



For product questions contact:
Jarden Consumer Service

USA: 1.800.334.0759
Canada: 1.800.667.8623

www.oster.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:
Jarden Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759
Canadá: 1.800.667.8623

www.oster.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-050710



User Manual **3 L Immersion Deep Fryer**

Manual de Instrucciones **Freidora de Inmersión de 3 L**

MODEL/MODELO **CKSTDFZM53**



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Read all instructions before using.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of fire, electric shock, and personal injury do not immerse control panel assembly, cord or plugs in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when Deep Fryer is used near children. Children should not use this appliance.
- 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 appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service (see warranty) to return for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by Oster® may result in injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or countertop, or touch hot surfaces including the stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil. Always use oven mitts or hot pads.
- Always attach plug to appliance first, then plug AC cord into the wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove AC cord from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Periodically check the handle for looseness. If loose, retighten the screws using a Philips screwdriver. **CAUTION:** Over tightening can result in stripping of screws or cracking of handle.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

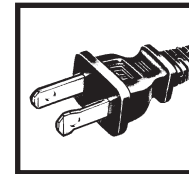
This Deep fryer is equipped with an exclusive Sure Release Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied. (See details on page 4 for instructions on proper usage of the Sure Release magnetic cord.) A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

WARNING: Do not use an extension cord.

No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

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.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Deep Fryer!
To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

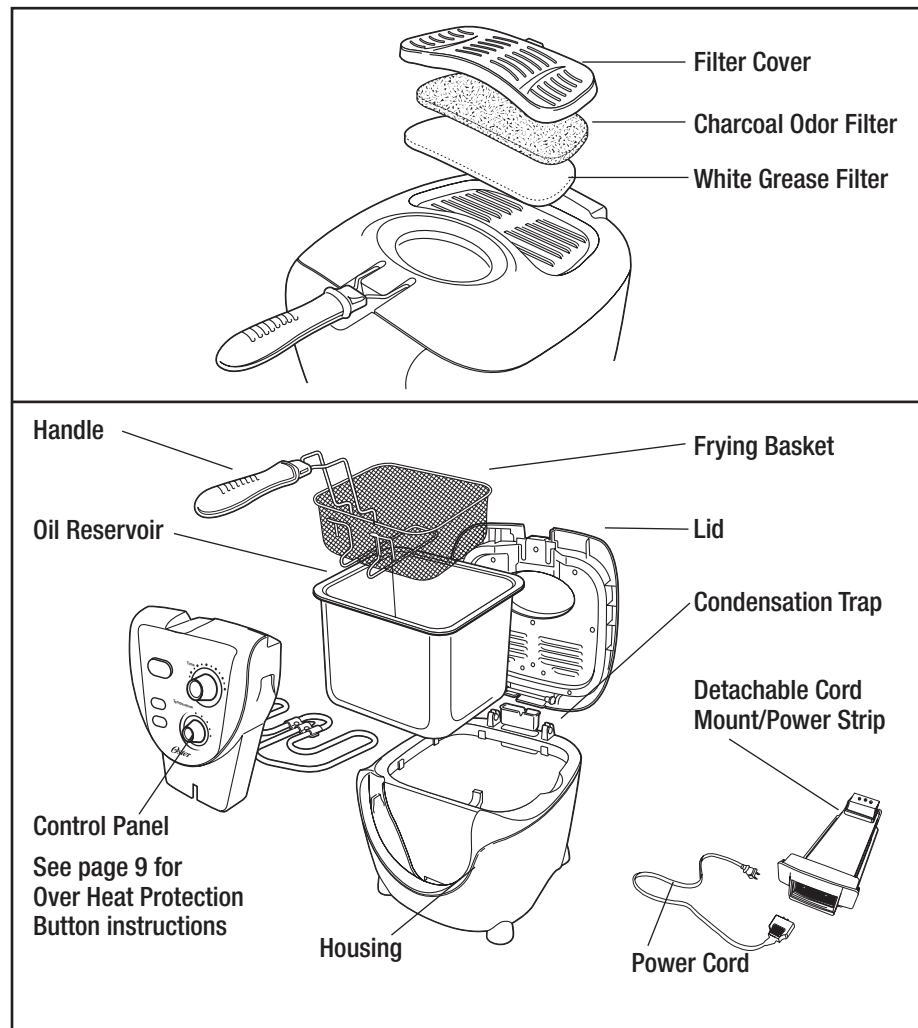
BEFORE USING YOUR OSTER® IMMERSION DEEP FRYER

Before using your OSTER® Deep Fryer for the first time, remove all packaging materials from the exterior and interior of the fryer. Make sure the fryer is unplugged. Clean the frying basket, lid, oil reservoir and condensation trap (all these parts are dishwasher safe). Gently wipe the Heating Element with a damp cloth. Dry all parts thoroughly. See CARE AND CLEANING.

**DO NOT IMMERSE THE CORD, POWER STRIP
OR CONTROL PANEL ASSEMBLY
IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!**

PARTS IDENTIFICATION

Before using your Deep Fryer for the first time, you should become familiar with all of the parts. Read all Instructions and Safeguards carefully.



PREPARING YOUR DEEP FRYER FOR USE

Prior to first use, remove all packaging materials from the exterior and interior of the fryer. Make sure the fryer is unplugged. Wash the Frying Basket and removable Oil Reservoir in hot soapy water. Gently wipe the Cool-Zone Heating Element with a damp cloth. Dry all parts thoroughly. See CARE AND CLEANING section.

CAUTION: Do not immerse cord, plugs or control panel assembly in water.

BASKET HANDLE ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Remove Handle and Frying Basket from inside the deep fryer.
2. Notice the eyelets on the interior side of the basket under the “ LOCK ” tab.
3. Squeeze the handle prongs in the middle
4. Release the prongs into the eyelets on the interior side of the basket.
5. Press firmly down on the handle to lock in place as indicated on the “ LOCK ” tab.

TIPS FOR DEEP FRYING

- Fill the unit with oil between the maximum and minimum capacity lines only.
- Do not over fill the basket. To achieve quality results deep frying food needs to be surrounded by oil. Too much food causes the oil temperature to drop, resulting in “soggy” food. Food should be no higher than the top of the basket.
- Be sure that all ice crystals are removed from the food and food is completely dry. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow.
- Coated foods (bread crumbs, batters, etc.) are best for deep frying. The coating acts as a protective layer keeping food moist on the inside and crisp on the outside.
- For best results, defrost frozen foods for 20 minutes prior to frying.
- Fry foods at the correct temperature for best results. This will prevent burning and give you even colored, crispy food.
- Prepackaged frozen, cooked chicken, may cook faster than uncooked food.
- For even cooking, shake basket half way through cooking time.

USING YOUR OSTER DEEP FRYER

NOTE: Never turn on the fryer with an empty Oil Reservoir. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.

- Attach magnetic end of Sure Release power cord assembly directly to the fryer. This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet. The magnetic end of the cord is designed only to go on one way. Be sure the side stating “THIS SIDE UP” is facing up.
- Open Lid by pressing the Open Lid Button.
- Remove Frying Basket by pulling the Basket Handle up.
- Make sure the Oil Reservoir is seated in place with the “MIN” and “MAX” marks on the side opposite of the Control Panel. Pour cooking oil into Oil Reservoir until it reaches between “MIN” and “MAX” marks inside reservoir. **DO NOT OVER OR UNDER FILL.**
- Place Lid onto the unit by placing it on the hinge guides at the back of the fryer.
- Make sure that fryer is OFF and insert plug into 120 volt AC outlet.

- Turn fryer to desired temperature position.
- Turn Timer knob to “ON” position. Power Light will turn on.
- Ready light will turn on when oil is pre-heated. Press the Open Lid button and place Frying Basket onto basket hook inside Oil Reservoir behind Control Panel.
- Place food inside Frying Basket (Do not over stack food). Place Lid back onto the unit and close. Lower Frying Basket into Oil Reservoir. **CAUTION:** Always replace and close Lid before immersing food in oil. Do not immerse or drain food with Lid removed or open.
- Turn timer knob to desired time.
- After time is up a bell with sound. Lift Frying Basket and hang basket onto basket hook in Oil Reservoir. To remove excess grease and retain crispness, let food drain in Frying Basket at least 10-20 seconds. Open Lid, then lift Frying Basket by handle and pour contents onto plate covered with paper towels before serving.
- When finished cooking, make sure fryer is in OFF position.

WARNING: DO NOT USE SURE RELEASE POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FRYER. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FRYER.

Use only Model #PL1215 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.

CAUTION: The Sure Release Power Cord is only for accidental disconnection and is not to be removed during normal operation. If the cord becomes disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, then reconnect the magnetic cord to the deep fryer.

CARE AND CLEANING

WARNING: Always turn control to OFF then disconnect plug from wall outlet BEFORE disconnecting **BREAK AWAY CORD.**

CAUTION:

- Do not immerse cord sets in water or any liquids
- Do not attempt to defeat the detachable magnetic Sure Release Cord system by trying to permanently attach cord set to product.
- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

NOTE: Make sure fryer has cooled before cleaning.

- Turn unit OFF.
- Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
- Remove Sure Release magnetic cord from the fryer socket.
- Remove the Lid. (See TO REMOVE AND REPLACE LID for detailed instructions)
- Open the Filter Cover and remove the Filters.
- Remove Frying Basket. Wash the Frying Basket in the dishwasher with hot soapy water. Rinse and towel dry carefully.
- Lift Control Panel Assembly up from the front of the fryer.
- Carefully lift Oil Reservoir straight up out of the exterior housing by holding the rim of the bowl. Store in an airtight container. See Tips for Oil Use and Storage. Oil Reservoir is also dishwasher safe.

WARNING: Do not remove Oil Reservoir until the unit has cooled and is unplugged.

- Remove power strip from the interior of the back of the fryer.
NOTE: Control Panel must be removed before the Power Strip can be removed.
- A removable Condensation Trap is located on the top rear of the fryer housing.
NOTE: This trap will collect any water that has been condensed on the inside of the Lid when the Lid is opened after frying. Remember to empty and clean the Condensation Trap after each use. To clean simply rinse with warm water and dry.
- The Basket, Lid, Oil Reservoir, Housing and Condensation Trap are dishwasher safe. Dry all parts thoroughly after cleaning.
- The Control Panel and Power Strip should never be immersed in water or other liquids. Gently clean the outer surface of the Control Panel with a damp cloth containing mild soap solution or plain water.
- Ensure that both the Lid and Oil Reservoir are completely dry after washing and before use.
- Insert the Power Strip back into fryer Housing.
- Insert Oil Reservoir back into housing.
- Insert Control Panel into front of the unit.
- Place Basket into Oil Reservoir.
- Put Filters back into Lid and put Cover on.
- Close lid.

TO REMOVE AND REPLACE LID

- To remove Lid, press Open Lid Button and lift Lid to a vertical position. Remove Lid by pulling firmly upwards. Reverse the sequence to secure Lid from the vertical position to secure back in place. When replacing the Lid, the spring on the Lid must be inserted down in front of the metal clip that is located on the fryer housing.

NOTE: Always remove Lid before emptying the Oil Reservoir or cleaning.

CAUTION: Ensure that Lid is in place prior to operation of unit.

REPLACING AND CLEANING FILTERS

- Open the Filter Cover, and remove filters.
- Foam white Grease Filter may be washed in hot soapy water. Allow to air dry.
- Clean the inside of the cover with a damp soapy sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Place clean White Grease Filter on Lid, followed by Black Charcoal Odor Filter, then replace Filter Cover.

FRYING TIME AND TEMPERATURE

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

Preheat time is 7-10 minutes for fryer to reach desired temperature. (Ready light will cycle On/Off during frying as temperature fluctuates due to food load.)

FOOD	TEMP. SETTING	TIME (MINUTES)
Chicken Strips	375°F/190°C	5-8
Chicken Pieces, Bone-In	360°F/180°C	15-20
Fish, Battered	340°F/170°C	8-10
French Fries, Frozen	375°F/190°C	3-5
Fritters	375°F/190°C	2-4
Onion Rings	375°F/190°C	3-5
Shrimp, Breaded	375°F/190°C	2-4

NOTE: Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster than above time.

TIPS FOR OIL USE AND STORAGE

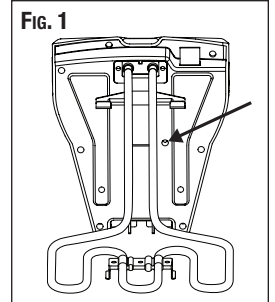
- Do not use seasoned or flavored oil such as walnut, olive oil, lard or drippings because they have a low smoke point. Use blended vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, soybean oil or grape seed oil (canola oil) because these oils have a high smoke point. Peanut oil is not recommended because it impacts the flavor greatly.
- Oils should never be mixed when deep frying.
- High heat, water and burnt food particles break down the oil's smoke point.
- Replace oil if you notice:
 - Excessive smoking at normal temperatures
 - Strong oil discoloration
 - A rancid smell
 - Excessive foaming around the frying food
- Oil darkens with use because the oil and food molecules burn when subjected to high/prolonged heat. The more you use an oil, the more slowly it will pour. Its viscosity changes because of changes to the oil's molecular structure. When smoke appears on the oils' surface before the temperature reaches 375° F/190° C, your oil will not longer deep-fry effectively.
- When frying foods with strong flavor and/or aroma like fish or chicken, use the oil only once.
- Filtering the oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer can keep it fresher. Although storing oil in a refrigerator may extend the life of the oil, this should never be done. This process of chilling oil then brining the oil to room temperature causes excessive splattering during the heat up process.

- Store the covered oil in a cool dark place, for up to three months. Check the oil before using for color, smell, or excessive foaming. Discard the oil if it shows any of these qualities.

RESET THE OVERHEAT PROTECTION BUTTON

Resetting the Overheat Protection Reset Button may be necessary if unit will not turn on at start up (power indicator light illuminated and temperature dial set to selected temperature) or if unit appears to have stopped working during use.

- Unplug the unit from the wall electrical outlet.
- Allow the unit to cool down.
- Check the oil level in your unit. If it is below the minimum level, oil should be added before resetting the unit and resuming cooking cycle.
- Remove the control box with heater.
- Using a narrow slotted screwdriver or pen, gently press the recessed reset button on the back of the control box, located on the lower right hand side as indicated by the arrow. (see figure 1)



TROUBLE SHOOTING		
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Fryer not operating	Control Panel Assembly not seated properly. Power Strip not in correctly Not turned ON Not plugged in Outlet not energized Over heat device activated	Reinstall Control Panel Assembly. Reinstall Power Strip Turn to ON Insert plug into outlet Check fuses or circuit breaker Unplug unit and allow to cool. Then follow the instructions in Using Your Deep Fryer
Oil spills over	Oil reservoir over filled Too much water in food Food batched too large	Remove excess oil (when cool) Dry food with towel Use less food in basket
Food greasy or not crisp	Food batches too large Oil temperatures too low Using wrong type of oil	Use less food in basket Increase oil temperature Use good vegetable oil (See Tips for Oil Use)
Unpleasant smell	Oil not fresh	Replace oil

RECIPES

APPLE FRITTERS

3 cups all-purpose flour	4 tbsp. cooking oil
2 tsp. baking powder	1 tsp. pure vanilla extract
1/2 tsp. salt	Juice of 1 orange (1/3 cup)
1 cup sugar	1 cup chopped apple
1 large egg, lightly beaten	

Preheat oil to 375° F /190° C. Combine flour, baking powder, salt and sugar; set aside. Combine egg, cooking oil and vanilla. Combine dry and liquid ingredients and stir to blend thoroughly. Add orange juice and apple and mix well. Add teaspoon of combined mixture to raised frying basket. Close Lid and lower basket into oil. Fry for about 2 minutes until crisp and brown. Remove basket from oil and drain. Open Lid and place on a plate covered with paper towel to absorb the excess oil. Dust with powdered sugar or a mixture of granulated sugar and cinnamon; serve at once.

BEER BATTER FOR FISH OR CHICKEN

2 large eggs, separated	1/4 tsp. ground black pepper
1 tbsp. oil or butter	1 1/3 cups all-purpose flour
1 tsp. salt	3/4 cup flat beer

Preheat oil to 375° F /190° C. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the beer and flour to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Pat fish or boneless chicken breasts. Coat lightly with flour then dip into beer batter. Place fish or chicken in raised fryer basket. Close Lid and lower basket into oil. Fry fish for 3 minutes or until golden brown. Fry fish chicken 5 - 8 minutes until brown and fully cooked. Remove basket from oil and drain. Open Lid and place on a plate covered with paper towels to absorb excess oil.

DEEP FRIED CHICKEN

1 fryer chicken (2 1/2 lbs.), cut up	1/4 tsp. salt
1 1/2 cups all-purpose flour	1 1/4 cups milk
1 tsp. seasoned salt	

Preheat oil to 375° F /190° C. Combine flour and seasonings. Dip chicken pieces in flour, then milk, then flour again. Place chicken in raised fryer basket. Close Lid and lower basket into oil. Fry for 20 minutes or until golden brown and done. Remove basket from oil and drain. Open lid and place on a plate covered with paper towels to absorb excess oil. Serve warm.

CHICKEN KIEV

4 whole boneless, skinless chicken breasts	1 stick of butter or margarine
1 tbsp. chopped onion	1/2 cup all-purpose flour
1 tbsp. chopped parsley	1 large egg, beaten
1 1/3 tsp. salt	1 cup fine, dry bread crumbs

Preheat oil to 375° F /190° C. Place chicken breasts between two pieces of plastic wrap. Pound with wooden mallet to flatten to 1/4-inch thick. Remove plastic. Combine onion, parsley and salt and sprinkle on chicken. Cut butter into 8 pieces. Place a piece of butter on seasoned chicken toward one end. Roll as jelly roll, starting at end with butter, tucking in sides of meat. Press to seal well. Secure with toothpicks. Dust with flour, dip in beaten egg, then roll in bread crumbs. Chill rolls of chicken thoroughly (at least one hour). Place rolled chicken in a single layer in raised fry basket. Close Lid and lower basket into oil. Cook 5 minutes or until brown. To test for doneness, remove a piece of chicken from the oil. When fork can be inserted with ease, chicken is done. Remove basket from oil and drain. Open lid and place on a plate covered with paper towels to absorb excess oil. Serve warm.

QUICK DOUGHNUTS

Refrigerated can of biscuits	1/2 cup sugar
2 tbsp. ground cinnamon	

Preheat oil to 375° F /190° C. Take each biscuit and flatten slightly with palm of hand. With finger, punch holes in center of each biscuit to shape into doughnuts. Place into raised frying basket. Close Lid and lower basket into oil. Fry for 2 minutes turning once. Remove basket from oil and drain. Open Lid and place on a plate covered with paper towels to absorb excess oil. Dip doughnut in mixture of cinnamon and sugar. Serve warm.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, 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. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS 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 JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornados

What are the limits on JCS's Liability?

JCS 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.

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

JCS 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. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES
OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Quando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Lea todas las instrucciones antes de usar.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
- Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales no sumerja el panel de control, los cables o enchufes en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesario tener supervisión adulta cercana cuando se utilice la Freidora cerca de los niños. Los niños no deben utilizar este artefacto
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de reubicarlo o sacarle piezas y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de la limpieza del artefacto.
- No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañados, ni después de un mal funcionamiento del artefacto, o si se ha caído o se ha dañado de alguna manera. Contacte Servicio a Clientes (vea la garantía) para devolverlo para su examen, reparación, o ajuste mecánico o eléctrico
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante; Oster® pueden causar incendio, descargas eléctricas o lesiones personales.
- No lo use a la intemperie.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador o que toque superficies calientes incluyendo la estufa.
- No coloque el artefacto sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente
- Debe tenerse extrema precaución al manipular o trasladar la freidora con aceite caliente. Use siempre guantes o agarraderas
- Siempre conecte el cable al artefacto primero, luego enchúfelo en el tomacorriente. Para desconectar, lleve el control a la posición OFF, después desenchúfela.
- No use el artefacto para otros fines que no sea el concebido.
- Periódicamente revise para asegurarse que la manigueta no se afloje. Si la manigueta se ha aflojado, asegure utilizando un desatornillador de estrella (Philips). **PRECAUCION:** No apriete demasiado para asegurarse de que los tornillos no se amellen.

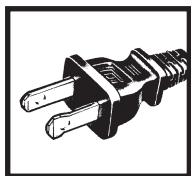
ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Esta Freidora está equipada con el exclusivo Sistema Sure Release de Cable de Potencia, que incluye un cable magnético separable diseñado para soltarse de la unidad cuando cierta cantidad de fuerza es aplicada. (Vea los detalles en la pag. 4 de instrucciones para el uso adecuado del cable magnético Sure Release) Se ha provisto un cable eléctrico corto a fin de disminuir el riesgo de que haya tropiezos o se enrede con un cable más largo.

ADVERTENCIA: No use cable de extensión.

No se tiene adentro ninguna parte que el propio usuario pudiera utilizar para repararlo; por tanto no intente repararlo usted mismo.

ENCHUFE POLARIZADO



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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

BIENVENIDOS

¡Felicitaciones en su compra de un Freidora OSTER®. Para aprender más sobre productos OSTER®, por favor visítenos en www.oster.com!

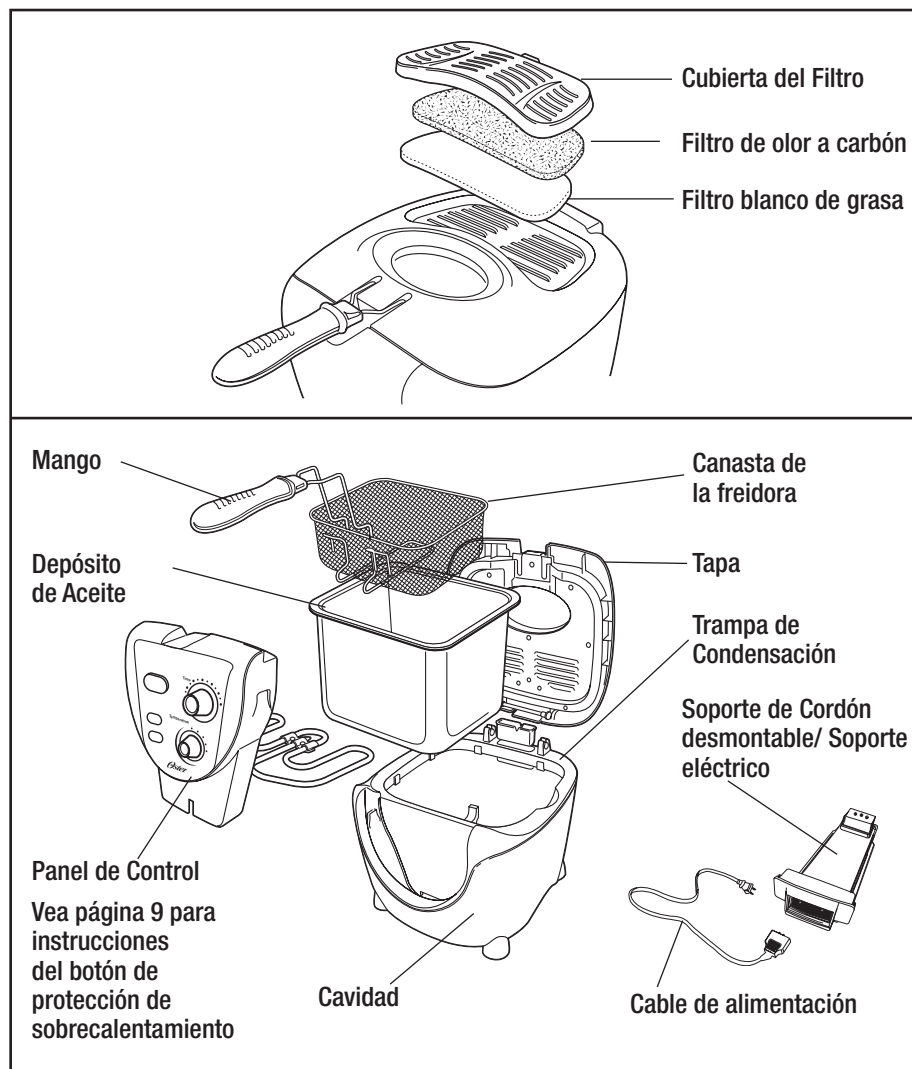
LEA ANTES DE USAR SU FREIDORA DE ZONA FRÍA OSTER®

Antes de usar su Freidora Oster® por primera vez, remueva todos los materiales del empaque tanto del interior como del exterior de su freidora. Asegúrese que su freidora esté desenchufada. Limpiar la Cesta para Freír, Tapa, Recipiente de Aceite, Cuerpo de la Freidora y la Trampa de Condensación (todas las partes se pueden lavar en el lava vajillas). Pase un paño húmedo al Elemento Calefactor de Zona Fría. Seque completamente todas las piezas. Vea Cuidado y Limpieza.

¡NO SUMERJA EL CABLES, EL ELEMENTO CONECTOR DE POTENCIA O PANEL DE CONTROL EN AGUA O EN NINGUN OTRO TIPO DE LIQUIDO!

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

Antes de usar su Freidora OSTER® por primera vez, debe familiarizarse con todas las partes. Lea todas las Instrucciones y Medidas de Seguridad con cuidado.



PREPARANDO SU FREIDORA PARA SU USO

Antes de su primer uso, remueva todo material de embalaje del interior y exterior de su freidora. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada. Lave la Canasta de la Freidora y el Depósito removible de Aceite en agua caliente jabonosa. Limpie cuidadosamente la Zona Fría del elemento de calentamiento con una tela húmeda. Seque todas las partes completamente. Vea la sección CUIDADO Y LIMPIEZA.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cordón, los enchufes o el panel de control en agua.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO DEL MANGO DE LA CANASTA

1. Remueva el mango y la canasta freidora del interior de la Freidora.
2. Ubique los agujeros en la parte interior de la canasta debajo de la lengüeta del Seguro (“Lock”).
3. Apriete los dientes del mango por el medio
4. Libere los dientes dentro de los agujeros en la parte interior de la canasta
5. Empuje el mango hacia abajo con firmeza para asegurar en posición como se indica en la lengüeta del Seguro (“Lock”).

CONSEJOS PARA FREÍR

- Llene la unidad con aceite solamente entre las líneas de capacidad de máximo y mínimo
- No llene la canasta en exceso. Para obtener resultados de buena calidad, la comida que va a freír debe estar rodeada de aceite. Demasiada comida causa que la temperatura del aceite baje, lo cual resulta en comida empapada de aceite. La comida no debe pasar mas arriba de la parte superior de la canasta.
- Asegúrese de que todos los cristales de hielo hayan sido removidos de la comida y que la comida este completamente seca. El exceso de agua y de hielo pueden causar que el aceite salpique o se rebalse.
- Comidas recubiertas (con migas de pan, arrebozadas, etc.) son las que quedan mejor para freír. La capa recubierta actúa como una capa protectora, manteniendo la comida jugosa por dentro y crujiente por fuera.
- Para mejores resultados, deshiele la comida 20 minutos antes de freír.
- Fría las comidas a la temperatura correcta para obtener mejores resultados. Esto evitará que su comida se queme y permitirá que tenga un color parejo y que esté crujiente.
- El pollo precocido, empacado y congelado, puede cocinarse mejor que la comida no cocida.
- Para un cocido parejo, sacuda la canasta a la mitad del tiempo de cocción.

USANDO SU FREIDORA OSTER

NOTA: Nunca encienda la freidora con el depósito para aceite vacío. Siempre utilice su freidora sobre un a superficie plana y resistente al calor

- Adjunte el extremo magnético del cordón de Liberado Seguro directamente a la freidora. Esto debe hacerse antes de enchufar el cordón al tomacorriente de pared. El extremo magnético del cordón está diseñado para entrar solamente de una manera. Asegúrese de que el lado con la escritura “ Este lado hacia arriba” (THIS SIDE UP) esté boca arriba.
- Abra la Tapa presionando el Botón para Apertura de la Tapa.
- Remueva la canasta de la Freidora jalando el mango de la canasta hacia arriba.
- Asegúrese de que el Depósito de Aceite esté colocado en su lugar con las marcas de mínimo (MIN) y máximo (MAX) en el lado opuesto del panel de control. Eche aceite de cocina en el Depósito de Aceite hasta que alcance el nivel entre las marcas de mínimo (MIN) y máximo (MAX) en el interior del depósito. **NO LLENE POR DEBAJO NI EN EXCESO.**

- Coloque la tapa en la unidad sobre las guías de la bisagra en la parte posterior de la freidora.
- Asegúrese de que la freidora esté Apagada (OFF) e introduzca el enchufe en un tomacorriente AC de 120 voltios.
- Gire la freidora a la posición deseada de temperatura.
- Gire el botón del Marcador de Tiempo a la posición de Encendido (ON). La luz indicadora de corriente se encenderá.
- La luz indicadora de listo se encenderá cuando el aceite esté precalentado. Presione el Botón para Apertura de la Tapa y coloque la canasta de la Freidora en el gancho de la canasta dentro del Depósito de Aceite detrás del Panel de Control.
- Coloque la comida dentro de la Canasta de la Freidora (no apile demasiado la comida). Coloque la Tapa sobre la unidad y ciérrela. Baje la Canasta de la Freidora en el Depósito de Aceite. PRECAUCIÓN: Siempre reemplace y cierre la tapa antes de sumergir la comida en el aceite. No sumerja o escurra la comida con la tapa removida o abierta.
- Gire el Marcador de tiempo al tiempo deseado.
- Una vez alcanzado el tiempo se oír una campana. Levante la Canasta de la Freidora y cuelgue la canasta en el gancho de la canasta en el Depósito de Aceite. Para remover el exceso de aceite y mantener la comida crujiente, deje que la comida escurra en la Canasta de la Freidora al menos 10 a 20 segundos. Abra la Tapa, luego levante la Canasta de la Freidora desde su mango y eche el contenido en un plato cubierto con papel toalla antes de servir.
- Cuando haya terminado de cocinar, asegúrese de que la Freidora esté en la posición de apagado (OFF).

ADVERTENCIA: NO USE EL SISTEMA DE CORDÓN DE LIBERADO SEGURO PARA DESCONECTAR LA FREIDORA. SIEMPRE RETIRE PRIMERO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE DE LA PARED PARA DESCONECTAR LA FREIDORA.

Use el cordón magnético Modelo #PL1215 con este producto. El uso de cualquier otro cordón magnético podría causar fuego, choque eléctrico o lesión.

PRECAUCION: EL Cordón Eléctrico de Liberado Seguro debe usarse sólo para una separación accidental y no debe removerse durante la operación normal. Si el cordón se desconecta, el usuario debe desenchufar inmediatamente el enchufe del tomacorriente de la pared y luego volver a conectar el cordón magnético a la freidora.

CUIDADO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Siempre gire la perilla de control a la posición OFF y luego desenchufe el cable del tomacorriente antes de desconectar el Sure Release del cable.

PRECAUCIÓN:

- No sumerja el conjunto de cables en agua o cualquier otro líquido.
- No mantenga conectado permanentemente el sistema removible de cable magnético de potencia Sure Release al producto.
- No clave pinzas u objetos afilados dentro de los huecos del conjunto de cables magnéticos.
- No use ningún tipo de esponjas de alambre para limpiar los contactos magnéticos.

NOTA: Asegúrese que la Freidora se haya enfriado antes de limpiar.

- Apague la unidad.
- Desenchufe del tomacorriente y permita que la unidad se enfríe completamente.
- Remueva el cordón magnético de Liberado Seguro del enchufe de la Freidora.
- Remueva la Tapa. (Vea PARA REMOVER Y REEMPLAZAR LA TAPA para instrucciones más detalladas)
- Abra la cubierta del Filtro y remueva el filtro

- Remueva la canasta de la Freidora. Lave la canasta de la Freidora en el lavaplatos con agua caliente jabonosa. Enjuague y seque con una toalla cuidadosamente.
- Levante el Panel de Control del frente de la Freidora.
- Levante cuidadosamente el Depósito de Aceite hacia arriba y hacia fuera del exterior de la cavidad sujetando el borde del tazón . Guarde en un contenedor hermético. Vea Consejos para el Uso y Almacenaje del Aceite. El Depósito del Aceite también puede lavarse en el lavaplatos.

ADVERTENCIA: No remueva el Depósito de Aceite hasta que la unidad se haya enfriado y esté apagada.

- Remueva el soporte eléctrico de la parte de atrás del interior de la Freidora.
- NOTA:** El panel de Control debe retirarse antes de que el soporte eléctrico pueda removerse.
- La Trampa de Condensación removible está ubicada en la parte trasera superior de la cavidad de la Freidora.

NOTA: Esta trampa recogerá el agua que se haya condensado en el interior de la Tapa cuando la Tapa se abra después de freír. Recuerde vaciar y limpiar la Trampa de Condensación después de cada uso. Para limpiar, simplemente enjuague con agua tibia y seque.

- La Canasta, la Tapa, el Depósito de Aceite, La Cavidad y la Trampa de Condensación pueden lavarse en el lavaplatos. Seque todas las partes cuidadosamente después de lavar.
- El Panel de Control y el Soporte eléctrico no deben nunca sumergirse en agua u otro líquido. Limpie delicadamente el exterior del Panel de control con una tela húmeda con jabón suave o sólo con agua.
- Asegúrese de que ambos, la Tapa y el Depósito de Aceite, estén completamente secos luego de lavar y antes de usar.
- Introduzca el Soporte Eléctrico de vuelta en la Cavidad de la Freidora.
- Introduzca el Depósito de Aceite de vuelta en la cavidad.
- Introduzca el Panel de Control en el frente de la unidad.
- Coloque la Canasta en el Depósito de Aceite.
- Coloque los filtros de vuelta en la Tapa y coloque la cubierta.
- Cierre la Tapa.

PARA REMOVER Y REEMPLAZAR LA TAPA

- Para remover la Tapa, presione el Botón de Apertura de la Tapa y levante la Tapa a una posición vertical. Retire la tapa jalando firmemente hacia arriba. Invierta la secuencia para asegurar la Tapa desde la posición vertical y asegurarla de vuelta en su lugar. Cuando vuelva a colocar la Tapa, el resorte de la Tapa deberá estar introducido al frente de la grapa de metal que está ubicada en la cavidad de la Freidora.

NOTA: Siempre remueva la Tapa antes de vaciar el Depósito de Aceite o antes de limpiar.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la Tapa esté en su lugar antes de operar la unidad.

REEMPLAZANDO Y LIMPIANDO LOS FILTROS

- Abra la cubierta del filtro y remueva los filtros.
- La Esponja Blanca del Filtro de Grasa puede lavarse en agua caliente jabonosa. Deje que se seque al aire.
- Limpie el interior de la cubierta con una esponja húmeda y jabón. Enjuague y seque completamente.
- Coloque el Filtro de Grasa Blanco en la Tapa, seguido por el Filtro Negro para el Olor de Carbón y luego coloque de vuelta la Cubierta del Filtro.

TIEMPOS PARA FREÍR Y TEMPERATURA

Los tiempos para freír en este cuadro son una guía y deben ser ajustados de acuerdo a las diferentes cantidades o grosores de los alimentos y de acuerdo a su propio gusto.

El tiempo de precalentamiento para que la freidora alcance la temperatura deseada es de 7 - 10 minutos (Al empezar a freírse, la Luz indicadora de Listo va a moverse On/Off mientras la temperatura fluctúa debido a que se están metiendo los alimentos.)

ALIMENTO	GRADUACIÓN TEMP.	TIEMPO (MINUTOS)
Tiras de Pollo	375°F/190°C	5-8
Piezas de Pollo, con Hueso	360°F/180°C	15-20
Pescado, Recubierto	340°F/170°C	8-10
Papas Fritas, Congeladas	375°F/190°C	3-5
Buñuelos	375°F/190°C	2-4
Aros de Cebollas	375°F/190°C	3-5
Langostinos, empanados	375°F/190°C	2-4

NOTA: Pollos cocinados, congelados y preempacados se cocinan más rápidamente que los tiempos anteriores indicados.

CONSEJOS PARA EL USO Y ALMACENAJE DEL ACEITE

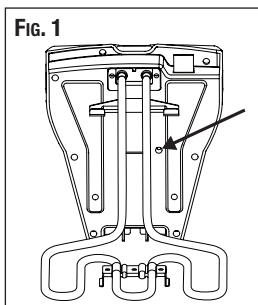
- No use aceites con sazones o saborizados tales como aceite de nueces, aceite de oliva, manteca o grasa debido a que tienen un punto de humeado bajo. Utilice aceite vegetal, aceite puro de maíz, aceite de girasol, aceite de soya o aceite de canola debido a que estos aceites tienen un punto de humeado alto. No se recomienda aceite de mani/cacahuete debido a que afecta el sabor tremendamente.
- Nunca mezcle aceites cuando fría.
- El calor alto, el agua y las partículas de comida quemada cortan el punto de humeado del aceite.
- Reemplace el aceite si usted nota:
 - Humo excesivo a temperaturas normales
 - Pronunciado descoloramiento del aceite
 - Olor rancio
 - Exceso de espuma alrededor de la comida frita
- El aceite se oscurece con el uso debido a que las moléculas del aceite y la comida se queman cuando son sujetas a altas y prolongadas temperaturas. Cuanto más use el aceite, más espacio se rociará. La viscosidad del aceite cambia debido al cambio en la estructura molecular del aceite. Cuando el humo aparece en la superficie del aceite antes de que la temperatura alcance los 375 °F/ 190° C, su aceite ya no freirá efectivamente.
- Cuando fría comidas que tengan un sabor o aroma fuertes como pescado o pollo, use el aceite sólo una vez.
- Filtrar el aceite con un filtro para aceite de cocina o un colador fino puede mantener el aceite más fresco. Aunque guardar el aceite en la refrigeradora podría extender la vida del aceite no le recomendamos que lo haga. Este proceso de enfriar el aceite para después llevarlo a temperatura ambiente causa un salpicado excesivo durante el proceso de calentamiento.

- Guarde el aceite cubierto en un lugar frío y oscuro por no más de tres meses. Revise el cambio en el color u olor, o espuma excesiva en el aceite antes de usar. Deseche el aceite si muestra alguna de estas características.

FIJADO DEL BOTÓN DE PROTECCIÓN DE SOBRECALENTAMIENTO

Puede ser necesario que tenga que fijar el botón de protección de sobrecalentamiento, si la unidad no opera al inicio (la luz indicadora de corriente estará iluminada y el disco de la temperatura fijado a la temperatura seleccionada) o si la operación de la unidad parece haberse detenido durante el uso.

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente de la pared.
2. Deje que la unidad enfríe
3. Cheque el nivel de aceite en su unidad. Si está por debajo del nivel mínimo, añada aceite antes de volver a fijar la unidad y empezar el ciclo de cocido
4. Remueva la caja de control con el elemento calentador.
5. Usando un desarmador delgado o lapicero, presione suavemente el botón de reinicializar en la parte trasera de la caja de control, localizado en la parte inferior derecha como se indica con la flecha (Vea la figura 1)
6. Reemplace la caja de control con el elemento calentador en la cavidad principal y enchufe la unidad para uso continuo.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La Freidora no está funcionando	Panel de Control no puesto apropiadamente Elemento Conector de Potencia no está correctamente adentro No se encendió (ON) No enchufado en tomacorriente con electricidad Aparato de sobrecalentamiento activado	Reinstalar Panel de Control Reinstalar Elemento Conector de Potencia Prender (ON) Enchufar en tomacorriente Revisar fusibles o circuitos eléctricos e interruptores Desenchufe la unidad y deje enfriar. Luego siga las instrucciones en Usando su Freidora.
Aceite salpicando	Recipiente con exceso de aceite Mucha agua dentro del alimento Comida en lotes demasiado grandes	Remover exceso de aceite (cuando esté frío) Secar el alimento con toalla de papel Use menos comida en la canasta
Alimento grasoso o no crocante	Trozos de alimentos muy largos Temperatura del aceite muy baja Usando tipo de aceite inadecuado	Poner menos alimento en la Cesta Incrementar la temperatura del aceite Usar buen aceite vegetal (Vea Consejos para Uso del Aceite)
Olor desagradable	Aceite no fresco	Reemplazar el aceite

RECETAS

BUÑUELOS DE MANZANA

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 3 tazas de harina para todo uso | 4 cdas. de aceite para freír |
| 2 cditas. de polvo de hornear | 1 cdita. de extracto de vainilla |
| 1/2 cdita. de sal | Jugo de Naranja (1/3 de taza) |
| 1 taza de azúcar | 1 taza de trocitos de manzana |
| 1 huevo, ligeramente batido | |

Precalentar el aceite a 375° F. Combine la harina, polvo de hornear, sal y azúcar, ponga aparte. Combine el huevo, aceite y la vainilla. Mezcle muy bien los ingredientes secos y líquidos. Agregue el jugo de naranja y la manzana y mezcle nuevamente. Con una cucharadita vaya echando la mezcla dentro del aceite caliente (la Cesta ya debe estar bajada dentro del aceite). Fría alrededor de 2 minutos o hasta que estén crocantes y bastante dorados. Remueva de la grasa y escurra. Espolvoree con azúcar en polvo o con una mezcla de azúcar granulada y canela; sirva inmediatamente.

MEZCLA PARA PESCADO O POLLO A BASE DE CERVEZA

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 2 huevos, separados | 1/4 cdita. pimienta negra molida |
| 1 cda. de aceite o mantequilla | 1 1/3 taza de harina para todo uso |
| 1 cdita. de sal | 3/4 taza de cerveza |

Precalentar el aceite a 375° F. Bata las yemas de huevo con aceite/mantequilla, sal y pimienta. Agregue alternadamente la cerveza y la harina a la mezcla. Bata bien los ingredientes y refrigérelas de 3 a 12 horas. Cuando usted esté lista para usar la mezcla, cuidadosamente agregue con movimientos envolventes las 2 claras de huevo batidas a punto de nieve. Aplaste un poco el pescado o las pechugas de pollo sin huesos. Cubra ligeramente con harina y después con la mezcla de cerveza. Coloque el pescado en el aceite caliente (la Cesta ya debe estar bajada dentro del aceite) y fría por 3 minutos o hasta que estén dorados. Fría el pollo de 5 a 8 minutos o hasta que esté dorado y completamente cocido

POLLO FRITO EN INMERSIÓN

1 Pollo para freír (2 ½ lbs.), cortado en trozos	¼ cditas de sal
1½ tazas de harina para todo uso	1¼ de taza de leche
1 cdita. de sal sazónada	

Precalentar el aceite a 375° F. Combine la harina y los aderezos secos. Pase las piezas de pollo por harina, luego leche y harina nuevamente. Fría por 20 min. o hasta que se doren y estén cocidos.

POLLO A LA KIEV

4 pechugas enteras de pollo deshuesadas y sin piel	1 barra de mantequilla o margarina
1 cda. de cebolla picadita	½ taza de harina
1 cda. de perejil picadito	1 huevo, batido
1⅓ cdita de sal	1 taza de pan rallado fino

Precalentar el aceite a 375° F. Coloque las pechugas de pollo entre dos pedazos de papel de envoltura de plástico. Golpéelas con un mazo de madera para aplanarlas hasta ¼ de pulgada de grosor. Quite el plástico. Combine cebolla, perejil y sal y espolvoree sobre el pollo. Corte la mantequilla en 8 trozos. Coloque cada trozo de mantequilla sobre un extremo de pechuga sazónada. Enrolle como si fuera un rollo de mermelada, comenzando por el extremo con mantequilla, metiendo los bordes de la carne. Apriete bien para sellar. Asegúrelos con palillos de dientes. Espolvoree con harina, remoje en el huevo batido, después ruédelo sobre el pan rallado. Refrigere los rollitos de pollo (por lo menos 1 hora). Colóquelos en una camada dentro de la cesta de freír. Baje la cesta y cocine por 5 minutos o hasta que doren. Para probar si están listos, remueva del aceite un pedazo de pollo. Cuando el tenedor entra con suavidad, el pollo ya está listo.

ROSQUIL LAS RÁPIDAS

Lata de galletas refrigeradas	½ taza de azúcar
2 cdas. de canela molida	

Precalentar el aceite a 375° F. Agarre cada galleta y aplástela suavemente con la palma de la mano. Con el dedo, oprímale un hueco en el centro de cada galleta para obtener la forma de rosquillas. Fría 2 minutos, volteándolas una vez. Remuévalas del aceite y séquelas con papel toalla. Espolvoree con una mezcla de azúcar y canela. Sirva caliente.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), 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. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS 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.

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

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-334-0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>