the cooking time (approx. 10 minutes).
7. Season if required, then stir in the cream.

Serve with freshly cooked pasta or creamy mashed potato.

☺ **Beef and Caramelized Red Onion Burgers** (makes 4)

- 1lb of good quality minced beef
- 1 small red onion, finely chopped
- 1 tsp of brown sugar
- 1 tsp of dried mixed herbs
- 1 egg, beaten
- Handful of coriander leaves, chopped

To serve: Bread rolls, cheese slices, sliced tomatoes, lettuce and ketchup

1. In a frying pan gently sauté the chopped red onion on a low/medium heat with the olive oil and brown sugar for 5 minutes. Remove from the heat and set aside to cool.
2. Work the mince together in a bowl with the caramelized onions and the beaten egg. You want to combine the mixture so that all the ingredients are mixed but don't make it too mushy and soft.
3. Stir in the chopped coriander and the dried herbs. Season to taste.
4. Take a handful of the mixture and form it into a burger shape. The mixture should make about 4 burgers. The thicker they are, the longer they will take to cook through.
5. Lay each burger on a board that has been covered in cling film and then cover them.
6. Put them in the fridge to chill for approximately 1 hour. This will help them to maintain their shape while cooking.
7. When you are ready to cook the burgers, place them onto the lightly oiled roasting rack.
8. Cook for 15-20 minutes on the grill mode setting with your Air Fryer in the Level position carefully turning them over half way through the cooking cycle.

Serve the burgers on the bread rolls with cheese, tomato, lettuce and ketchup.

☺ **Spicy Lamb Burgers** (makes 4)

- 1lb of lean lamb mince
- ½ red onion, finely chopped
- 1 egg, beaten
- 1 tablespoon of mango chutney
- Handful of fresh coriander leaves, chopped
- ½ red chilli, deseeded and chopped
- 1 garlic clove, crushed
- ½ tsp of cumin
- ½ tsp of ground coriander

To serve

- 4 mini Ciabattas
- Mint, chopped
- Thick greek yogurt
- 1 cucumber, finely chopped

1. In a frying pan, gently sauté the chopped red onion on a low/medium heat with a splash of vegetable oil until softened. Set aside to cool.
2. In a bowl work together the lamb mince with the beaten egg.
3. Stir in the cooked onion, mango chutney, coriander leaves, chilli, garlic and the spices.
4. Work the mixture together using your hands then pat the mixture into burger shapes.
5. Place them on a cling film lined tray and cover. Chill them in the fridge for about 1 hour.
6. Lightly oil the roasting rack. Place the burgers onto the rack and brush with olive oil.
7. Cook for 15-20 minutes on the grill mode setting with your Air Fryer in the Level position carefully turning them over half way through the cooking cycle. Check that the burgers are thoroughly cooked through.
8. In a separate bowl, mix together the Greek yogurt, chopped cucumber and the mint.
9. Place the ciabatta under a grill for 1-2 minutes until it is lightly toasted. Serve the lamb burgers on the Ciabatta topped with the lettuce and yogurt dressing.

🌱 **Vegetable Burgers** (makes 4) 🌱

- 1lb canned chickpeas, drained and rinsed
- 1 medium onion, grated
- 1 medium carrot, grated
- 1 red chilli, finely chopped
- 5cm (2 inch) piece fresh ginger, grated
- bunch fresh coriander, roughly chopped
- 1 medium egg, beaten
- 2 tbsp fresh breadcrumbs
- Vegetable oil
- 4 burger buns

To serve

- tomato ketchup, mustard, fried onions and coleslaw
1. In a large bowl, mash the chickpeas with a fork until smooth (or process using a hand blender). Add the onion, carrot, chilli, ginger and chopped coriander and mix together well until combined. If you are using a hand blender, a few pulses combines this mixture perfectly.
 2. Add the beaten egg and breadcrumbs and mix together well. Season with a little salt and pepper to taste.
 3. Divide the mixture equally into four portions. Roll each portion into balls about the size of a tennis ball. Flatten slightly into patties about 2cm thick using the palms of your hands. Make sure all the burgers are the same thickness.
 4. Transfer the burgers to a plate, cover with cling film and chill in the fridge for 30-60 minutes.
 5. Lightly brush the roasting rack with vegetable oil and carefully place the burgers on top. Brush the burgers with a little vegetable oil then cook on the grill mode setting with your Air Fryer in the Level position for about 15 minutes carefully turning half way through cooking.
 6. To serve, slice the buns in half and place one burger inside each. Top with your choice of accompaniment.

🌱 **Goat Cheese Stuffed Mushrooms** (serves 4) 🌱

- 4 large flat mushrooms
 - 1½ 🥄 of olive oil
 - 1 red onion, finely chopped and lightly cooked till softened
 - 6 tablespoons of white bread crumbs
 - 1 clove of garlic, crushed
 - 2.7oz of goat's cheese, crumbled
 - 1 tbsp toasted pine nuts
 - 1 tbsp freshly chopped parsley
 - Freshly ground black pepper
1. In a bowl, mix together half of the oil with the onions, bread crumbs, parsley, garlic, pine nuts, crumbled goat's cheese and some freshly ground pepper.
 2. Place the mushrooms upside down onto the lightly oiled roasting rack and spoon the goat's cheese mixture into them. Drizzle with the remaining oil and cook for approx 15-20 minutes on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position.

 **Individual Cupcakes** (makes 8 cooked in 2 batches)

- 3.5oz softened butter or margarine
 - 3.5oz caster sugar
 - 2 eggs
 - Few drops of vanilla essence
 - 3.5oz self raising flour
 - ½ tsp baking powder
1. Place all the ingredients into a bowl and use a hand mixer to whisk all the ingredients together until a light creamy mixture is achieved.
 2. Fill 6-8 silicone cupcake moulds half full with the cake mixture.
 3. Place the cakes inside the inner bowl and close the lid. Set the timer for 11 minutes and cook on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position.
 4. Once cooked, carefully remove the inner bowl and place it onto a roasting rack to cool.
 5. After 5 minutes remove the cakes from the inner bowl and cool them for a further 15 minutes on the roasting rack before decorating.

Tip: To stop your cakes from sliding around the inner bowl, cut out a piece of foil roughly the same size as the bowl. Make a slit in the centre and slide the foil over the inner bowl's central shaft. Sit your cakes on top of the foil and this will stop them sliding about.

 **Warm Tropical Fruit Salad**

- 100ml of tropical juice
 - 1oz of golden caster sugar
 - 1 teaspoon of vanilla extract
 - 1 orange, zested
 - 2 passion fruits (pulp and seeds)
 - 1 ripe mango, peeled and de-stoned
 - 1 pineapple, prepared
 - 1 kiwi, peeled, cut into chunks
 - 2 ripe peaches or nectarines, de-stoned
1. Have a bowl of iced water ready.
 2. Heat the tropical juice, sugar, vanilla, orange zest and passion fruit until the sugar has dissolved in a small pan on a low to medium heat. Quickly place the pan into the cold water so that the mixture forms a syrup.
 3. Cut the prepared fruit into slices. It is attractive to cut the pineapple into rings, the peaches or nectarines into segments and the mango into wedges but you can prepare the fruit any way you like.
 4. Place the fruit in the bowl and coat it with the syrup. Cook for approximately 5-8 minutes on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position until softened and juicy.
- Delicious served warm over pancakes with ice cream.

 **Baked Peaches With Amaretti Biscuits** (serves 2)

if you have a food processor, why not use this to chop up your biscuits and nuts!

- 1.5oz toasted hazelnuts, roughly chopped
 - 1.5oz amaretti biscuits, crushed
 - 0.8oz unsalted butter, room temperature (soft spread can also be used as a substitute)
 - 15g caster sugar
 - 1 free-range egg yolk
 - ½ lemon, juice only
 - 2 ripe peaches or nectarines
 - 1 tsp lemon zest
 - 2 tbsp thick cream
 - 2 sprigs fresh mint (optional)
 - Icing sugar (optional)
 - Raspberries (optional)
1. Mix the hazelnuts, biscuits, butter, sugar, and egg yolk in a bowl until the ingredients hold together as a rough paste.
 2. Cut each peach in half, remove the stone and pack a rounded spoonful of the filling onto each half. This should fill the cavity in the peach and cover most of the exposed half of the fruit.
 3. Place the halves onto the lightly oiled roasting rack. Cook for about 10-15 minutes on the dual heat mode setting with your Air Fryer in the Level position until cooked (the cooking time will depend on the ripeness of the fruit).
 4. To serve, place the baked peaches on to serving plates, and place a large dollop of the thick cream alongside it. Optionally, garnish with mint and a handful of fresh raspberries and dust with icing sugar.

guarantee

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.

medidas de seguridad importantes

CUANDO SE UTILIZAN APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

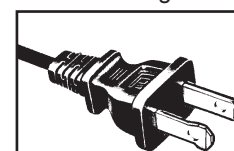
1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. No toque las superficies calientes, utilice las asas.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el control de temperatura, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este producto no debe ser utilizado por los niños ni por personas con su capacidad física, mental o sensorial reducida.
5. Cuando el producto es utilizado cerca de los niños, se requiere la supervisión de un adulto. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
7. No utilice un producto que tenga un CABLE o ENCHUFE dañado o después de presentar un problema de funcionamiento, o que se haya dañado de manera alguna. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado de Oster para que lo examinen, reparen o ajusten.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto podría ocasionar lesiones.
9. No utilice el aparato a la intemperie.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes. No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
11. Proceda con extrema precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
13. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El escape de vapor puede causar quemaduras.
14. No use el aparato para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones.
15. Destinado solo para el uso doméstico en encimeras. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) despejadas de la pared y de todos los lados. Siempre use el electrodoméstico en una superficie seca, estable y nivelada.
16. Cuando el electrodoméstico está en la posición inclinada, la tapa no se quedará abierta por sí misma. Siempre regrese el aparato a la posición nivelada antes de abrir la tapa.
17. Nunca opere el producto por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
18. PRECAUCION: Mantenga el electrodoméstico y el cable lejos de los niños. Nunca permita que el cable eléctrico cuelgue del borde del mostrador y nunca use la salida de electricidad debajo del mostrador.

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

Modelos Estadounidenses con enchufes polarizados:

INSTRUCCIONES DEL CABLE ELÉCTRICO:

Se proporciona un cable corto de suministro de energía o un cable de electricidad que se desconecta para reducir los riesgos que resultan al enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se encuentran disponibles cordones de extensión o cables eléctricos



ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado, (un extremo es más ancho que el otro). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si todavía no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente vencer esta característica de seguridad ni modifique el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe se ajusta flojamente a la toma de corriente o si la toma de corriente se siente caliente, no la use.

desmontables más largos que pueden usarse si se tiene cuidado. Si se usa un cable de extensión o un cable de desconexión inmediata:

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

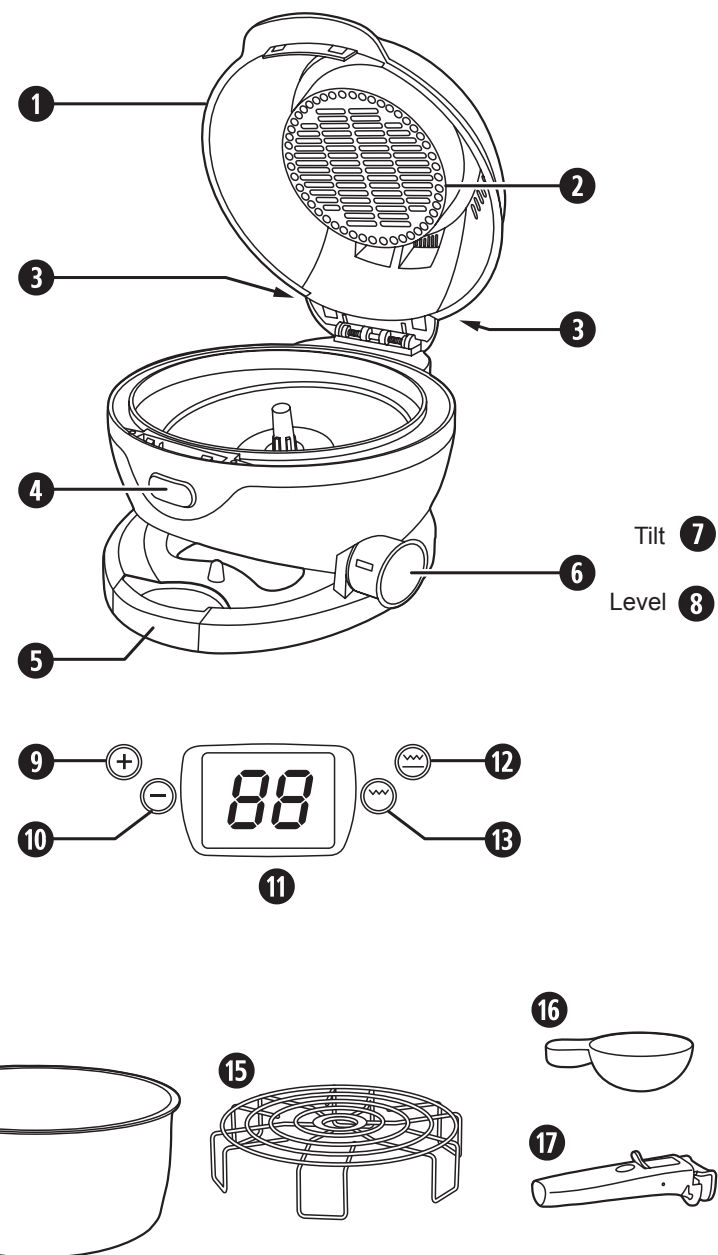
No hale, ni tuerza, ni abuse del cable eléctrico.

NOTAS

1. Algunas superficies de toques y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad calentada sobre una mesa de madera. Recomendamos colocar un protector térmico o un trébede debajo de su artefacto para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, puede detectarse un poco de humo y / u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de algunos usos.

piezas

1. Tapa - extraíble para limpiar
2. Ensamblaje de calentamiento y ventilador
3. Botón de liberación de la tapa para limpieza (uno en cada lado)
4. Botón de bloqueo de la tapa
5. Bandeja de condensación extraíble
6. Cerradura del mecanismo de inclinación y ventana
7. Icono para posición inclinada
8. Icono para posición nivelada
9. + botón (aumentar tiempo)
10. - botón (disminuir el tiempo)
11. Pantalla
12. Botón de modo de calentamiento dual
13. Botón de asador
14. de ceramica
15. Rejilla de asar
16. Cuchara de medir aceite 🥄 (aproximadamente igual a 15 ml)
17. Asa desmontable del recipiente



Debido a nuestra política de mejora continua, el producto actual puede diferir ligeramente del ilustrado en estas instrucciones.

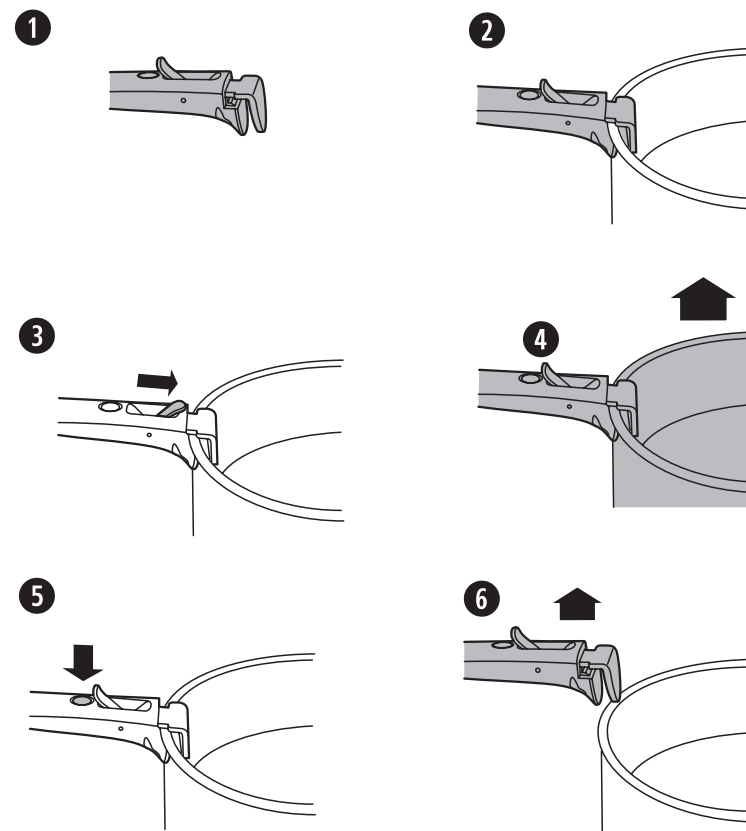
⚠ Nunca sumerja ninguna parte externa de la Freidora de Aire, ni el cable eléctrico ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Antes de ensamblar o desmontar su Freidora de Aire, asegúrese de que esté desenchufada y de que todas las piezas estén frías.

Desempaque el electrodoméstico y retire todo el embalaje, materiales promocionales y pegatinas. Retire todos los documentos impresos. Lave el recipiente interior, la cuchara medidora, la rejilla para asar, la bandeja de goteo y el asa del recipiente con agua caliente y jabón. Enjuague y seque todas las partes. Limpie la parte exterior y la tapa únicamente con un paño húmedo; consulte la página 51 para obtener instrucciones de limpieza.

⚠ Solo use el asa para retirar el recipiente después de que la cocción haya terminado. Recuerde que el recipiente estará muy caliente! No coloque el recipiente sobre una superficie que pueda dañarse por el calor.

No coloque el recipiente sobre una superficie que pueda dañarse por el calor. Después de cocinar, puede usar el asa para retirar el recipiente interno y su contenido de forma segura.



1. Asegúrese de que los extremos del asa estén abiertos. Presione el botón en el asa para abrir los extremos si es necesario.
2. Coloque el asa sobre el borde interno del recipiente.
3. Deslice la palanca hacia adelante. El asa agarrará el recipiente interno. Deje que la palanca vuelva a su posición de descanso.
4. Levante el recipiente interno hacia fuera de la Freidora de Aire.
5. Para liberar el recipiente, presione el botón en el asa.
6. Retire el asa del borde del recipiente.



cocinando papas fritas

▲ ADVERTENCIA: Cuando su Freidora de Aire está en posición inclinada, la tapa no se abrirá sola y puede cerrarse inesperadamente. Siempre regrese el aparato a la posición nivelada antes de abrir la tapa.

Su Freidora Salu de Aire se puede utilizar para hacer papas fritas frescas o congeladas, sin embargo, para la opción más saludable, le sugerimos que pruebe nuestras papas fritas caseras perfectas en la página 52.

1. Presione el botón para bloquear la tapa y abra la tapa.
2. Coloque el recipiente interior sobre el eje central.
3. Agregue las papas fritas al recipiente. Distribuya las papas fritas uniformemente sobre el fondo del recipiente. No exceda de 45 oz de papas fritas frescas o 45 oz de papas fritas congeladas.
4. Agregue la cantidad recomendada de aceite a las papas fritas usando la medida de aceite de cocina. Extienda el aceite uniformemente sobre las papas fritas. Consulte nuestra guía de cocina popular, conveniente y de alimentos congelados en la página 48-50.
5. Cierre la tapa, enchufe la Freidora de Aire y enciéndala. Su Freidora de Aire emitirá un pitido, la pantalla se iluminará en azul y después de un segundo o dos mostrará .
6. Use el botón + para ingresar el tiempo de cocción deseado en minutos. Si mantiene el dedo sobre el botón +, el tiempo aumentará rápidamente. Cuando esté cerca del tiempo deseado, presione una sola vez el botón. Si sobrepasa el tiempo deseado, use el botón - para ajustar la hora. A continuación, hale el bloqueo del mecanismo de inclinación hacia afuera e incline su Freidora de Aire hacia adelante. Suelte la cerradura de inclinación para asegurar su freidora de salud en la posición completamente inclinada. Cuando esté en la posición correcta, el Tilt icono se mostrará en la ventana del bloqueo de inclinación.
7. Presione el botón dual heat mode (botón de calentamiento dual)  para comenzar a cocinar. La pantalla se volverá naranja, el calentador se iluminará y el ventilador se encenderá. El temporizador comenzará la cuenta regresiva en minutos hasta que quede 1 minuto cuando se cuente en segundos.
8. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, su Freidora de Aire emitirá un pitido y el calentador se apagará.




Notas

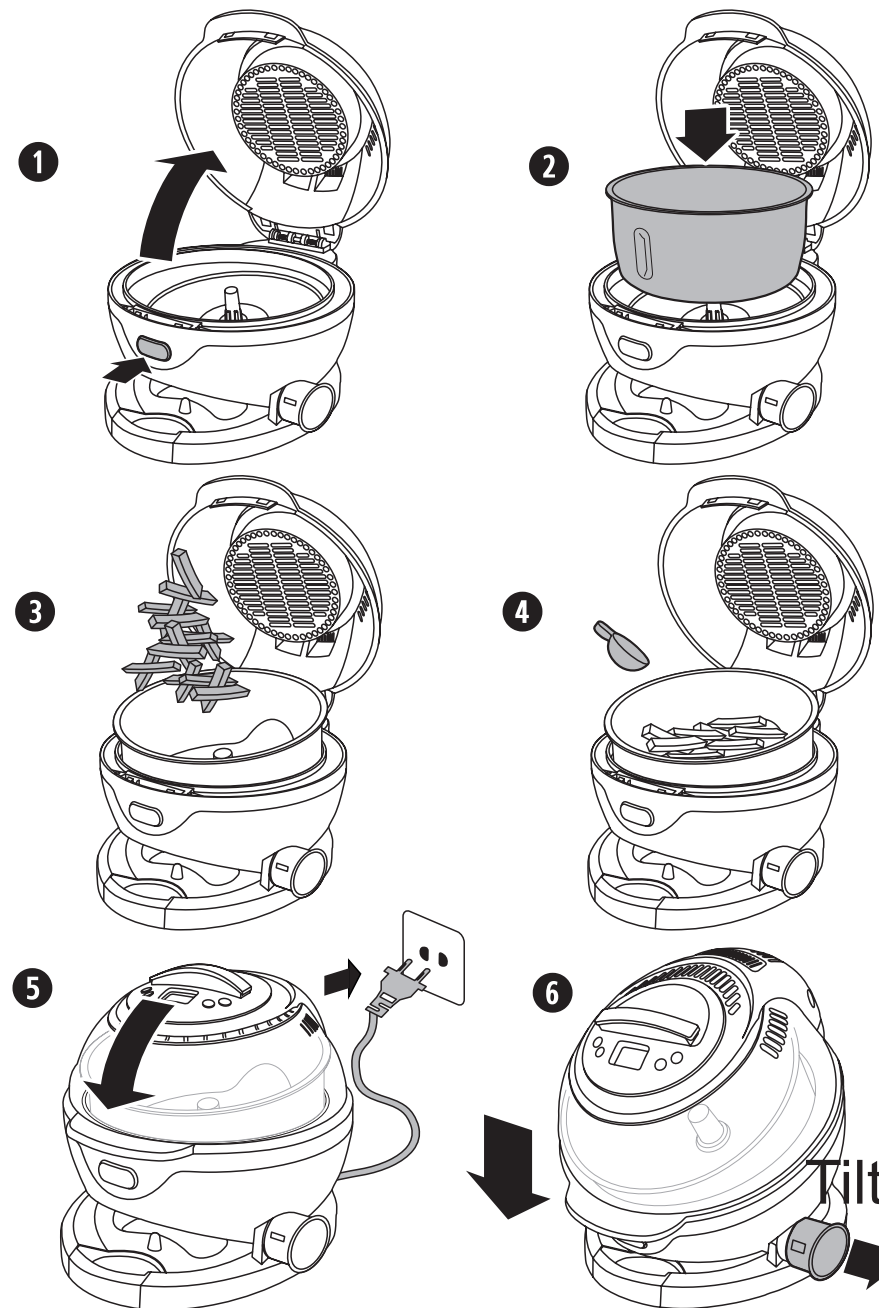
El tiempo de cocción se puede ajustar hacia arriba o hacia abajo durante la cocción con los botones + o -.

Durante la cocción, puede abrir la tapa si es necesario. Primero, coloque su Freidora de Aire en la posición nivelada y luego presione el botón de liberación de la tapa. Al abrir la tapa, se apagará el calentador y el ventilador, y el temporizador dejará de contar.



Para reiniciar la cocción, cierre la tapa y luego vuelva a poner la freidora en la posición inclinada. La cocción se reanuda cuando cierre la tapa y el temporizador continuará la cuenta regresiva.

Durante la cocción, el calentador se encenderá y apagará de vez en cuando. Esto es normal y le permite a su freidora mantener una temperatura de cocción uniforme.

Puede cancelar la cocción en cualquier momento presionando y manteniendo presionado el  botón de modo de calentamiento dual o el  botón de asar. Su Freidora de Aire emitirá un pitido, la pantalla regresará a  y se cancelará la cocción.



otros métodos de cocción

1. Presione el botón de liberación y abra la tapa. Coloque la rejilla en el recipiente interior. Para obtener los mejores resultados, lubrique ligeramente la rejilla antes de usarla.
2. Coloque la comida sobre la rejilla (si lo está usando). Seleccione el tiempo de cocción, luego la función de grill (asar). La rejilla y la comida girarán durante la cocción, por lo tanto, asegúrese de que la comida no toque ninguna parte del conjunto de calentador / ventilador u otra parte de la tapa cuando esté cerrada.
3. Si es necesario, agregue aceite uniformemente sobre la comida.
4. Cierre la tapa, conecte la Freidora de Aire y enciéndala. Su Freidora de Aire emitirá un pitido, la pantalla se iluminará en azul y después de un segundo o dos mostrará .
5. Use el botón + para ingresar el tiempo de cocción deseado en minutos. Si mantiene el dedo sobre el botón +, el tiempo aumentará rápidamente. Cuando esté cerca del tiempo deseado, presione una sola vez el botón. Si sobrepasa el tiempo deseado, use el botón - para ajustar la hora. Al asar, su Freidora de Aire debe estar en la posición nivelada (el icono Level se mostrará en la ventana del bloqueo de inclinación).
6. Presione el botón de modo asar () para comenzar a cocinar. La pantalla se volverá naranja, el calentador se iluminará y el ventilador se encenderá. El temporizador comenzará la cuenta regresiva en minutos hasta que quede 1 minuto cuando se cuente en segundos.
7. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, su Freidora de Aire emitirá un pitido y el calentador se apagará.

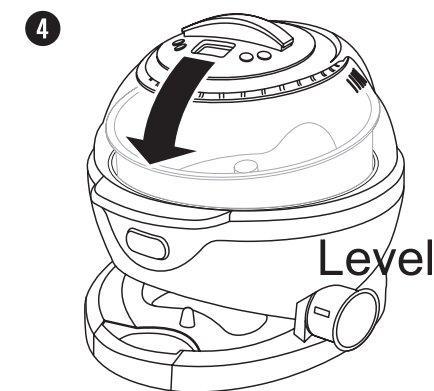
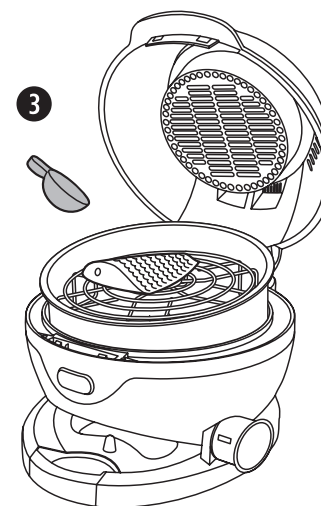
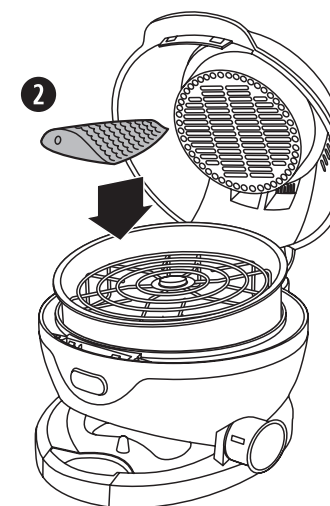
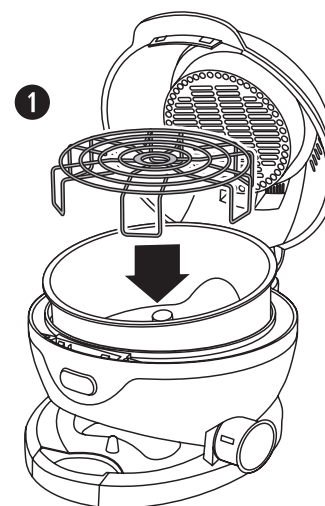
Notas

Este producto ha sido diseñado para cocinar alimentos de una manera más saludable. No recomendamos que use su freidora para cocinar alimentos que sean muy grasosos, por ejemplo, porciones de pollo (con piel), chuletas de cordero, salchichas u otros cortes grasos de carne.

Modo de cocción de calor dual sin inclinación

Inclinar o no inclinar...

Su Freidora de Aire puede usarse para cocinar los alimentos y las recetas que normalmente cocinaría en un horno o una sartén estándar. Sin embargo, cuando su freidora está inclinada, la comida adentro se “tambalea”, lo que puede dañar alimentos frágiles como el salmón, papas con concha, pasteles, etc. Puede usar el método de cocción en modo de calentamiento dual sin configurar su freidora de una manera completa en la posición inclinada. Las recetas en estas instrucciones le darán más detalles sobre qué método es mejor.



Usar su freidora para cocinar alimentos le ayudará a reducir la cantidad de aceite necesaria en algunas recetas, lo que puede beneficiar su dieta.

La tabla a continuación enumera algunos de los aceites populares más ampliamente disponibles. Todos ellos se pueden usar en su Freidora de Aire. Sin embargo, para obtener los mejores resultados, recomendamos el aceite Vegetal o de Colza.


Tipo de Aceite	Uso
Aceite Vegetal	Superficial, profundo y para salteados.
Aceite de Colza (a menudo llamado aceite vegetal)	Superficial, profundo y para salteados.
Aceite de Maíz	Superficial, profundo y para salteados.
Aceite de Girasol	Superficial, profundo y para salteados.
Aceite de Oliva	Superficial y para salteados. Marinados, aderezos, rociados.
Aceite de Sésamo	Superficial, profundo y para salteados . Marinados, rociados.
Aceite de Maní (a menudo llamado aceite de nuez molida)	Superficial y para salteados. Aderezos. Añade un sabor a nueces.
Aceite de Semilla de Uva	Superficial, profundo y para salteados.


- También puede utilizar un aceite de cocinar en spray bajo en calorías con su Freidora de Aire
- Siempre asegúrese de que los ingredientes estén uniformemente cubiertos de aceite.


La siguiente tabla proporciona pautas básicas de cocina para alimentos populares, convenientes y congelados. Tenga en cuenta que, debido a las variaciones en el grosor y el tamaño de los alimentos que se cocinan, es posible que se necesiten algunos experimentos para obtener los mejores resultados de cocción. Siempre asegúrese de que la comida esté completamente cocida y caliente por completo antes de consumirla.

Al cocinar papas fritas frescas, hemos mantenido las cantidades de aceite lo más bajo posible para obtener los resultados más saludables. Sin embargo, si siente que las papas fritas están un poco pálidas y requieren un dorado adicional, aumente ligeramente la cantidad de aceite.


Nota: Para obtener resultados más crujientes, se recomienda utilizar la parrilla de asar en la posición nivelada.

Alimento	Tiempo de Cocción (mins)	Notas	Rejilla para Asar	Modo ASAR	Modo CALOR DUAL	Inclinación (1)	Aceite 
28 oz papas frescas	40	Lavar y Secar	-	-	SI	SI	1
35 oz papas frescas	35-40	Lavar y Secar	-	-	SI	SI	½
28 oz papas fritas frescas	25-30	Lavar y Secar	-	-	SI	SI	½
20 oz papas fritas frescas	25-30	Lavar y Secar	-	-	SI	SI	¼ - ½
8/10 oz papas fritas frescas	18-20	Lavar y Secar	-	-	SI	SI	¼
45 oz papas fritas frescas	35-40	Lavar y Secar	-	-	SI	SI	½
45 oz papas fritas congeladas	25-35	-	-	-	SI	SI	-
20 oz papas fritas congeladas	15-20	-	-	-	SI	SI	-
8/10 oz papas fritas	12-15	-	-	-	SI	SI	-
8oz papas enteras	60	Pinche con tenedor y unte con un poco de aceite	-	-	SI	NO	-
Filete de Salmon	15-20	Unte la rejilla con un poco de aceite	SI	SI	-	NO	-
Filete de pollo sin hueso ni piel.	15-20	Unte la rejilla con un poco de aceite. Voltee una vez	SI	SI	-	NO	-
Bistec de Sirloin	8-10 ⁽²⁾ 10-12 ⁽³⁾ 15-20 ⁽⁴⁾	Unte la rejilla con un poco de aceite. Voltee una vez	SI	SI	-	NO	-
Salchichas Premium ⁽⁶⁾	10-12 ⁽⁶⁾	Voltee una vez.	SI	SI	-	NO	-

Alimento	Tiempo de Cocción (mins)	Notas	Rejilla para Asar	Modo ASAR	Modo CALOR DUAL	Inclinación (1)	Aceite 
Tocino	12-15	Voltee una vez.	SI	SI	-	NO	-
Queso sobre pan tostado	5-7	Tueste primero el pan en la tostadora	SI	SI	-	NO	-
Deditos de pescado	10-12	Unte la rejilla con un poco de aceite. Voltee una vez	SI	SI	-	NO	-
Pizza congelada	10-12	Corte en pedazos para que quepan en la rejilla	SI	SI	-	NO	-
Tartaletas individuales congeladas	25-30	Coloque las tartaletas dentro del recipiente interno	-	-	SI	NO	-
Pan tipo baguette, fresco, con ajo	8-10	Corte por la mitad. Coloque las mitades dentro del recipiente	-	-	SI	NO	-
10 oz Nuggets grandes de pechuga de pollo	15-20	Coloque directo dentro del recipiente interno	NO	-	SI	NO	-
18 oz Nuggets pequeños de pechuga de pollo	15	Coloque directo dentro del recipiente	NO	-	SI	NO	-
2.2lb. Alitas de pollo recubiertas estilo sureño congeladas	20-25	Coloque directo dentro del recipiente interno Voltee en la mitad del	NO	-	SI	NO	-
18oz Alitas de pollo recubiertas picantes, congeladas	20	Coloque directo dentro del recipiente interno	NO	-	SI	NO	-
31 oz Patas de pollo crudas y frescas	35	Coloque directo dentro del recipiente interno Voltee en la mitad del tiempo	NO	-	SI	NO	-
18 oz Calamares congelados	20	Coloque directo dentro del recipiente interno Voltee en la mitad del tiempo	NO	-	SI	NO	-
15 oz Camarones empaniza dos congelados	15-20	Coloque directo dentro del recipiente interno	NO	-	SI	NO	-
10 oz Aros de cebolla recubiertas, congeladas	15	Coloque directo dentro del recipiente interno	NO	-	SI	NO	-

Alimento	Tiempo de Cocción (mins)	Notas	Rejilla para Asar	Modo ASAR	Modo CALOR DUAL	Inclinación (1)	Aceite 
1 0oz Palitos de queso congelados	10	Acomodesobre la rejilla de forma uniforme	SI	-	SI	NO	-
Papas estilo "Hash Browns" congeladas	10-15	Coloque de forma uniforme dentro del recipiente interno	NO	-	SI	NO	-
10 oz Bistec fresco de Sirloin	12 mins, medio crudo	Unte la rejilla con un poco de aceite. Adobe el bistec	SI	SI	-	NO	-

Verduras

Alimento	Tiempo de Cocción (mins)	Notas	Rejilla para Asar	Modo ASAR	Modo CALOR DUAL	Inclinación(1)	Aceite 
18oz Champiñones Frescos cortados en cuartos	10	Coloque directo dentro del recipiente interno. Sazone	NO	-	SI	SI	-
250g Espárragos Frescos sin los extremos fibrosos	8-10	Acomodesobre la rejilla, rocíe con aceite de oliva. Sazone	SI	SI	NO	NO	-
Zucchini Frescos cortados en rebanadas. 8.8oz	8-10	Coloque directo dentro del recipiente interno. Rocíe con aceite de oliva. Sazone	NO	-	SI	SI	½ opcional
Tomates Frescos, cortados en cuartos 28oz	12-15	Coloque directo dentro del recipiente interno. Sazone.	NO	-	SI	NO	-

(1) Muestra si se coloca La Freidora de Aire en la posición completamente inclinada (SÍ) o en la posición nivelada (NO).

- (2) Cocido crudo
- (3) Cocido medio crudo
- (4) Bien cocido
- (5) P. ej. alto contenido de carne
- (6) Dependiendo del grosor

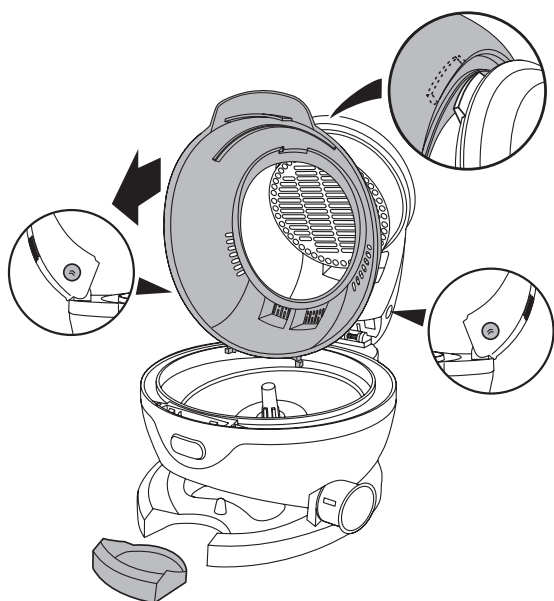
⚠ Siempre desenchufe su Freidora Salu de Aire y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla. NUNCA sumerja el ARTEFACTO, el cable eléctrico ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Nunca use limpiadores abrasivos fuertes o materiales de limpieza.

- Con cuidado, limpie cualquier salpicadura de aceite con papel de cocina de la cubierta del conjunto calentador / ventilador. Pase un trapo limpio y ligeramente húmedo por la parte externa del artefacto y su tapa, séquelo luego.
- Lave la tapa transparente extraíble, la rejilla de asar, la cuchara de medir aceite, el recipiente interior, la bandeja de goteo y el asa, con agua tibia y jabón con un paño, una esponja o un cepillo. Seque completamente antes de usar o almacenar. La rejilla de asar, la cuchara de medir aceite, la bandeja de goteo y el recipiente interior se pueden lavar en un lavavajillas.

Para retirar la tapa transparente:


1. Presione los dos botones de liberación de la tapa (uno en cada lado).
2. Levante la tapa transparente.
3. Para volver a colocar la tapa, coloque la tapa sobre la lengüeta en la parte superior del artefacto, como se muestra a continuación, gire la tapa hasta que haga clic en las cerraduras de cada lado.

Este electrodoméstico no tiene partes reparables por el usuario. Cualquier servicio más allá de lo descrito en la sección de limpieza debe ser realizado únicamente por un representante de servicio autorizado. Ver la sección de Garantía.



General


Para obtener una guía sobre cómo cocinar alimentos congelados populares y convenientes, consulte la página 48-50.


Cuando sea necesario, este símbolo  le mostrará la cantidad de aceite que se debe agregar utilizando la cuchara de medir suministrada.

Este símbolo  indica que la receta es adecuada para vegetarianos.


Métodos de cocción utilizados en estas recetas.


Modo de Calentamiento Dual con Ventilador

Las recetas marcadas con el ícono  usan la función de modo de calentamiento dual de su freidora. La cocción en modo de calentamiento dual utiliza un elemento de calentamiento adicional colocado debajo del recipiente que junto con el elemento de calentamiento superior y el ventilador sobre el recipiente garantizan una distribución de calor eficiente y uniforme.

1. Configure el temporizador según la receta.
2. Configure su Freidora de Aire en la posición INCLINADA o NIVELADA de acuerdo con la receta. Para inclinar la freidora, tire del mecanismo de inclinación hacia afuera e incline la freidora hacia adelante. Suelte el bloqueo del mecanismo de inclinación para mantener su freidora en la posición completamente inclinada. Cuando está en la posición inclinada, el ícono Tilt se mostrará en la ventana del bloqueo de inclinación. Muchas recetas utilizarán el modo de calentamiento dual con su freidora en la posición nivelada. Cuando se encuentre en la posición nivelada, el ícono Level se mostrará en la ventana del bloqueo de inclinación.
3. Presione el botón dual heat mode (calentamiento dual)  para comenzar a cocinar.
4. Una vez que la cocción ha finalizado, si su freidora está en posición inclinada, suelte el bloqueo del mecanismo de inclinación y vuelva a colocar la unidad en la posición nivelada. Use el asa con clip para retirar el recipiente interior.


Modo para Asar con Ventilador

Las recetas marcadas con el ícono  usan la función del modo Asar de su freidora. La cocción en modo Asar utiliza solo el elemento de calentamiento superior y el ventilador.



1. Configure el temporizador según la receta.
2. Asegúrese de que su freidora esté en la posición NIVELADA. Cuando esté en la posición de nivel correcta, el ícono Level se mostrará en la ventana del bloqueo de inclinación.
3. Presione el botón de modo ASAR  para comenzar a cocinar.
4. Una vez que la cocción ha finalizado, retire el recipiente interior con el asa con clip.

recetas - acompañantes y aperitivos


Papas Fritas Caseras Perfectas (4 porciones)

- 28 oz de papas
 - ½  de aceite vegetal
 - Sal para servir
1. Pele las papas y córtelas para papas fritas en aproximadamente 11-13 mm de ancho con un cuchillo afilado.
 2. Enjuáguelos dos veces para quitar el almidón y cúbralos completamente con agua hasta que esté listo para cocinarlos.
 3. Cuando esté listo para cocinarlos, cuele las papas y séquelas con papel de cocina para eliminar el exceso de humedad.
 4. Coloque las papas en el recipiente interior y rocíe con aceite vegetal.
 5. Ajuste el temporizador durante 25 a 30 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Tilt hasta que estén doradas y crujientes.
 6. Espolvoree las papas fritas con sal si es necesario y sívalas calientes.

Papas al Estilo Cajún (para 4 personas)

- 28 oz de papas pequeñas, con concha pero bien lavadas
 - 1  de aceite de oliva
 - 1 diente de ajo, picado
 - 1  de especias Cajún
 - Sal y pimienta negra molida
1. Corte las papas en mitades, usando un cuchillo afilado. Enjuáguelos dos veces para eliminar el almidón y cubra completamente con agua hasta que esté listo para cocinarlos.
 2. Cuando esté listo para cocinarlos, cuele y seque las papas con papel de cocina.
 3. Cúbralos con el aceite, las especias Cajún y el ajo picado.
 4. Ajuste el temporizador durante 35 a 40 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Tilt hasta que estén doradas y crujientes.

Papas Asadas a la Perfección (para 4 personas)

- 28 onzas de papas frescas, cortadas a la mitad pero con concha.
 - 1  de aceite de oliva
 - Sal y pimienta
1. Coloque las papas en el recipiente y rocíe con el aceite. Sazone.
 2. Ajuste el temporizador durante 35 a 40 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Tilt hasta que estén doradas y crujientes.

Nacho's de Queso con Salsa Picante de Tomate

- - 1 bolsa grande de nachos simples
 - - 3,5 oz de queso cheddar
 - - ½ pimiento verde, sin semillas y en rodajas
 - - Crema agria, salsa y Guacamole para servir
1. Distribuya uniformemente los nachos sobre el fondo del recipiente interior.
 2. Espolvoree los nachos con queso y el pimiento verde
 3. Ajuste el temporizador durante 5 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Level hasta que el queso se haya derretido.
 4. Sirva los nachos cubiertos con salsa de tomate picante, crema agria y guacamole.

Papas "JACKET" Rellenas con Maíz Dulce y Pimientos

(para 4 personas) 

- 2 papas medianas, limpias y con concha
 - 1.8 oz, queso cheddar fuerte, rallado
 - 1.8 oz de maíz dulce
 - Pimientos mixtos finamente cortados en cuadritos de 1.8 oz
 - 0.5 oz de mantequilla o un "spread" bajo en grasa.
 - Sal y pimienta
 - Un pequeño puñado de hierbas frescas, como albahaca o tomillo.
1. Pinche las papas por completo y frótelas con un poco de aceite para cubrir las.
 2. Ajuste el temporizador durante 55-60 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Level hasta que las papas estén blandas al aplastan.
 3. Con cuidado, corte las papas cocinadas por la mitad y a lo largo. Use guantes para horno y tenga cuidado de no sacarle la concha.
 4. Saque la papa de la concha con una cuchara y agregue a un tazón grande. Coloque la concha de la papa a un lado.
 5. Agregue la mantequilla, el maíz dulce, los pimientos, las hierbas y ¾ del queso al tazón. Use un tenedor para combinar la mezcla y sazone.
 6. Vierta la mezcla en la concha de las papas y espolvoree con el resto del queso
 7. Coloque cuidadosamente las papas en el recipiente y cocine durante 15 minutos más en el modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Level hasta que el queso se ponga crujiente y dorado.
 8. Delicioso servido con una ensalada fresca, crujiente y ensalada de col.

recetas - acompañantes y aperitivos



Papas “Jackets” Rellenas con Antipasto y Pancetta

(para 4 personas)

- 2 papas medianas, limpias y con concha
 - 2oz de queso blando con sabor a ajo y hierbas
 - 0,3 oz de parmesano rallado
 - 1 pimiento asado y finamente cortado en rodajas (estos se pueden comprar listos ya en frasco)
 - 3 lonjas de pancetta, cocinadas hasta que estén crujientes, desmenuzadas
 - Sal y pimienta
 - Pesto (opcional)
1. Pinche las papas por completo y frótelas con un poco de aceite para cubrirlas.
 2. Ajuste el temporizador durante 55-60 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Level hasta que las papas estén blandas cuando se aplasten.
 3. Con cuidado, corte las papas cocidas por la mitad y a lo largo. Use guantes para hornos y tenga cuidado de no sacarle la concha.
 4. Saque la papa de la concha con una cuchara y agregue a un tazón grande. Coloque la concha de la papa a un lado.
 5. Usando un tenedor, desmenuce la papa agregando el queso blando, la pimienta a la brasa, la panceta y el condimento.
 6. Vierta la mezcla en la concha de las papas y espolvoree con el resto del queso
 7. Cubra con el queso parmesano rallado y cocine por otros 15 minutos en la configuración del modo de calentamiento dual con la freidora en la posición Level hasta que esté dorada y caliente.


Servir rociado con pesto (opcional).

Vegetales Asados Mediterráneos (para 4 personas)

- 1 berenjena pequeña, cortada en cubitos
 - 2 calabacines, en rodajas gruesas o en cubitos
 - 1 zanahoria mediana, cortada en cubitos
 - 1 cebolla roja grande, cortada en trozos
 - 1 pimiento rojo, cortado en cubitos
 - Champiñones de 3.5 oz, limpios
 - 1 cucharadita de hierbas mezcladas secas
 - 1 diente de ajo grande, finamente picado
 - ½  de miel
 - 1  de aceite de oliva
 - Sal y pimienta
1. Coloque las verduras en el recipiente interior junto con el ajo y las hierbas. Rocíe el aceite y la miel.
 2. Ajuste el temporizador durante 25-30 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Tilt.
 3. Delicioso servido con un poco de pescado al horno o nuestro Salmón Recubierto a la Parmesana.

Verduras Asadas (para 4 personas)

Perfecto como acompañamiento de su asado dominical. Las verduras deben cortarse en un tamaño similar. Para aquellos vegetales donde solo se requiera la mitad, ¿por qué no utilizar la mitad extra en una sabrosa sopa casera?

- 2 zanahorias medianas, peladas, cortadas a la mitad a lo largo y en trozos
 - 2 chirivías, peladas, cortadas a la mitad a lo largo y en trozos
 - ½ calabaza pequeña, sin semilla, pelada y cortada a un tamaño similar a los de arriba
 - ½ apio pequeño, pelado y cortado como arriba
 - 1 cucharadita de semillas de comino molidas
 - 1 cucharadita de cilantro molido
 - 1  de aceite vegetal
 - Sal y pimienta
1. Coloque las verduras en el recipiente interior y rocíe con el aceite. Agregue las especias, sal y pimienta y revuelva bien para combinar.
 2. Ajuste el temporizador durante 30-35 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Tilt.

Sirva con su carne asada favorita o pollo asado para una alternativa a sus verduras habituales.

Para obtener un toque extra picante, rocíe con un poco de miel y un poco de chile picado seco.

recetas- platos de pescado y mariscos

Bastoncitos de Pescado Haddock con Mayonesa de Limón

(para 3-4 personas)

- 3 filetes de pescado haddock deshuesados, sin piel
 - 7 oz de pan blanco de migas
 - 2,6oz de harina simple
 - Sal y pimienta recién molida
 - 2 huevos batidos
 - 2 cucharadas de perejil fresco picado
 - 1 (☞) de aceite de girasol
 - 300 ml de mayonesa
 - 3 cucharaditas de jugo de limón
 - 2 cucharaditas de ralladura de limón finamente rallada
 - 1 diente de ajo,
1. Con un cuchillo afilado, corte con cuidado los filetes de pescado en tiras de 2 cm de ancho.
 2. Coloque las migas de pan, los huevos y la harina por separado en platos individuales, sazone la harina y espolvoree las migas de pan con las hierbas.
 3. Coloque los bastoncitos de pescado en el plato de harina y dele vueltas hasta que estén cubiertos, sacuda el exceso de harina y luego sumérgalos en el huevo batido. A continuación, mezcle los bastoncitos en las migas de pan hasta que estén completamente cubiertos.
 4. Aplanar los bastoncitos cuidadosamente sobre una superficie plana con la palma de su mano.
 5. Coloque los bastoncitos en el recipiente y rocíelos con el aceite. Cocine en la configuración del modo de calentamiento dual durante 15-20 minutos con su freidora en la posición Level. Voltee los bastoncitos cuando la cocción esté a la mitad del tiempo configurado.
 6. Para hacer la mayonesa de limón, mezcle la mayonesa con el jugo de limón, la ralladura de limón y el ajo. Colóquelo en un plato de servir adecuado.

Sirve los bastoncitos con salsa de mayonesa y una ensalada de su preferencia.

Salmón Recubierto al Horno a la Parmesana (para 2 personas)

- 2 filetes de salmón, deshuesados
 - 2 rebanadas de pan, de 1 o 2 días es lo mejor
 - 1 diente de ajo
 - 1,7 oz de queso parmesano
 - 0.7 oz de "spread" suave (margarina baja en grasa, etc.)
 - 1 cucharada de albahaca fresca
 - 1 cucharada de perejil fresco
 - Sal y pimienta negra recién molida
1. Inserte la rejilla en su Freidora de Aire. Engrase ligeramente la rejilla.
 2. Coloque el pan, el ajo, el queso parmesano y las hierbas en un procesador de alimentos o mini picadora y procese a una consistencia de miga de pan fino. Mezcle con el "spread" suave, sazone.
 3. Coloque los filetes de salmón en la rejilla, con la piel hacia abajo, y unte ligeramente con aceite de oliva.
 4. Ajuste el temporizador durante 10-15 minutos (según el grosor de los filetes) y cocine en la configuración de modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Level.
 5. Abra la tapa y cubra la parte superior de cada filete de salmón con la mezcla de migas de pan.
 6. Ajuste el temporizador durante 5-10 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Level hasta que la cubierta esté dorada.

Delicioso servido con nuestra receta de vegetales asados mediterráneos


recetas- platos de pollo

Pollo envuelto en Prosciutto (para 2 personas)

- 2 pechugas de pollo, sin piel
 - Ralladura de un limón
 - 4-6 rebanadas de jamón prosciutto
 - 1 cucharadita de tomillo fresco
 - ½ diente de ajo, finamente picado
 - Aceite de oliva
1. Inserte la rejilla en su freidora. Engrase ligeramente la rejilla.
 2. Coloque cada pechuga de pollo entre una película adhesiva y use un rodillo para golpear suavemente la pechuga hasta que esté uniformemente aplanada hasta aproximadamente 2 cm de grosor.
 3. Retire la pechuga de pollo aplastada de la película adhesiva y rocíe con un poco de aceite de oliva. Espolvoree con el ajo, la ralladura de limón y una pizca de tomillo fresco.
 4. Envuelva cuidadosamente el jamón alrededor de la pechuga para que la unión quede debajo y toda la pechuga esté envuelta dentro del jamón.
 5. Rocíe de aceite ligeramente el pollo y colóquelo cuidadosamente sobre la rejilla con la unión del jamón en la parte inferior.
 6. Ajuste el temporizador durante 20-25 minutos y cocine en la configuración de modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Level. Con cuidado, voltee el pollo en la mitad del ciclo de cocción.

Delicioso servido cortado en diagonal con un poco de pasta recién cocida rociada con pesto. Adorne con hojas de albahaca y pimienta negra molida.

Pollo Thai al Curry Verde (para 4 personas)

- 1 cebolla pequeña, finamente cortada
- 1 tallo de hierba de limón
- 3-4 cucharaditas de pasta de curry verde tailandés
- 3 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, cortadas en trozos pequeños
- 1 cucharada de salsa de pescado
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- 4 hojas secas congeladas de lima kaffir (opcional) *
- 1 lata de 400 ml de leche de coco
- 1 paquete de 20 g de cilantro fresco
- ½  de aceite vegetal



* Las hojas de lima kaffir ahora están ampliamente disponibles en la mayoría de los buenos supermercados.

1. Corte muy finamente el limoncillo, comenzando en el extremo más delgado y deteniéndose hacia la base cuando se pone duro (a menudo descrito como 'taloso' y blanco en el centro).
2. Coloque la cebolla cortada en rodajas y la hierba de limón picada en el recipiente interior. Rocíe con el aceite vegetal. Ajuste el temporizador durante 5 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Tilt hasta que la cebolla comience a ablandarse. Agregue los trozos de pollo y la pasta tailandesa y cocine por otros 5-6 minutos.
3. Coloque su freidora en la posición Level. Agregue la salsa de pescado, el azúcar, las hojas de lima kaffir y la leche de coco y continúe cocinando por otros 15 minutos hasta que el pollo esté bien cocido. Abra la tapa y revuelva de vez en cuando.
4. Mientras el pollo está cocinándose, quite las hojas de los tallos de cilantro, agrúpelas y córtelas un poco. Pruebe el curry y ajuste la sazón. Mezcle la mitad del cilantro en el curry y espolvoree el resto adentro.

Delicioso servido con arroz tailandés, de jazmín o basmati.






recetas- platos de pollo

Pollo Cremoso Korma (para 4 personas)

- 3 pechugas de pollo, en cubos
- ½  de aceite de oliva
- 1 cebolla, finamente picada
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1 cm de jengibre, finamente picado
- ½  de garam masala
- 200 ml de caldo de pollo
- 100 ml de leche de coco
- almendras rebanadas tostadas al gusto
- Cilantro fresco picado

1. Coloque las piezas de pollo en el recipiente interior y rocíe con aceite de oliva.
2. Ajuste el temporizador durante 35 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Tilt.
3. Después de aproximadamente 10 minutos, agregue la cebolla, el ajo, el jengibre y el garam masala y cocine por otros 10 minutos. Revuelve en la mitad del tiempo configurado.
4. Coloque su freidora en la posición Level. Agregue el caldo, la leche de coco y las almendras, revuelva bien y continúe cocinando por el resto del tiempo, de vez en cuando revuelva.
5. Espolvoree con el cilantro y sirva con arroz al vapor y pan Naan caliente.

Carne Cremosa a la Stroganoff (para 4 personas)

- 1  de aceite de oliva
- 1 libra de carne magra finamente cortada en tiras,
- 1 cebolla, finamente picada
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 3.5 oz de champiñones finamente cortados
- 1  brandy
- ½  de salsa inglesa (Worcestershire)
- 150 ml de caldo de carne caliente
- ½  de mostaza Dijon
- ½  de perejil recién picado
- 1.5oz de harina simple
- 110 ml de crema agria

1. Configure el temporizador para 35 minutos.
2. Coloque las tiras de carne en el recipiente interior, rocíe con aceite y cocine en el modo de calentamiento dual durante 10 minutos con la freidora en la posición Tilt.
3. Agregue las cebollas, el ajo y los champiñones, revuelva y cocine por otros 10 minutos.
4. Agregue el brandy, revuelva y deje cocinar durante unos minutos más hasta que burbujee.
5. Coloque su freidora en la posición Level. Espolvoree la harina sobre la mezcla y luego agregue la mostaza, la salsa inglesa y el caldo y revuelva para mezclar.
6. Deje cocinar por el resto del tiempo de cocción (aproximadamente 10 minutos).
7. Sazonar si es necesario, luego agregue la crema.

Sirva con pasta recién hecha o puré de papas cremoso.

☺ **Hamburguesas de Carne de Res con Cebolla Roja Caramelizada** (para 4 personas)

- 1 libra de carne picada de buena calidad
- 1 cebolla roja pequeña, finamente picada
- 1 cucharadita de azúcar morena
- 1 cucharadita de hierbas mixtas secas
- 1 huevo batido
- un puñado de hojas de cilantro, picadas

Para servir: panecillos de hamburguesas, rebanadas de queso, tomates en rodajas, lechuga y ketchup.

1. En una sartén, saltee suavemente la cebolla roja picada a fuego medio bajo con aceite de oliva y azúcar morena durante 5 minutos. Retirar del fuego y reservar para enfriar.
2. Mezcle la carne picada en un bol con las cebollas caramelizadas y el huevo batido. Combine la mezcla para que todos los ingredientes estén mezclados, pero no los haga demasiado blandos y suaves.
3. Agregue el cilantro picado y las hierbas secas. Sazone al gusto.
4. Tome una bola de la mezcla y forme una hamburguesa. La mezcla debe hacer aproximadamente 4 hamburguesas. Cuanto más gruesas sean, más tiempo tomarán para cocinar.
5. Coloque cada hamburguesa en un tablero que haya sido cubierto con película adhesiva y luego cúbralas.
6. Póngalos en el refrigerador para enfriar por aproximadamente 1 hora. Esto les ayudará a mantener su forma mientras se cocinan.
7. Cuando esté listo para cocinar las hamburguesas, colóquelas en la rejilla para asar ligeramente engrasada.
8. Cocine por 15-20 minutos en la configuración del modo Asar con su freidora en la posición Level cuidadosamente volteándolas a la mitad del ciclo de cocción.

Sirva las hamburguesas en los panecillos con queso, tomate, lechuga y ketchup.

☺ **Hamburguesas Picantes de Cordero** (para 4 personas))

- 1 libra de carne magra de cordero
- ½ cebolla roja, finamente picada
- 1 huevo batido
- 1 cucharada de chutney de mango
- Un puñado de hojas de cilantro fresco, picado
- ½ chile rojo, sin semillas y picado
- 1 diente de ajo, machacado
- ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de cilantro molido

Para servir

- 4 mini Ciabattas
- Menta, picada
- Yogurt griego espeso
- 1 pepino, finamente picado
-

1. En una sartén, saltee suavemente la cebolla roja picada a fuego medio bajo con un chorrito de aceite vegetal hasta que se ablande. Deje de lado para enfriar.
2. En un recipiente, mezcle juntos la carne picada de cordero con el huevo batido.
3. Agregue la cebolla cocida, el chutney de mango, las hojas de cilantro, el chile, el ajo y las especias.
4. Trabaje la mezcla con sus manos y luego haga bolitas de la mezcla en forma de hamburguesa.
5. Colóquelos en una bandeja y cubierta y revestida con una película adhesiva. Enfríelos en la nevera durante aproximadamente 1 hora.
6. Engrase ligeramente la rejilla de asar. Coloque las hamburguesas en la rejilla y unte con una brocha el aceite de oliva.
7. Cocine por 15-20 minutos en la configuración del modo Asar con su freidora en la posición Level cuidadosamente volteándolos a la mitad del ciclo de cocción. Verifique que las hamburguesas estén completamente cocidas.
8. En un recipiente aparte, mezcle el yogurt griego, el pepino picado y la menta.
9. Tueste ligeramente la Ciabatta durante 1-2 minutos. Sirva las hamburguesas de cordero dentro de la Ciabatta cubierto con la lechuga y el aderezo de yogurt.

☺ **Hamburguesas Vegetales** (para 4 personas) ✓

- 1 libra de garbanzos enlatados, escurridos y enjuagados
- 1 cebolla mediana rallada
- 1 zanahoria mediana, rallada
- 1 chile rojo, finamente picado
- Jengibre fresco de 5 cm (2 pulgadas), rallado
- Un manojo de cilantro fresco, toscamente picado
- 1 huevo mediano batido
- 2 cucharadas de pan fresco rallado
- Aceite vegetal
- 4 bollos de hamburguesa

Para servir

- Ketchup de tomate, mostaza, cebollas fritas y ensalada de col
1. En un tazón grande, machaque los garbanzos con un tenedor hasta que quede suave (o procese con una batidora de mano). Agregue la cebolla, la zanahoria, el chile, el jengibre y el cilantro picado y mezcle bien hasta que se combinen. Si está utilizando una licuadora de mano, pulse varias veces para combinar perfectamente esta mezcla.
 2. Agregue el huevo batido y las migas de pan y mezcle bien. Sazone con un poco de sal y pimienta al gusto.
 3. Divida la mezcla en partes iguales. Tome porciones del tamaño de una pelota de tennis. Aplane ligeramente con las palmas de las manos para que sean hamburguesas de aproximadamente 2 cm de espesor. Asegúrese de que todas las hamburguesas tengan el mismo grosor.
 4. Transfiera las hamburguesas a un plato, cubra con una película adhesiva y enfríe en el refrigerador durante 30-60 minutos.
 5. Con una brocha unte ligeramente la rejilla de asar con aceite vegetal y coloque cuidadosamente las hamburguesas encima. Unte las hamburguesas con un poco de aceite vegetal y luego cocine en la configuración del modo Asar con su freidora en la posición Level durante aproximadamente 15 minutos, volteándolas cuidadosamente en la mitad de tiempo de la cocción.
 6. Para servir, corta los bollos de pan por la mitad y coloque una hamburguesa dentro de cada uno. Sírvalo con su acompañamiento preferido.

☺ **Champiñones Rellenos de Queso de Cabra**

(para 4 personas) ✓

- 4 champiñones grandes y chatos
- 1½ (☞) de aceite de oliva
- 1 cebolla roja, finamente picada y ligeramente cocida hasta que se ablande
- 6 cucharadas de migas de pan blanco
- 1 diente de ajo, machacado
- 2.7 oz de queso de cabra, desmenuzado
- 1 cucharada de piñones tostados
- 1 cucharada de perejil recién picado
- Pimienta negra recién molida

1. En un tazón, mezcle la mitad del aceite con las cebollas, las migas de pan, el perejil, el ajo, los piñones, el queso de cabra desmenuzado y un poco de pimienta recién molida.
2. Coloque los champiñones al revés en la rejilla para asar ligeramente engrasada y coloque la mezcla de queso de cabra en ellos. Rocíe con el aceite restante y cocínelo durante aproximadamente 15-20 minutos en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Level.

☺ **Pasteles Individuales “Cup Cakes”** (8 pasteles en 2 lotes)

- 3,5oz de mantequilla blanda o margarina
 - 3.5 oz de azúcar en polvo
 - 2 huevos
 - Algunas gotas de esencia de vainilla
 - 3.5 oz de harina leudante
 - ½ cucharadita de polvo de hornear
1. Coloque todos los ingredientes en un tazón y use un mezclador manual para batir todos los ingredientes hasta obtener una mezcla cremosa y ligera.
 2. Llene hasta la mitad los moldes de cup cakes de silicona con la mezcla de pastel.
 3. Coloque los moldes dentro del recipiente interior y cierre la tapa. Ajuste el temporizador durante 11 minutos y cocine en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Level.
 4. Una vez que esté cocinado, retire con cuidado el recipiente interior y colóquelo sobre la rejilla para que se enfríe.
 5. Después de 5 minutos retire los pasteles del recipiente interior y enfríelos por otros 15 minutos en la rejilla antes de decorar.

Consejo: Para evitar que sus pasteles se deslicen alrededor del recipiente interior, corte un trozo de aluminio aproximadamente del mismo tamaño que el recipiente. Haga una hendidura en el centro y deslice la lámina sobre el eje central del recipiente interior. Coloque sus pasteles encima de la lámina y esto evitará que se deslicen.

☺ **Ensalada Caliente de Frutas Tropicales**

- 100 ml de jugo tropical
 - 1 oz de azúcar en polvo
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - 1 naranja rallada
 - 2 frutas de la pasión (pulpa y semillas)
 - 1 mango maduro, pelado y deshuesado
 - 1 piña, preparada
 - 1 kiwi, pelado, cortado en trozos
 - 2 melocotones o nectarinas maduras, deshuesadas
1. Tenga listo un recipiente con agua helada.
 2. Caliente el jugo tropical, el azúcar, la vainilla, la ralladura de naranja y la fruta de la pasión hasta que el azúcar se haya disuelto en una sartén pequeña a fuego medio. Coloque rápidamente la sartén en agua fría para que la mezcla forme un jarabe.
 3. Corte la fruta preparada en rebanadas. Es atractivo cortar la piña en anillos, los melocotones o las nectarinas en segmentos y el mango en rodajas, pero puede preparar la fruta de la forma que desee.
 4. Coloque la fruta en el recipiente y cúbrala con el jarabe. Cocine por aproximadamente 5-8 minutos en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Level hasta que esté suave y jugoso.

Delicioso servido caliente sobre panquecas con helado.

☺ **Melocotones al Horno con Galletas Amaretti** (para 2 personas)

Si tiene un procesador de alimentos, ¿por qué no utilizarlo para cortar sus galletas y nueces?

- 1.5 oz de avellanas tostadas, más o menos picadas
 - 1.5 oz de galletas amaretti, aplastadas
 - 0,8 oz de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente (un “spread” blando también se puede usar como sustituto)
 - 0.5 oz de azúcar en polvo
 - 1 yema de huevo
 - ½ limón, solo el jugo
 - 2 melocotones maduros o nectarinas
 - 1 cucharadita de ralladura de limón
 - 2 cucharadas de crema espesa
 - 2 ramitas de menta fresca (opcional)
 - Azúcar para glasear (opcional)
 - Frambuesas (opcional)
1. Mezcle las avellanas, los bizcochos, la mantequilla, el azúcar y la yema de huevo en un tazón hasta que los ingredientes se mantengan unidos como una pasta.
 2. Corte cada melocotón a la mitad, retire la semilla y ponga en cada mitad una cucharada del relleno. Esto debería llenar la cavidad en el melocotón y cubrir la mitad expuesta de la fruta.
 3. Coloque las mitades en la rejilla de asar ligeramente aceiteada. Cocine durante aproximadamente 10-15 minutos en la configuración del modo de calentamiento dual con su freidora en la posición Level hasta que esté cocinada (el tiempo de cocción dependerá de la madurez de la fruta).
 4. Para servir, coloque los melocotones horneados en platos para servir, y coloque una cucharada grande de la crema espesa a su lado. Opcionalmente, adornar con menta y un puñado de frambuesas frescas y polvo con azúcar de glasear.

garantía

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. Esta es su garantía exclusiva. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo anulará esta garantía.

Esta 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 ninguna manera 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 lo siguiente: uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desensamble, 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.

¿Cuáles son los límites 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 todas otras 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, incluyendo 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 provincia a provincia, estado a estado, o jurisdicción a jurisdicción.

Cómo solicitar el servicio de garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, por favor 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, por favor 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., localizada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, localizada en 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene cualquier 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.



For product questions contact:

Oster Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

Para preguntas sobre los productos, comuníquese a:

Oster Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

© 2018 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

© 2018 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Ratón, Florida 33431.