

# Oster®



MODELO **CKSTRCAF22**  
MODEL

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**ARROCERA 10-EN-1 CON FREIDORA DE AIRE**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL  
**10-IN-1 RICE COOKER WITH AIR FRYER**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES  
**PANELA ELÉTRICA DE ARROZ 10-EM-1 COM FRITADEIRA SEM ÓLEO**

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar artefactos eléctricos siempre se deben emplear las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. Este aparato genera calor y vapor durante el uso. No toque las superficies calientes. Mantener alejado del vapor. Use manijas o perillas y siempre proteja sus manos con guantes de cocina o similares.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por niños o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimientos. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el electrodoméstico. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarla. Deje que se enfríe por completo antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico. Para desconectar, apague cualquier control, luego desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable.
6. No haga funcionar ningún electrodoméstico si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o fallan, o si sufre cualquier otro desperfecto. No intente reemplazar o empalmar un cable dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede ocasionar lesiones.
8. No utilice en exteriores o con fines comerciales.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la mesada ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque cerca o sobre superficies mojadas o fuentes de calor, como un gas caliente o un quemador eléctrico, o dentro de un horno caliente.
11. Debe emplearse extrema precaución al mover la unidad si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. La base térmica está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base de calentamiento inmediatamente después de cocinar. Dejar enfriar antes de manipular.
13. Debe emplearse precaución al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El escape de vapor puede causar quemaduras. Siempre levante la tapa lejos de su cuerpo. Nunca ponga su cara sobre el aparato.
14. No obstruya la ventilación de liberación de vapor durante el proceso de cocción. Mantenerse alejado del vapor que escapa.
15. No utilice este artefacto para otros fines distintos a los recomendados. El mal uso puede causar lesiones. Este aparato no está diseñado para freír en aceite abundante los alimentos. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.

16. La tapa está fabricada de vidrio templado. La tapa es frágil y puede agrietarse o romperse si se cae. Manipúlela con cuidado. Inspeccione siempre la tapa para asegurarse de que no se está astillada, agrietada o haya sufrido cualquier otro daño. No use la tapa de vidrio si está dañada, ya que puede romperse durante su uso.
17. **PRECAUCIÓN:** Para protegerse contra descargas eléctricas y daños al producto, no cocine directamente en la base de calentamiento. Cocine solo en la olla extraíble proveída.
18. Cuando utilice este artefacto, proporcione una ventilación adecuada por encima y por todos los lados para que circule el aire. No permita que este artefacto toque cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras lo esté utilizando.
19. Nunca utilice la olla de cocción extraíble sobre una estufa de gas o eléctrica o una llama abierta.
20. No deje la paleta o la taza medidora en la olla interior mientras la unidad está encendida y en uso.
21. No enchufe ni encienda el aparato sin tener la olla interior adentro.
22. Diseñado para uso doméstico en encimeras. Mantenga una distancia de 152 mm (6 pulgadas) de la pared y en todos los lados. Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
23. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde del mostrador, nunca use el tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.
24. Nunca intente levantar o transportar este aparato por el asa de la tapa. Utilice siempre las asas ubicadas a cada lado de la base del aparato.
25. No utilice la olla de cocción para almacenar alimentos o colocarla en el congelador.
26. No use el aparato con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita el control remoto, ni lo conecte a un circuito que la red eléctrica enciende y apaga regularmente.
27. Evite los cambios bruscos de temperatura, como agregar alimentos refrigerados o líquidos fríos en una olla caliente.
28. Cuando el aparato está en la posición inclinada, la tapa no permanecerá abierta por sí sola. Devuelva siempre el aparato a la posición nivelada antes de abrir la tapa.
29. Se debe tener mucho cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. Es posible que la cubierta del ventilador de freír con aire no esté completamente bloqueada y se caiga dentro del aparato que contiene líquidos calientes. Protéjase siempre las manos con guantes antideslizantes o similares.
30. **PRECAUCIÓN:** La tapa del ventilador para freír con aire estará caliente por el ciclo de cocción. No toque la protección del elemento calefactor de inmediato. Deje enfriar antes de manipular. Protéjase siempre las manos con guantes antideslizantes o similares.
31. Tenga cuidado al abrir la tapa. Las superficies metálicas de la tapa estarán calientes. El contacto con superficies metálicas calientes y bobinas puede causar quemaduras.
32. No opere el aparato sin la junta de silicona de la tapa, la salida de vapor puede causar quemaduras.

33. Tenga cuidado al abrir y cerrar la tapa para evitar pellizcos.

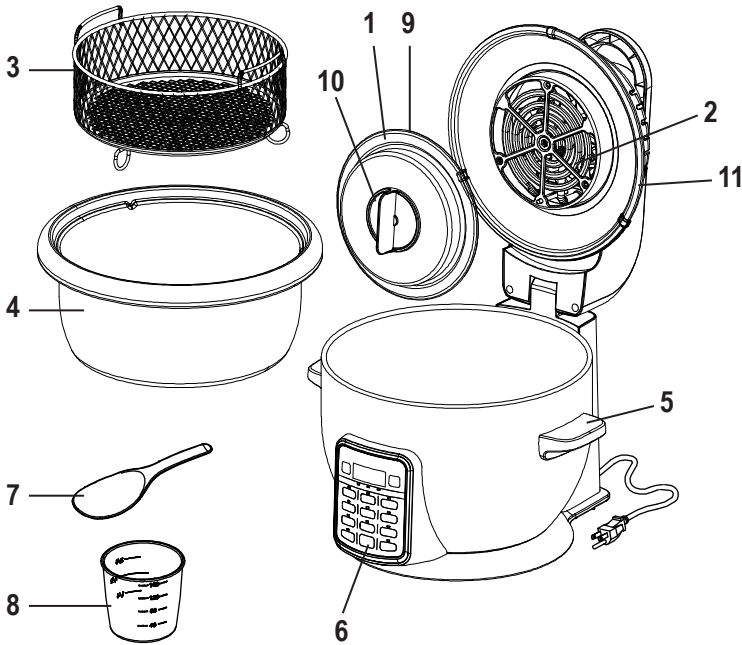
## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### SOLO PARA USO DOMÉSTICO

#### INSTRUCCIONES ESPECIALES SOBRE EL CABLE

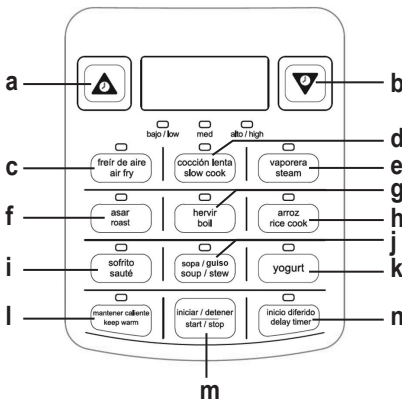
1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los peligros originados por enredos o tropiezos con cables largos.
2. Se puede comprar y utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en ella debe ser igual a la del producto. La extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador ni de la mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropiezos.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Cubierta del ventilador para freír con aire
2. Ventilador para freír con aire
3. Cesta para freír con aire/cocinar al vapor
4. Olla interior
5. Cuerpo térmico con asas
6. Panel de control
7. Paleta
8. Taza medidora (180ml)
9. Junta de la cubierta del ventilador
10. Junta de bloqueo
11. Junta de tapa

## PANEL DE CONTROL




- a. Botón para ajustar el tiempo arriba
- b. Botón para ajustar el tiempo hacia abajo
- c. Botón para Freír de Aire
- d. Botón para Cocción Lenta
- e. Botón para Vaporera
- f. Botón para Asar
- g. Botón para Hervir
- h. Botón para Arroz
- i. Botón para Sofrito
- j. Botón para Sopa/Guiso
- k. Botón para Yogurt
- l. Botón para Mantener Caliente
- m. Botón para Iniciar/Detener
- n. Botón para Inicio Diferido

ESPAÑOL-4

# ANTES DE USAR LA ARROCERA

Antes de utilizar por primera vez la Arrocera 10-en-1 con Freidora de Aire Oster®, siga las instrucciones que se describen a continuación:

1. Retire todas las etiquetas y materiales de embalaje del producto.
2. **NO SUMERJA LA BASE O CARCASA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.**
3. Limpie y cure la superficie antiadherente Bioceramic™ de la olla interior de la siguiente forma:
  - Lave la olla interior con una esponja suave y agua caliente jabonosa. Enjuague y séquelas bien.
  - Vuelva a colocar la olla interior sobre la base.
  - Para curar la superficie de cocción, enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado. Todas las luces indicadoras de función empezarán a parpadear. Presione el botón de Sofrito y a continuación presione el botón Iniciar/Detener .
  - Cubra ligeramente toda la superficie de cocción con aceite de cocina y deje que el aparato se caliente al calor máximo.
  - Cuando haya terminado, presione el botón Iniciar/Detener, desenchufe la unidad y déjalo enfriar por completo.
  - Limpie el aceite en exceso con agua caliente sin frotar. Seque la superficie con un paño seco.

**NOTA:** Al utilizar la unidad por primera vez quizás observe una fina bruma de humo proveniente del artefacto. Esto es normal. Se debe al calentamiento inicial de los componentes internos. La Arrocera 10-en-1 con Freidora de Aire Oster® ya está lista para usar y no será necesario curarla nuevamente.


# INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

## CÓMO UTILIZAR EL PANEL DE CONTROL

1. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.
2. **Botones de las funciones de cocción:** Presione el botón correspondiente a la función de cocción deseada:
  - Freír de Aire
  - Cocción Lenta
  - Vaporera
  - Asar
  - Hervir
  - Arroz
  - Sofrito
  - Sopa/Guiso
  - Yogurt
  - Mantener Caliente

3. Algunas funciones requerirán que retire/asegure la Cubierta del Ventilador para Freír con Aire durante el uso. Para quitar la Cubierta del Ventilador, use la manija para girar la cubierta en sentido antihorario hasta que se suelte. Para asegurar la Cubierta del Ventilador, use la manija para girar la cubierta en el sentido de las agujas del reloj 1,5 vueltas hasta que esté bien asegurada.

**NOTA:** La unidad emitirá un pito/sonido y mostrará un código de error si la Cubierta del Ventilador para Freír con Aire no se ha asegurado o retirado correctamente, según las instrucciones de uso de la función.

4. Presione el botón Iniciar/Detener  para activar o interrumpir la función de cocción.

## CÓMO USAR LA ARROCERA 10-EN-1 CON FREIDORA DE AIRE

### FUNCIÓN DE FREÍR CON AIRE

No utilice esta función con líquido en la olla interior.

1. Abra la tapa y retire la cubierta del ventilador para freír con aire.
  2. Coloque la cesta para freír con aire en la olla interior. Luego coloque los alimentos en la cesta.
  3. Cierre la tapa.
  4. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.
  5. Presione el botón de Freír de Aire. Utilice los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo para ajustar la configuración del temporizador. Presione el botón de Freír de Aire nuevamente para ajustar la temperatura de Alta (predeterminada) a Media o Baja.
  6. Una vez que haya ajustado la temperatura y el tiempo a los valores deseados, presione el botón de Iniciar/ Detener para comenzar a cocinar. Las luces del botón de Freír de Aire y el indicador de temperatura estarán fijas, lo que indica que ha comenzado a freír con aire.
  7. El temporizador comenzará la cuenta regresiva inmediatamente una vez que se haya presionado el botón de Iniciar/Detener.
  8. Para asegurar que estén crujientes, los alimentos deben voltearse durante el proceso de cocción. Para hacerlo, abra la tapa y use utensilios resistentes al calor, como pinzas, para voltear con cuidado los alimentos dentro de la canasta.
- NOTA:** Cuando se haya abierto la tapa en cualquier momento durante el proceso de cocción, la unidad emitirá tres pitos/sonidos y el temporizador se detendrá y mostrará el tiempo restante. Simplemente cierre la tapa para comenzar a cocinar nuevamente.
9. Una vez que se complete la cuenta regresiva del temporizador, la luz indicadora de temperatura se apagará y la unidad emitirá tres pitos/sonidos para indicar que se completó el freído con aire.

Tipo de Comida	Tiempo de Cocción (mins)	Notas	Cucharadas de aceite
1/2 kilo de papas fritas congeladas	18-20	Mueva la cesta cada 5 minutos	-
1/4 kilo de papas fritas congeladas	12-16	Mueva la cesta cada 5 minutos	-
1/4 kilo de papas duquesas congeladas	12-16	Posicione en la cesta en una capa uniforme y voltee/mezcle a la mitad del ciclo de cocción	-
1/4 kilo de palos de queso congeladas	8-10	Posicione en la cesta en una capa uniforme y voltee/mezcle a la mitad del ciclo de cocción	-
400 gramos de papas con cascara congeladas	8-10	Cubra ligeramente la cesta con aceite y voltee/mezcle a la mitad del ciclo de cocción	1
Hamburguesa de pavo congelada	10-12 cocción a 3/4 13-15 Bien cocida	Voltear a la mitad del ciclo de cocción	-
Hamburguesa de res congelada	8-10 cocción a 3/4 11-13 Bien cocida	Voltear a la mitad del ciclo de cocción	-
Nuggets de pollo congelados		Posicione en la cesta en una capa uniforme y voltee/mezcle a la mitad del ciclo de cocción	-
Pechuga de pollo fresca	16-20	Cubra ligeramente la cesta con aceite y voltee/mezcle a la mitad del ciclo de cocción	1
Muslo de pollo fresca	20-25	Cubra ligeramente la cesta con aceite y voltee/mezcle a la mitad del ciclo de cocción	1

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

**Nota:** Voltee/mezcle los alimentos durante el ciclo de cocción para una cocción uniforme.

### **FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA**

Asegúrese de que la cubierta del ventilador para freír con aire esté asegurada en la tapa interior para usar esta función.

1. Abra la tapa y coloque los alimentos dentro de la unidad. Luego cierre la tapa.



2. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.
3. Presione el botón de Cocción Lenta. Utilice los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo para ajustar la configuración del temporizador. Presione el botón de Cocción Lenta nuevamente para ajustar la temperatura de Alta (predeterminada) a Baja.
4. Una vez que haya ajustado la temperatura y el tiempo a la configuración deseada, presione el botón de Iniciar/Detener para comenzar a cocinar. Las luces del botón de Cocción Lenta y el indicador de temperatura estarán fijas, lo que indica que ha comenzado la cocción lenta.
5. El temporizador comenzará la cuenta regresiva una vez que se haya presionado el botón de Iniciar/Detener.
6. Una vez que se complete la cuenta regresiva del temporizador, la luz indicadora de temperatura se apagará y la unidad emitirá tres pitos/sonidos para indicar que la cocción lenta está completa.
7. La unidad cambiará automáticamente al modo Mantener Caliente y se encenderá la luz de Mantener Caliente. La unidad mantendrá la comida caliente hasta por 4 horas y luego se apagará.

## FUNCIÓN DE VAPORERA

Asegúrese de que la cubierta del ventilador para freír con aire esté asegurada en la tapa interior para usar esta función.

1. Añada la cantidad de agua deseada a la olla interior y coloque la olla interior en la unidad. Cerciórese de que la olla interior esté en contacto directo con la placa calefactora; para ello, mueva ligeramente la olla interior de un lado a otro para que quede bien asentada.
2. Coloque la cesta de freír con aire/cocinar al vapor dentro de la olla interior y asegúrese de que el nivel del agua sea más bajo que la cesta.
3. Coloque la comida a cocinar al vapor en la cesta.
4. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.
5. Presione el botón de Vapor. Utilice los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo para ajustar la configuración del temporizador.
6. Una vez que haya ajustado el tiempo a la configuración deseada, presione el botón de Iniciar/Detener para comenzar a cocinar.
7. El temporizador comenzará la cuenta regresiva una vez que se haya presionado el botón de Iniciar/Detener.
8. Una vez que el líquido haya comenzado a humear, coloque con cuidado la cesta para cocinar al vapor con los alimentos dentro de la olla interior.
9. Cubra con una tapa. **NO USE LA FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE COCINAR AL VAPOR CON LA UNIDAD DESTAPADA, YA QUE SE PRODUCE VAPOR DURANTE EL FUNCIONAMIENTO.**

**NOTA:** Si desea voltear los alimentos en el accesorio, abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras por vapor y deje que el agua se escurra dentro del accesorio. Use la paleta u otro utensilio de mano con mango largo para sacar y mezclar los alimentos. Tape la olla cuando haya terminado. Use protección para las manos para evitar entrar en contacto directo con el vapor que sale de la unidad.

10. Una vez que se complete la cuenta regresiva del temporizador, la luz indicadora de temperatura se apagará y la unidad emitirá tres pitos/sonidos para indicar que se completó la cocción al vapor.

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de limpiarlo. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando.

	<b>Alimento</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Cantidad de agua</b>	<b>Prepreparación</b>	<b>Tiempo Aproximado (minutos)</b>
<b>Vegetales</b>	Alcachofas	4 to 6	1 litro	Enteras, sin tallos	30-32
	Espárragos	0,5 kg	2 ½ tazas	Enteros, sin tallos	10-14
	Brócoli	1 pella	3 tazas	Cogollitos de 2 pulgadas (5 cm)	10-14
	Zanahorias	0,5 kg	3 tazas	Peladas y cortadas	10-14
	Coliflor	1 pella mediana	3 tazas	Cogollitos de 2 pulgadas (5 cm)	10-14
	Mazorca de maíz (elote)	4	3 tazas	De 6 pulgadas	25-30
	Habichuelas o judías	0,5 kg	2 ½ tazas	Enteros, sin tallos	10-16
	Tirabeques	0,5 kg	2 ½ tazas	Enteros, sin tallos	12-13
	Papas	0,5 kg	3 tazas	Enteras	35-45
	Calabacín o zapallo amarillo o verde	0,5 kg	2 ½ tazas	En rodajas gruesas	12-14
<b>Aves</b>	Pechuga de pollo	700 g	3 ½ tazas	Enteras	26-30
<b>Mariscos</b>	Colas de langosta	Grande	2 ½ tazas	Con caparazón	12-18
	Camarones grandes	0,5 kg	2 ½ tazas	Pelados y desvenados	16-18
	Salmón	0,5 kg	2 ½ tazas	Cortado en porciones individuales	16-18
<b>Huevos</b>	Huevos	8	3 tazas	Enteros con cáscara	18-25

## FUNCIÓN DE ASAR

No utilice esta función con líquido en la olla interior.

1. Abra la tapa y retire la cubierta del ventilador para freír con aire.
2. Coloque los alimentos en la olla interior.
3. Cierre la tapa.
4. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.
5. Presione el botón de Asar. Utilice los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo para ajustar la configuración del temporizador. Presione el botón de Asar nuevamente para ajustar la temperatura de Alta (predeterminada) a Media o Baja.
6. Una vez que haya ajustado la temperatura y el tiempo a los valores deseados, presione el botón de Iniciar/ Detener para comenzar a cocinar. Las luces del botón de Asar y el indicador de temperatura estarán fijas, lo que indica que ha comenzado a asar.
7. El temporizador comenzará la cuenta regresiva inmediatamente una vez que se haya presionado el botón de Iniciar/Detener.

**NOTA:** Cuando se haya abierto la tapa en cualquier momento durante el proceso de cocción, la unidad emitirá tres pitos/sonidos y el temporizador se detendrá y mostrará el tiempo restante. Simplemente cierre la tapa para comenzar a cocinar nuevamente.

8. Una vez que se complete la cuenta regresiva del temporizador, la luz indicadora de temperatura se apagará y la unidad emitirá tres pitos/sonidos para indicar que se completó el asado.

## FUNCIÓN DE HERVIR

Asegúrese de que la cubierta del ventilador para freír con aire esté asegurada en la tapa interior para usar esta función.

1. Abra la tapa y coloque la cantidad deseada de líquido dentro de la olla interior. No cierre la tapa mientras usa esta función.
2. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.
3. Presione el botón de Hervir. Utilice los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo para ajustar la configuración del temporizador. Presione el botón de Hervir nuevamente para ajustar la temperatura de Baja (predeterminada) a Alto.
4. Una vez que haya ajustado la temperatura y el tiempo a la configuración deseada, presione el botón de Iniciar/Detener para comenzar a cocinar. Las luces del botón de Hervir y el indicador de temperatura estarán fijas, y la unidad mostrará "Heat" indicando que la calefacción ha comenzado.
5. El temporizador comenzará la cuenta regresiva una vez que la unidad ha alcanzado el calor máximo. Una vez que el líquido haya hervido, coloque con cuidado los alimentos dentro de la olla interior.
6. Una vez que se complete la cuenta regresiva del temporizador, la luz indicadora de temperatura se apagará y la unidad emitirá tres pitos/sonidos para indicar que la ebullición se completó.

## FUNCIÓN DE ARROZ

Asegúrese de que la cubierta del ventilador para freír con aire esté asegurada en la tapa interior para usar esta función. Si desea sofreír antes de cocinar arroz blanco o integral, refiérase a la sección de la función de sofreír. Cuando haya terminado de sofreír los ingredientes, siga las instrucciones que se indican a continuación. También puede usar la función de cocinar arroz blanco o integral sin sofreír ingredientes; simplemente siga estas instrucciones:

1. Coloque el arroz y el agua en la olla interior.
2. Use la taza medidora que se incluye con la arrocera para determinar la cantidad de arroz crudo deseada (180 ml). Una taza de arroz crudo rendirá dos tazas de arroz cocinado aproximadamente. Añada el arroz a la olla interior. **NOTA:** Si lo desea, puede lavar el arroz en un tazón aparte antes de cocinarlo. Para lograr un arroz más suave sugerimos añadir el arroz crudo y el agua a la olla interior y dejarlo remojar durante 10 a 20 minutos antes de cocinarlo.
3. Utilice la taza medidora incluida en el empaque para añadir la proporción de agua adecuada a la olla interior.

Por cada taza*	Tipo	Proporción de agua
180 ml	Arroz blanco crudo	1 a 1 y 1/2 tazas de agua
180 ml	Arroz integral crudo	1 y 3/4 tazas de agua

\* Se refiere a la taza que viene con la unidad.

**NOTA:** Tal vez deba rectificar la cantidad de agua, dependiendo del tipo de arroz que cocine y de la consistencia que prefiera. Para obtener un arroz más pegajoso, añada un poco más de agua. Para obtener arroz más suelto, añada un poco menos de agua. Si va a cocinar arroz integral, agregue más agua.

Asimismo, quizás deba rectificar la cantidad de agua y añadir más si utiliza la arrocera en zonas de gran elevación.

4. Coloque la olla interior dentro de la arrocera. Cerciórese de que la olla interior esté en contacto directo con la placa calefactora; para ello, mueva ligeramente la olla interior de un lado a otro para que quede bien asentada. Tápela. **AL UTILIZAR EL FUNCIÓN PARA COCINAR ARROZ, NO HAGA FUNCIONAR LA ARROCERA SIN TAPARLA, YA QUE SE PRODUCE VAPOR DURANTE EL FUNCIONAMIENTO.**
5. Enchufe la unidad en un tomacorriente adecuado.
7. Presione el botón de Arroz y a continuación presione el botón de Iniciar/ Detener para iniciar el proceso de cocción automática. La luz del botón de Arroz estaría fija para indicar que se ha iniciado la función. **IMPORTANTE:** Levante la tapa con cuidado para evitar quemaduras por vapor y deje que el agua se escurra dentro de la olla interior. Use la paleta u otro utensilio de mano con mango largo para revolver el arroz. Tape la olla interior después de revolver el arroz.
8. La arrocera emitirá un sonido cuando el arroz esté listo. La unidad cambiará automáticamente a la función de Mantener Caliente. La luz de Mantener Caliente se encenderá. La arrocera mantendrá caliente el arroz hasta por 4 horas y se apagará.

**NOTA:** Si desea en algún momento interrumpir las funciones de cocción o de mantener caliente, presione el botón de Iniciar/Detener. La unidad volverá al modo en espera.

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de limpiarlo.  
Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando.

### **FUNCIÓN DE SOFRITO**

Asegúrese de que la cubierta del ventilador para freír con aire esté asegurada en la tapa interior para usar esta función. Esta función fue diseñada para que usted controle manualmente el proceso de sofreír de la siguiente forma:

1. Retire la tapa y coloque los alimentos en la olla interior. No cierre la tapa mientras utiliza esta función.
2. Enchufe la unidad en un tomacorriente adecuado.
3. Presione el botón de Sofrito. Utilice los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo para ajustar la configuración del temporizador. Presione el botón de Sofrito nuevamente para ajustar la temperatura de Alta (predeterminada) a Baja.
4. Una vez que haya ajustado la temperatura y el tiempo a los valores deseados, presione el botón Inicio/Detener para comenzar a cocinar. Las luces del botón de Sofrito y el indicador de temperatura estarán fijas, lo que indica que puede comenzar a sofreír.
5. La unidad mostrará "Heat" mientras la olla interior se calienta.
6. Esta función requiere estricta supervisión y se debe controlar manualmente.
7. Omite este paso si va a cocinar arroz. Si solamente desea sofreír, presione el botón de Iniciar/Detener cuando haya logrado los resultados deseados.

**NOTA:** No use cucharas metálicas para revolver los alimentos dentro de la olla interior ya que esto podría dañar el recubrimiento de cerámica antiadherente y afectar el rendimiento del electrodoméstico a largo plazo.

### **FUNCIÓN DE SOPA/GUIZO**

Asegúrese de que la cubierta del ventilador para freír con aire esté asegurada en la tapa interior para usar esta función.

1. Añada los ingredientes de la sopa y el agua a la olla interior.
2. Coloque la olla interior dentro de la unidad. Cerciórese de que la olla interior esté en contacto directo con la placa calefactora; para ello, mueva ligeramente la olla interior de un lado a otro para que quede bien asentada. Tápela. **NO USE LA FUNCIÓN PARA PREPARAR SOPAS CON LA UNIDAD DESTAPADA, YA QUE SE PRODUCE VAPOR DURANTE EL FUNCIONAMIENTO.**
3. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.
4. Presione el botón de Sopa/Guiso. Utilice los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo para ajustar la configuración del temporizador. Presione el botón de Sopa/Guiso nuevamente para ajustar la temperatura de Baja (predeterminada) a Alto.
5. Una vez que haya ajustado la temperatura y el tiempo a la configuración deseada, presione el botón de Iniciar/Detener para comenzar a cocinar. Las luces del botón de Sopa/Guiso y el indicador de temperatura estarán fijas, lo que indica que la cocción ha comenzado. La pantalla mostrará la palabra HEAT para indicar que la unidad esta pre-calentando.

6. El temporizador comenzará la cuenta regresiva una vez que la unidad haya alcanzado la máxima temperatura.
7. Una vez que se complete la cuenta regresiva del temporizador, la luz indicadora de temperatura se apagará y la unidad emitirá tres pitos/sonidos para indicar que la cocción se completó.
8. La unidad cambiará automáticamente al modo de Mantener Caliente. Se encenderá la luz de Mantener Caliente y la unidad mantendrá la comida caliente hasta por 4 horas y luego se apagará.

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de limpiarlo. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando.

### **FUNCIÓN DE YOGURT**

Asegúrese de que la cubierta del ventilador para freír con aire esté asegurada en la tapa interior para usar esta función.

1. Abra la tapa y coloque los alimentos dentro de la unidad. Luego cierre la tapa.
2. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.
3. Presione el botón de Yogurt. Utilice los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo para ajustar la configuración del temporizador. Presione el botón de Yogurt nuevamente para ajustar la temperatura de Baja (predeterminada) a Alto.
4. Una vez que haya ajustado la temperatura y el tiempo a la configuración deseada, presione el botón de Iniciar/Detener para comenzar a cocinar. Las luces del botón de Yogurt y el indicador de temperatura estarán fijas, lo que indica que la cocción ha comenzado.
5. El temporizador comenzará la cuenta regresiva una vez que se haya presionado el botón de Iniciar/Detener si la temperatura se ha establecido en Baja. Si la temperatura se ha establecido en Alta, la unidad mostrará "Heat" y calentará a la temperatura máxima.
6. Una vez que se complete la cuenta regresiva del temporizador o la unidad ha alcanzado la temperatura máxima, la luz indicadora de temperatura se apagará y la unidad emitirá tres pitos/sonidos para indicar que la cocción se completó.

### **FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE**

Asegúrese de que la cubierta del ventilador para freír con aire esté asegurada en la tapa interior para usar esta función.

1. Añada a la olla interior los alimentos que va a recalentar.
2. Coloque la olla interior dentro de la unidad. Cerciórese de que la olla interior esté en contacto directo con la placa calefactora; para ello, mueva ligeramente la olla interior de un lado a otro para que quede bien asentada. Tape la olla.
3. Enchufe la unidad en un tomacorriente adecuado.
4. Oprima el botón de Mantener Caliente y seguidamente presione el botón Iniciar/Detener. La luz del botón de Mantener Caliente estará fija, para indicar que se ha iniciado la función.

**NOTA:** Si desea voltear o revolver los alimentos, levante la tapa con cuidado para evitar quemaduras por vapor y deje que el agua se escurra dentro de la olla interior. Use la paleta u otro utensilio de mano con mango largo para revolver. Vuelva a tapar la unidad cuando haya terminado.

**NOTA:** Añada una pequeña cantidad de agua, si fuera necesario, para evitar que los alimentos se resequen.

5. Esta función debe controlarse manualmente. Cuando logre los resultados deseados, presione el botón de Iniciar/Detener para detener el proceso de mantener caliente o recalentar. La arrocera mantendrá calientes los alimentos hasta por tres horas y se apagará.

**NOTA:** Si desea interrumpir la función en algún momento, presione el botón Iniciar/Detener. La unidad volverá al modo en espera. Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de limpiarlo. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando.

## CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE INICIO DIFERIDO

Esta arrocera le permite retrasar el inicio de la cocción para que esta termine cuando usted lo necesite.

**NOTA:** La función Inicio Diferido no está disponible con los ajustes Freír con Aire, Asar, Sofrito, Sopa/Guiso, Hervir, Mantener Caliente y Yogurt.

**NOTA:** No utilice la función Inicio Diferido si la receta incluye alimentos perecederos como carne, pescado, huevos o lácteos, ya que estos podrían quedar en mal estado.

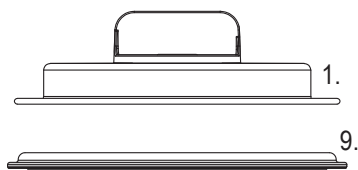
1. Ajuste la configuración de la arrocera de acuerdo con las instrucciones de la función que utilizará.
2. Tras ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón Inicio Diferido. El botón de Inicio Diferido parpadeará y se mostrará intermitentemente "0:30" en la pantalla para indicar que se está programando la arrocera con ajuste de inicio diferido.
3. Utilice los botones de flecha hacia arriba y hacia abajo hasta llegar al número de horas y minutos que desee retrasar el proceso de cocción (es decir, ajuste el tiempo que desee retrasar el ciclo de cocción).
4. Pulse el botón Iniciar/Detener para iniciar la función de inicio diferido. La luz del botón de Inicio Diferido estará fija indicando que la arrocera se ha establecido con el ajuste Inicio Diferido. En la pantalla se mostrará la cuenta atrás de tiempo hasta llegar a 0:00. Al llegar a 0:00, la luz de Inicio Diferido se apagará para indicar que el inicio diferido ha finalizado.
5. Una vez que ha finalizado el tiempo diferido, la arrocera comenzará a cocinar según la función elegida.

# MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

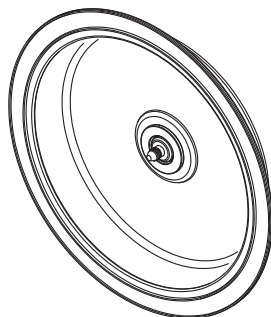
**Deberá limpiar el electrodoméstico después de cada uso.**

1. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Jamás sumerja el cuerpo térmico en agua ni en ningún otro líquido. Deje que la arrocera se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. No use limpiadores o esponjas abrasivos ni estropajos de metal para lavar la arrocera.

3. Tapa de freír con aire, cubierta de ventilador para freír con aire, y cuerpo térmico: limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo o una esponja suave. **NO SUMERJA EL CUERPO TÉRMICO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LIQUIDO.** Séquelo bien con un paño suave.
4. Olla interior: llénela con agua caliente y déjela remojando durante un rato. Luego, lávela con una esponja y agua caliente jabonosa y séquela bien con un paño. Aunque la olla interior es apta para colocarla en el lavaplatos automático, recomendamos lavarla a mano.
5. Cesta para freír con aire/cocinar al vapor, taza medidora y paleta: lávelas en agua tibia jabonosa o colóquelas en el lavaplatos automático. Enjuague y séquelas bien.
6. Placa calefactora: es posible que se adhieran granos de arroz u otros cuerpos extraños. Estos deben eliminarse para prevenir una cocción inadecuada. Puede usar una lija suave para eliminar el arroz cocinado adherido. Pula la zona para garantizar un contacto adecuado entre la placa calefactora y el fondo de la olla interior.
7. Junta de la cubierta del ventilador, junta de bloqueo y junta de tapa: Retire las juntas de la tapa y la cubierta del ventilador y lávelas con agua tibia y jabón. Seque bien las juntas antes de volver a colocarlas en la cubierta del ventilador y la tapa. Asegúrese de que las juntas estén puesto de manera uniforme y segura. Si las juntas no están en la posición correcta, la cubierta y la tapa no podrán formar un sello y la unidad no funcionará correctamente. La junta de la cubierta (9) debe insertarse en la cubierta del ventilador (1) con la parte mas plana hacia abajo como se muestra en la imagen a continuación.
8. El electrodoméstico no contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar el electrodoméstico por su cuenta ya que cualquier modificación inadecuada podría resultar peligrosa.



1. Cubierta del ventilador para freír con aire
9. Junta de la cubierta del ventilador






Vista posterior de la junta ensamblada con la cubierta.



# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance generates heat and steam during use. Do not touch hot surfaces. Keep away from steam. Use handles or knobs and always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. 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.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after cooking. Allow to cool before handling.
13. Use caution when opening the lid during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns. Always lift the lid away from your body. Never place face over the appliance.
14. Do not obstruct the steam release vent during the cooking process. Keep away from escaping steam.
15. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. This appliance is not intended for deep frying foods. Always use appliance on a dry, stable, level surface.

- 
- 
- 
16. The lid is made of tempered glass. The lid is fragile and may crack or break if dropped. Handle with care. Always inspect the lid for chips, cracks or any other damage. Do not use the glass lid if it is damaged, as it may shatter during use.
  17. **CAUTION:** To protect against electrical shock and product damage, do not cook directly in the heating base. Cook only in the removable pot provided.
  18. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
  19. Never use the removable cooking pot on a gas or electric cooktop or an open flame.
  20. Do not leave the rice ladle or measuring cup in the inner pot while unit is on and in use.
  21. Do not plug in or turn on the appliance without having the cooking pot inside.
  22. 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.
  23. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
  24. Never attempt to lift or carry this appliance by the lid handle. Always use the handles located at each side on the base of the appliance.
  25. Do not use the Cooking Pot for food storage or place in the freezer.
  26. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter or outlet that allows control remotely, or connect to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
  27. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot.
  28. 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.
  29. Extreme caution must be used when opening the lid during or after a cooking cycle. The air fry fan cover may not be fully locked and may fall into the appliance containing hot liquids. Always protect your hands with non-slip mitts or similar.
  30. **CAUTION:** The air fry fan cover will be hot from cooking cycle. Do not touch the heating element guard immediately. Allow to cool before handling. Always protect your hands with non-slip mitts or similar.
  31. Use caution when opening the lid. The lid's metal surfaces will be hot. Contact with hot metal surfaces and coils can cause burns.
  32. Do not operate the appliance without the lid's silicone gasket, escaping steam can cause burns.
  33. Use caution when opening and closing the lid to avoid pinching.

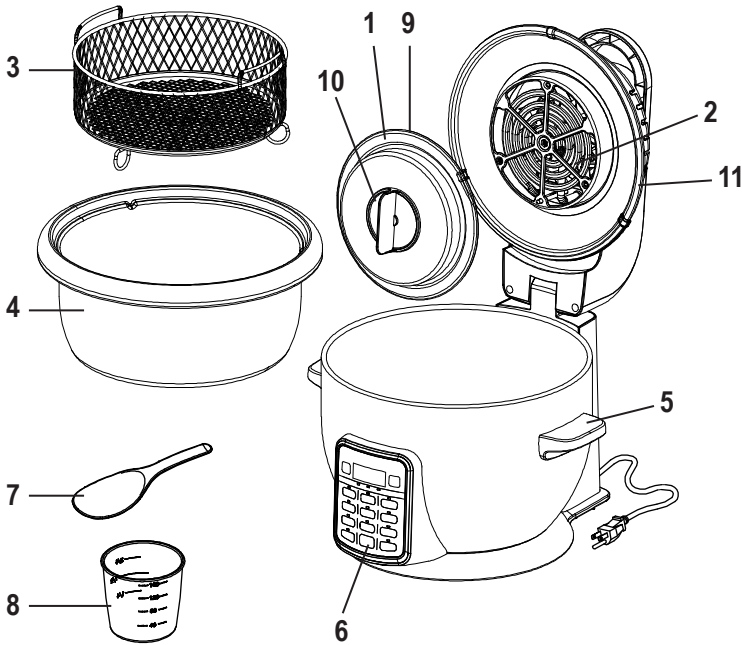
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## HOUSEHOLD USE ONLY

### SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

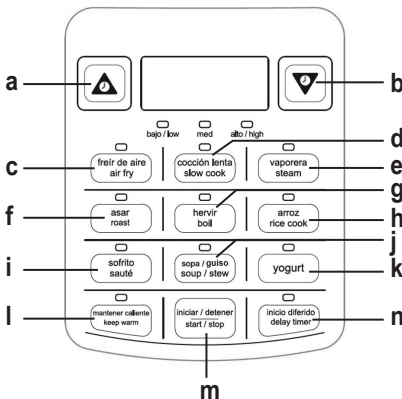
1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, electrical rating must be the same as product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Air Frying Fan Cover
2. Air Frying Fan
3. Air Frying/Steaming Basket
4. Inner Pot
5. Heating Body with Handles
6. Control Panel
7. Paddle
8. Measuring Cup (180ml)
9. Fan Cover Gasket
10. Lock Gasket
11. Lid Gasket

## CONTROL PANEL




- a. Time Adjust Up button
- b. Time Adjust Down button
- c. Air Fry button
- d. Slow Cook button
- e. Steam button
- f. Roast button
- g. Boil button
- h. Rice Cook button
- i. Sauté button
- j. Soup/Stew button
- k. Yogurt button
- l. Keep Warm button
- m. Start/Stop button
- n. Delay Timer button

ENGLISH-4

# BEFORE USING YOUR 10-IN-1 RICE COOKER WITH AIR FRYER

Before using your Oster® 10-in-1 Rice Cooker with Air Fryer for first time, please follow instructions below:

1. Remove any stickers and packaging materials from product.
2. **DO NOT IMMERSE BASE/HOUSING IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
3. Clean and cure Bioceramic™ non-stick surface of inner pot:
  - Remove inner pot and wash with soft sponge with hot, soapy water. Rinse and dry well.
  - Place inner pot back in base.
  - To cure the non-stick cooking surface, plug appliance into appropriate electrical outlet. All function indicator lights will start blinking. Press Sauté Button and then press Start/Stop Button .
  - Lightly cover the entire cooking surface with cooking oil and let the appliance warm to maximum heat.
  - When done, press the Start/Stop button, unplug the unit, and cool completely.
  - Clean excess oil off with hot water and dry the surface with a dry cloth.

**NOTE:** When using unit for first time, you may notice a fine smoke haze coming out from unit. This is normal. It is due to initial heating of internal components. Your Oster® 10-in-1 Rice Cooker with Air Fryer is now ready to use and it will not be necessary to cure it again.


## OPERATING INSTRUCTIONS

### HOW TO USE THE CONTROL PANEL

1. Plug appliance into appropriate electrical outlet.
2. **Cooking Function Buttons-** press to select desired cooking function:
  - Air Fry
  - Slow Cook
  - Steam
  - Roast
  - Boil
  - Rice Cook
  - Sauté
  - Soup/Stew
  - Yogurt
  - Keep Warm

3. Some functions will require you to remove/secure the Air Fry Fan Cover during use. To remove the Air Fry Fan Cover, use the handle to turn the cover counterclockwise until it comes loose. To secure the Air Fry Fan Cover, use the handle to turn the cover clockwise 1.5 turns until it is tightly secured.

**NOTE:** The unit will beep and display an error code if the Air Fry Fan Cover has not been properly secured or removed, depending on the function use instructions.

4. Press Start/Stop button  to start or stop a cooking function. It must be pressed to change from one cooking function to another.

## USING THE 10-IN-1 RICE COOKER WITH AIR FRYER

### AIR FRY FUNCTION

Do not use this function with liquid in the inner pot.

1. Open lid and remove inner Air Fry Fan Cover.
2. Place Air Frying/Steaming Basket into the inner pot. Place food to be air fried into the basket.
3. Close lid.
4. Plug unit into appropriate electrical outlet.
5. Press the Air Fry Button. Use the Up and Down Arrow Buttons to adjust the timer settings. Press the Air Fry Button again to adjust the temperature setting from High (default) to Medium or Low.
6. Once you have adjusted the temperature and time to the desired settings, press the Start/Stop Button to begin cooking. The Air Fry Button and Temperature Indicator lights will be solid, indicating that Air Frying has started.
7. The timer will begin counting down immediately once the Start/Stop Button has been pressed.
8. To ensure crispiness, foods require flipping/turning throughout the cooking process. To do so, open the lid and use heat resistant utensils such as tongs to carefully flip/turn food inside the basket.

**NOTE:** When the lid has been opened any time during the cooking process, the unit will beep three times and the countdown timer will stop and display the time remaining. Simply close the lid to begin cooking again.

9. Once the timer countdown is complete, the Temperature Indicator light will turn off and the unit will beep three times indicating that Air Frying is complete.

Food	Cooking Time (mins)	Notes	Oil (TBSP)
20oz frozen fries	18-20	Remove and shake basket every 5 minutes	-
8/10oz frozen fries	12-16	Remove and shake basket every 5 minutes	-
8oz frozen potato tots	12-16	Cover basket in one layer and flip/turn halfway through cooking cycle	-
8oz frozen cheese sticks	8-10	Cover basket in one layer and flip/turn halfway through cooking cycle	-
16oz frozen hash browns	8-10	Coat basket lightly with oil and flip/turn halfway through cooking cycle	1
Frozen turkey burger	10-12 medium well 13-15 well done	Flip halfway through cooking cycle	-
Frozen beef burger	8-10 medium well 11-13 well done	Flip halfway through cooking cycle	-
Frozen small chicken nuggets	14-16	Cover basket in one layer and flip/turn halfway through cooking cycle	-
Fresh chicken breast	16-20	Coat basket lightly with oil and flip halfway through cooking cycle	1
Fresh chicken drumsticks	20-25	Coat basket lightly with oil and flip halfway through cooking cycle	1

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

**Note:** Flip/shuffle the food throughout the cooking cycle for even cooking.

### **SLOW COOK FUNCTION**

Ensure the Air Fry Fan Cover is secured on the inner lid to use this function.

1. Open lid and place food inside unit. Then close the lid.
2. Plug unit into appropriate electrical outlet.
3. Press Slow Cook Button. Use the Up and Down Arrow Buttons to adjust the timer settings. Press the Slow Cook Button again to adjust the temperature setting from High (default) to Low.

4. Once you have adjusted the temperature and time to the desired settings, press the Start/Stop Button to begin cooking. The Slow Cook Button and Temperature Indicator lights will be solid, indicating that Slow Cooking has started.
5. The timer will begin counting down once the Start/Stop button has been pressed.
6. Once the timer countdown is complete, the Temperature Indicator light will turn off and the unit will beep three times indicating that Slow Cooking is complete.
7. The unit will automatically switch to Keep Warm mode. The Keep Warm Light will turn on. Unit will keep food warm for up to 4 hours and then will turn off.

## STEAM COOKING FUNCTION

Ensure the Air Fry Fan Cover is secured on the inner lid to use this function.

1. Place desired amount of water inside inner pot and set inner pot into unit. Make sure inner pot sits directly in contact with heating plate by turning it slightly from right to left until seated properly.
2. Place the Air Frying/Steaming Basket inside the inner pot and ensure that the water level is lower than the basket.
3. Place the food to be steamed in the basket.
4. Plug unit into appropriate electrical outlet.
5. Press the Steam Button. Use the Up and Down Arrow Buttons to adjust the timer settings.
6. Once you have adjusted the time to the desired settings, press the Start/Stop Button to begin cooking.
7. The timer will begin counting down once the Start/Stop Button has been pressed.
8. Once liquid has began steaming, carefully place the Air Frying/Steaming Basket with foods to be steamed inside the inner pot.
9. Cover with lid. **WHEN USING AUTOMATIC STEAM COOKING MODE, DO NOT OPERATE UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**

**NOTE:** If you wish to turn foods inside steam tray, open the lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into steam tray. Use paddle or another long, handheld utensil to scoop and mix foods. When done, close the lid. Use protection for your hands to avoid direct contact with steam being released by unit.

10. Once the timer countdown is complete, the Temperature Indicator light will turn off and the unit will beep three times indicating that Steaming is complete.

Allow appliance to cool completely before cleaning. Disconnect plug from wall electrical outlet when not in use.



	Food	Amount	Amount of water	Pre- prep	Approximate Time (Minutes)
<b>Vegetables</b>	Artichokes	4 to 6	1 liter	Whole/trimmed	30-32
	Asparagus	0.5 kg	2 ½ cups	Whole/trimmed	10-14
	Broccoli	1 bunch	3 cups	2-inch florets	10-14
	Carrots	0.5 kg	3 cups	Peeled and trimmed	10-14
	Cauliflower	1 medium head	3 cups	2-inch pieces	10-14
	Corn on the cob	4	3 cups	6-inches	25-30
	Green beans	0.5 kg	2 ½ cups	Whole/trimmed	10-16
	Snow peas	0.5 kg	2 ½ cups	Whole/trimmed	12-13
	Potatoes	0.5 kg	3 cups	Whole	35-45
	Yellow squash or zucchini	0.5 kg	2 ½ cups	Thickly sliced	12-14
<b>Poultry</b>	Chicken breasts	700 g	3 ½ cups	Whole	26-30
<b>Seafood</b>	Lobster tails	Large	2 ½ cups	In shell	12-18
	Large Shrimp	0.5 kg	2 ½ cups	Peeled and deveined	16-18
	Salmon	0.5 kg	2 ½ cups	Cut in serving size pieces	16-18
<b>Eggs</b>	Eggs	8	3 cups	Whole in shell	18-25

## ROAST FUNCTION

Do not use this function with liquid in the inner pot.

1. Open lid and remove inner Air Fry Fan Cover.
2. Place food inside inner pot.
3. Close lid.
4. Plug unit into appropriate electrical outlet.
5. Press the Roast Button. Use the Up and Down Arrow Buttons to adjust the timer settings. Press the Roast Button again to adjust the temperature setting from High (default) to Medium or Low.
6. Once you have adjusted the temperature and time to the desired settings, press the Start/Stop Button to begin cooking. The Roast Button and Temperature Indicator lights will be solid, indicating that Roasting has started.

- The timer will begin counting down immediately once the Start/Stop Button has been pressed.

**NOTE:** When the lid has been opened any time during the cooking process, the unit will beep three times and the countdown timer will stop and display the time remaining. Simply close the lid to begin cooking again.

- Once the timer countdown is complete, the Temperature Indicator and light will turn off and the unit will beep three times indicating that Baking/Roasting is complete.

## BOIL FUNCTION

Ensure the Air Fry Fan Cover is secured on the inner lid to use this function.

- Open lid and place desired amount of liquid in the inner pot. Do not close lid while using this function.
- Plug unit into appropriate electrical outlet.
- Press Boil Button. Use the Up and Down Arrow Buttons to adjust the timer settings. Press the Boil Button again to adjust the temperature setting from Low (default) to High.
- Once you have adjusted the temperature and time to the desired settings, press the Start/Stop Button to begin cooking. The Boil Button and Temperature Indicator lights will be solid and the unit will display "Heat" indicating that heating has started.
- The timer will begin counting down once the unit has reached maximum heat. Once liquid has come to a boil, carefully place food inside the inner pot.
- Once the timer countdown is complete, the Temperature Indicator and light will turn off and the unit will beep three times indicating that Boiling is complete.

## RICE COOK FUNCTION

Ensure the Air Fry Fan Cover is secured on the inner lid to use this function. If you would like to sauté prior to cooking white rice or brown rice, please refer to Sauté Function section. Once you are done sautéing your ingredients, follow instructions below. You may also use the white rice or brown rice functions without sautéing any ingredients by simply following these instructions:

- Place rice and water inside inner pot.
- Measure raw rice for desired amount with measuring cup (180 ml) provided. One cup of uncooked rice will make about two cups of cooked rice. Add rice to inner pot. **NOTE:** Wash rice in a separate bowl, prior to cooking, if desired. For softer rice, we suggest preparing rice and water in the inner pot and letting soak for 10 – 20 minutes before cooking.
- Using measuring cup included in the box, add proper amount of water to rice inside inner pot.

For Every Cup*	Type	Water Quantity
180 ml	Raw White Rice	1 to 1 and 1/2 cups of water
180 ml	Raw Brown Rice	1 and 3/4 cups of water

\*The cup provided with the unit

**NOTE:** You may need to adjust quantity of water depending on kind of rice you are cooking and how moist you prefer it. For sticky rice, add slightly more water.

For fluffy rice, use slightly less water. If you are cooking brown rice, add more water. You may also need to adjust water quantity by adding more water if you are using rice cooker at a high altitude.

4. Set inner pot into rice cooker. Make sure inner pot sits directly in contact with heating plate by turning it slightly from right to left until seated properly. Cover with lid. **WHEN USING WHITE RICE AND BROWN RICE MODES, DO NOT OPERATE UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**
5. Plug unit into appropriate electrical outlet.
6. Press Rice Cook Button and then press Start/Stop Button to start automatic cooking process. The Rice Cook Button light will be solid, indicating selected function has started. **IMPORTANT:** Open lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into inner pot. Use paddle or another long handheld utensil to scoop and mix rice. After mixing, cover inner pot with lid.
7. Rice cooker signal sound indicates when rice is ready. The unit will switch automatically to the default Keep Warm function. The Keep Warm light will turn on. Rice cooker will keep rice warm for up to 4 hours and then will turn off.

**NOTE:** You can interrupt, at any time, cooking or keep warm modes by pressing Start/ Stop Button. Unit will go back into standby mode.

Allow appliance to cool completely before cleaning. Disconnect plug from wall outlet when not in use.

### **SAUTÉ FUNCTION**

Ensure the Air Fry Fan Cover is secured on the inner lid to use this function. This function was designed to give you control when sautéing and needs to be controlled manually as follows:

1. Open lid and place food inside unit. Do not close lid while using this function.
2. Plug unit into appropriate electrical outlet.
3. Press Sauté Button. Use the Up and Down Arrow Buttons to adjust the timer settings. Press the Sauté Button again to adjust the temperature setting from High (default) to Low.
4. Once you have adjusted the temperature and time to the desired settings, press the Start/Stop Button to begin cooking. The Sauté Button and Temperature Indicator lights will be solid, indicating the you may begin sautéing.
5. Unit will display “Heat” while the inner pot heats up.
6. This function requires close supervision and needs to be controlled manually.
7. Skip this step if you are planning to cook rice. If you wish to sauté only, press Start/Stop Button when you achieve desired results.

**NOTE:** Do not use a metal spoon to stir food inside inner pot since that might damage ceramic non-stick coating, which could affect performance in the long term.

### **SOUP/STEW FUNCTION**

Ensure the Air Fry Fan Cover is secured on the inner lid to use this function.

1. Place soup/stew ingredients and water inside inner pot.

2. Set inner pot into unit. Make sure inner pot sits directly in contact with heating plate by turning it slightly from right to left until seated properly. Cover with lid. **WHEN USING STEW COOKING MODE, DO NOT OPERATE UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**
3. Plug unit into appropriate electrical outlet.
4. Press Soup/Stew Button. Use the Up and Down Arrow Buttons to adjust the timer settings. Press the Soup/Stew Button again to adjust the temperature setting from Low (default) to High.
5. Once you have adjusted the temperature and time to the desired settings, press the Start/Stop Button to begin cooking. The Soup/Stew Button and Temperature Indicator lights will be solid, indicating that cooking has started. Display will show the word HEAT to indicate unit is pre-heating.
6. The timer will begin counting down once the unit has reached maximum temperature.
7. Once the timer countdown is complete, the Temperature Indicator light will turn off and the unit will beep three times indicating that cooking is complete.
8. The unit will automatically switch to Keep Warm mode. The Keep Warm Light will turn on. Unit will keep food warm for up to 4 hours and then will turn off.

Allow appliance to cool completely before cleaning. Disconnect plug from wall outlet when not in use.

### **YOGURT FUNCTION**

Ensure the Air Fry Fan Cover is secured on the inner lid to use this function.

1. Open lid and place food inside unit. Then close the lid.
2. Plug unit into appropriate electrical outlet.
3. Press Yogurt Button. Use the Up and Down Arrow Buttons to adjust the timer settings. Press the Yogurt Button again to adjust the temperature setting from Low (default) to High.
4. Once you have adjusted the temperature and time to the desired settings, press the Start/Stop Button to begin cooking. The Yogurt Button and Temperature Indicator lights will be solid, indicating that cooking has started.
5. The timer will begin counting down once the Start/Stop button has been pressed if the temperature has been set to Low. If the temperature has been set to High, the unit will display "Heat" and heat to maximum temperature.
6. Once the timer countdown is complete or the unit has reached maximum temperature, the Temperature Indicator light will turn off and the unit will beep three times indicating that cooking is complete.

### **KEEP WARM FUNCTION**

Ensure the Air Fry Fan Cover is secured on the inner lid to use this function.

1. If food is not in unit yet, place food to be reheated in inner pot.
2. Set the inner pot into unit. Make sure inner pot sits directly in contact with heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly. Cover with lid.
3. Plug unit into appropriate electrical outlet.

4. Press the Keep Warm Button and then press the Start/Stop Button. The Keep Warm Button light will be solid, indicating selected function has started.

**NOTE:** If you wish to turn or stir food, open lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into inner pot. Use paddle or another long, handheld utensil to stir. When done, place lid back on unit.

**NOTE:** Add a small amount of water, if necessary, to avoid drying the food.

5. This function needs to be controlled manually. When you achieve the desired result, press the Start/Stop Button to stop the keep warm process. It will keep foods warm for up to 4 hours and then it will turn off.

**NOTE:** You can interrupt at any time, by pressing Start/ Stop Button. Unit will go back into standby mode. Allow appliance to cool completely before cleaning. Disconnect plug from electrical outlet when not in use.

### HOW TO USE THE DELAY TIMER FUNCTION

This 10-in-1 Rice Cooker with Air Fryer allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it.

**NOTE:** The Delay Timer function is not available on the Air Fry, Roast, Sauté, Soup/Stew, Boil, Keep Warm, or Yogurt settings.

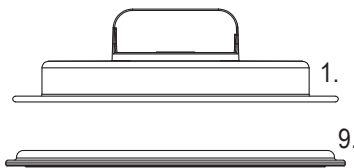
**NOTE:** Do not use the Delay Timer function when the recipe has perishable ingredients such as meat, fish, eggs, or dairy, as these may spoil.

1. Adjust the Rice Cooker settings according to the instructions of the function you will be using.
2. After setting the cooking time, press the Delay Timer button. The Delay Timer button will flash and "0:30" will flash on the Display Screen to indicate the Rice Cooker is being programmed on the delay setting.
3. Press the Up and Down Arrow buttons until you reach the number of hours and minutes you want the cooking process to be delayed (i.e., set the amount of time you wish to delay the cooking cycle).
4. Press Start/Stop button to begin the delay feature. The Delay Timer button will be solid indicating that the Rice Cooker has been set on the Delay Timer setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the Delay Timer light will turn off to show that time delay has finished.
5. Once the delay time has finished, the unit will begin cooking according to the original function settings chosen.

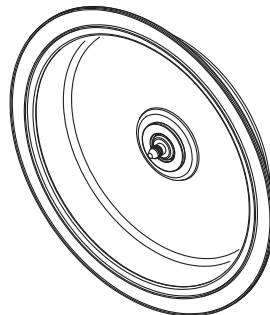
# CARE AND CLEANING

**This appliance should be cleaned after every use.**

1. Unplug unit from electrical outlet when not in use or before cleaning. Never immerse heating body in water or any other liquid. Allow rice cooker to cool completely before cleaning.
2. Do not use abrasive cleaners or scouring pads or steel wool to clean rice cooker.
3. Air Frying Lid, Air Frying Fan/Cover, and Heating Body: lightly wipe exterior with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE HEATING BODY INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID.** Dry thoroughly with a soft cloth.
4. Inner Pot: fill with hot water and let it sit for a while. Then wash with hot, soapy water using a sponge and dry thoroughly with a cloth. Although inner pot is dishwasher safe, we recommend hand washing.
5. Air Frying/Steaming Basket, Measuring Cup and Paddle: wash in warm, soapy water, or use dishwasher. Rinse thoroughly and dry.
6. Heating Plate: grains of rice or other foreign matter may stick to heating plate. These must be removed to prevent inadequate cooking. To remove cooked rice, smooth sandpaper can be used. Smooth out and polish the spot for good contact between heating plate and bottom of inner pot.
7. Fan Cover Gasket, Lock Gasket and Lid Gasket: Remove the gaskets from the Air Fry Fan Cover and Lid and wash in warm soapy water. Dry the gaskets thoroughly before reattaching to the Air Fry Fan Cover and Lid. Ensure the gaskets are smoothly and securely in place. If the gaskets are not in the correct position the Air Fry Fan Cover and Lid will not be able to form a seal and the unit will not function properly. The fan cover gasket (9) should be inserted into the cover (1) with the flatter surface facing down as shown in the image below.
8. There are no user serviceable parts inside appliance. Do not attempt to repair appliance yourself as you could render it dangerous to use.



1. Air frying fan cover  
9. Fan cover Gasket



Back view of gasket assembled to cover

# PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar qualquer utensílio elétrico deve-se seguir as precauções básicas de segurança para evitar riscos de incêndio, descarga elétrica e/ou lesões:

1. Leia todas as instruções antes de usar este produto.
2. Este eletrodoméstico gera calor e vapor durante o uso. NÃO toque na superfície quentes. Mantenha longe do vapor. Use alças e botões e proteja sempre suas mãos com luvas de proteção ou material semelhante.
3. Para se proteger de descargas elétricas, não mergulhe o fio elétrico do aparelho em água ou outros líquidos.
4. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo. É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o eletrodoméstico. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças.
5. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças ou acessórios ou antes de limpar. Deixe-a esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça e antes de limpar o aparelho. Para desligar da tomada, coloque os botões na posição de Desligado e em seguida desligue o aparelho da tomada. Não puxe o fio para desligar da tomada.
6. Não opere nenhum aparelho com o fio danificado, quando o aparelho estiver avariado, quando tiver danificado de qualquer maneira. Não tente substituir ou um fio danificado. Leve o eletrodoméstico à Assistência Técnica Credenciada mais próxima para que o aparelho seja revisado, reparado ou ajustado (veja a garantia).
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do eletrodoméstico poderão causar lesões.
8. Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
9. Não permita que o fio fique pendurado na borda de uma mesa ou balcão, nem que entre em contato com superfícies quentes.
10. Não coloque o aparelho próximo a superfícies molhadas, a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
11. Tome muito cuidado quando for mover o eletrodoméstico caso contenha óleo ou outros líquidos quentes.
12. A base de aquecimento está sujeita ao calor residual do ciclo de cozimento. Não toque na base de aquecimento logo após o cozimento. Deixe esfriar antes do manuseio.
13. Tome cuidado quando for abrir a tampa durante ou após o ciclo de cozimento. O vapor liberado poderá causar queimaduras. Levante sempre a tampa no sentido oposto ao seu corpo.
14. Não tampe o orifício de saída do vapor durante o processo de cozimento. Mantenha longe do vapor liberado.
15. Não utilize essa cafeteira para outro propósito que não seja aquele para o qual ela foi desenvolvida. O uso indevido poderá causar lesões. Use o eletrodoméstico sempre em uma superfície seca, estável e nivelada.
16. A tampa é feita de vidro temperado. A tampa é frágil e pode rachar ou quebrar

- se cair. Manuseie com cuidado. Inspeção sempre a tampa certificar-se de que não tenha nenhuma rachadura ou qualquer outro dano. Não use a tampa de vidro se a mesma estiver danificada pois poderá quebrar em vários pedaços pequenos durante o uso.
17. **ATENÇÃO:** Para proteger contra choques elétricos ou para não danificar o aparelho, NÃO cozinhe diretamente na base de aquecimento. Cozinhe apenas no recipiente removível incluído com o aparelho.
  18. Quando estiver usando este eletrodoméstico, certifique-se de que o aparelho tenha ventilação de ar em cima de em todos os lados. Não deixe que o aparelho toque cortinas, papéis de parede, roupas, panos de prato ou outros materiais inflamáveis durante o uso.
  19. Nunca use o recipiente removível em uma boca de fogão a gás ou elétrico ou em uma chama de fogo.
  20. Não deixe a colher ou o copo medidor no recipiente do aparelho enquanto o mesmo estiver ligado e sendo usado.
  21. Não conecte ou ligue o aparelho sem ter a panela interna dentro.
  22. Projetado para uso doméstico em bancadas. Mantenha uma distância de 152 mm (6 polegadas) da parede e em todos os lados. Sempre use o aparelho sobre uma superfície seca, estável e nivelada.
  23. **AVISO:** Alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. Nunca passe o cabo pela borda do balcão, nunca use a tomada embaixo do balcão e nunca use um cabo de extensão.
  24. Nunca tente levantar ou carregar este aparelho pela alça da tampa. Use sempre as alças localizadas em cada lado da base do aparelho.
  25. Não use a panela para guardar alimentos ou colocá-los no freezer.
  26. Não use o aparelho com um programador, temporizador, adaptador de plugue sem fio ou tomada que permita o controle remoto, nem conecte-o a um circuito que a rede elétrica liga e desliga regularmente.
  27. Evite mudanças bruscas de temperatura, como adicionar comida gelada ou líquidos frios a uma panela quente.
  28. Quando o aparelho está na posição inclinada, a tampa não fica aberta sozinha. Sempre retorne o aparelho à posição nivelada antes de abrir a tampa.
  29. Deve-se tomar cuidado ao abrir a tampa durante ou após um ciclo de cozimento. A tampa do ventilador de fritura pode não estar completamente bloqueada e pode cair no aparelho contendo líquidos quentes. Proteja sempre as mãos com antiderrapantes ou luvas similares.
  30. **ATENÇÃO:** A tampa do ventilador de fritura estará quente no ciclo de cozimento. Não toque na proteção do elemento de aquecimento imediatamente. Deixe esfriar antes de manusear. Proteja sempre as mãos com antiderrapantes ou luvas similares.
  31. Tenha cuidado ao abrir a tampa. As superfícies metálicas da tampa estarão quentes. O contato com superfícies metálicas quentes e bobinas podem causar queimaduras.
  32. Não opere o aparelho sem a vedação de silicone na tampa, a saída de vapor pode causar queimaduras.
  33. Tenha cuidado ao abrir e fechar a tampa para evitar beliscar.



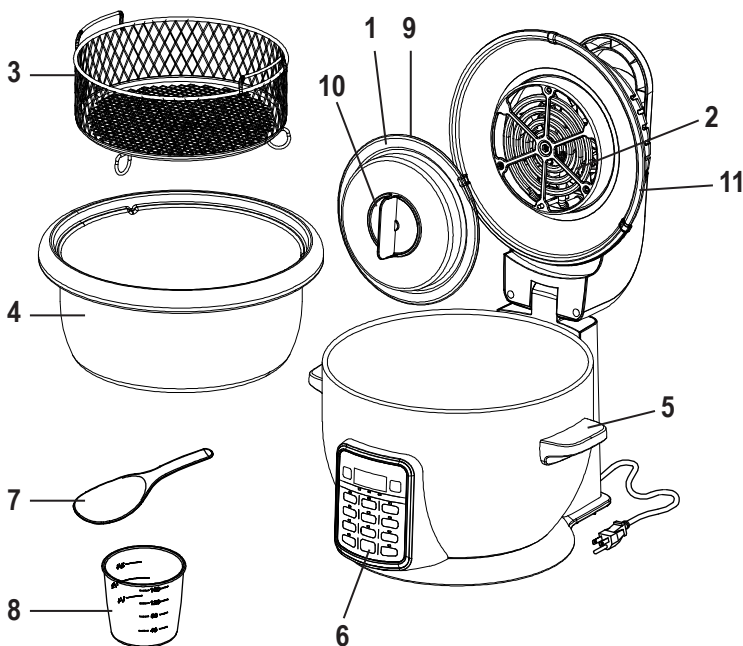
# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

**ESTE APARELHO É APENAS PARA O USO DOMÉSTICO.**

## **INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO**

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

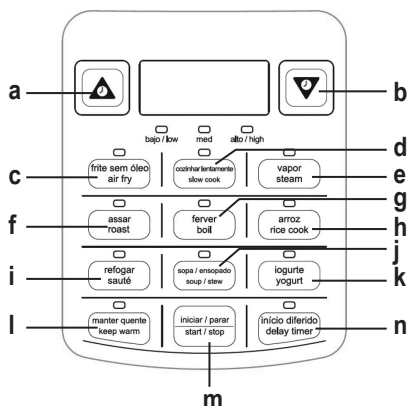
# DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Tampa do Ventilador da Fritadeira sem Óleo
2. Tampa da Fritadeira sem Óleo
3. Cesta para Fritar/Cozinhar ao Vapor
4. Recipiente Interno
5. Base do Aparelho com Alças
6. Pannel de Controle

7. Colher
8. Copinho Medidor (180ml)
9. Junta da Tampa do Ventilador
10. Junta da Tampa
11. Junta de Bloqueio


## PAINEL DE CONTROLE



- a. Botão para Aumentar o Tempo
- b. Botão para Diminuir o Tempo
- c. Botão para Fritar sem Óleo
- d. Botão para Cozinhar Lentamente
- e. Botão para Vapor
- f. Botão para Assar
- g. Botão para Ferver
- h. Botão para Cozinhar Arroz
- i. Botão para Refogar
- j. Botão para Sopa/ Ensopado
- k. Botão para logurte
- l. Botão para Manter Quente
- m. Botão para Iniciar/Parar
- n. Botão para Início Diferido

# ANTES DE USAR SUA PANELA ELÉTRICA

Siga as instruções abaixo antes de usar sua Panela de Arroz 10-em-1 com Fritadeira sem Óleo Oster® pela primeira vez:

1. Retire todos os adesivos e materiais de embalagem do produto.
2. **NÃO SUBMERGIR A BASE NA ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.**
3. Limpe e prepare a superfície antiaderente Bioceramic™ do recipiente interno antes de usar pela primeira vez:
  - Retire o recipiente interno e lave-o com uma esponja macia com detergente e água quente. Enxágue e seque bem.
  - Coloque o recipiente interno de volta na base do produto.
  - Unte a superfície de cozimento antiaderente, ligue o aparelho na tomada. As luzes indicadoras de todas as funções começaram a piscar. Pressione o botão para a função para refogar e em seguida pressione o botão para Iniciar/Parar .
  - Unte toda superfície de cozimento com uma camada fina de óleo de cozinha e deixe o aparelho aquecer no nível máximo.
  - Quando terminar, pressione o botão para Iniciar/Parar, desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar bem.
  - Limpe o excesso de óleo com água quente e seque a superfície com uma toalha seca.

**OBSERVAÇÃO:** Quando for usar o aparelho pela primeira vez, você poderá notar uma leve fumaça saindo do mesmo. Isso é normal. Isso ocorre devido ao aquecimento dos componentes internos. Agora sua Panela de Arroz 10-em-1 com Fritadeira sem Óleo Oster® estará pronta para usar e não será necessário untar outra vez.


## INSTRUÇÕES DE USO

### COMO USAR O PAINEL DE CONTROLE

1. Ligue o aparelho na tomada elétrica correspondente.
2. **Botões das funções** - pressione para selecionar a função desejada:
  - Frite sem óleo
  - Cozinhar lentamente
  - Vapor
  - Assar
  - Ferver
  - Arroz
  - Refogar
  - Sopa/Ensopado
  - Iogurte
  - Manter quente

3. Algumas funções exigem que você remova/fixe a Tampa do Ventilador da Fritadeira sem Óleo durante o uso. Para remover a Tampa do Ventilador, use a alça para girar a tampa no sentido anti-horário até que seja liberada. Para prender a cobertura do ventilador, use a alça para girar a cobertura no sentido horário 1,5 voltas até ficar firme.

**NOTA:** A unidade emitirá um bipe e exibirá um código de erro se a Tampa do Ventilador da Fritadeira sem Óleo não tiver sido fixada ou removida corretamente, de acordo com as instruções de uso do recurso.

4. Pressione o botão para iniciar/parar  para iniciar ou parar a função. Este deve ser pressionado para mudar de uma função para a outra.

## USANDO A PAINEL DE ARROZ 10-EM-1 COM FRITADERA SEM ÓLEO

### FUNÇÃO PARA FRITAR SEM ÓLEO

Não use esta função com líquido no recipiente interno.

1. Abra a tampa do aparelho e retire a tampa interna do ventilador da fritadeira sem óleo.
2. Coloque a cesta para fritar/ cozinhar ao vapor dentro do recipiente interno. Coloque os alimentos que deseje fritar dentro da cesta.
3. Feche a tampa.
4. Ligue o aparelho na tomada.
5. Pressione o Botão para Fritar sem Óleo. Use os Botões para Aumentar e Diminuir o tempo para ajustar o timer. Pressione o Botão para Fritar sem Óleo novamente para selecionar a temperatura entre os ajustes Alto (ajuste padrão), Médio ou Baixo.
6. Assim que os ajustes desejados para a temperatura e o tempo estiverem selecionados, pressione o Botão para Iniciar/Parar para começar a cozinhar. As luzes do Botão para Fritar sem Óleo e o Indicador de Temperatura acenderão sem piscar, indicando que a função para Fritar sem Óleo iniciou.
7. O timer começará a contagem regressiva imediatamente assim que o Botão para Iniciar/Parar for pressionado.
8. Para garantir uma consistência crocante, os alimentos devem ser virados/ mexidos durante o processo de cozimento. Para fazer isso, abra a tampa e use um utensílio resistente a temperatura para virar/ mexer cuidadosamente os alimentos dentro da cesta.

**OBSERVAÇÃO:** Em qualquer momento em que a tampa estiver aberta durante o processo de cozimento, o aparelho irá emitir o som de bip três vezes e a contagem regressiva do timer irá parar e o visor mostrará o tempo que falta para terminar. Simplesmente feche a tampa para começar a cozinhar novamente.

9. Assim que a contagem regressiva do timer terminar, a luz indicadora de temperatura apagará e o aparelho irá emitir o som de bip três vezes indicando que o processo para fritar sem óleo terminou.

Alimento	Tempo de Cozimento (min)	Observação	Óleo (colher de sopa)
600 g de batatas fritas congeladas	18-20	Retire e chacoalhe a cesta a cada 5 minutos	-
250/ 300 g de batatas fritas congeladas	12-16	Retire e chacoalhe a cesta a cada 5 minutos	-
250 g de bolinhos de batata congelados	12-16	Cubra a cesta com apenas uma camada e vire/misture na metade do ciclo de cozimento	-
250 g palitos de queijo congelados	8-10	Cubra a cesta com apenas uma camada e vire/misture na metade do ciclo de cozimento	-
450 g de batata estilo "hash browns" congelada	8-10	Unite a cesta com uma camada fina de óleo e vire/misture na metade do ciclo de cozimento	1
Hambúrguer de peru congelado	10-12 ao ponto para bem passado 13-15 bem passado	Vire na metade do ciclo de cozimento	-
Hambúrguer de carne de vaca congelado	8-10 ao ponto para bem passado 11-13 bem passado	Vire na metade do ciclo de cozimento	-
Nuggets pequenos de frango congelados	14-16	Cubra a cesta com apenas uma camada e vire/misture na metade do ciclo de cozimento	-
Peito de frango não congelado	16-20	Unite a cesta com uma camada fina de óleo e vire/misture na metade do ciclo de cozimento	1
Coxas de frango não congeladas	20-25	Unite a cesta com uma camada fina de óleo e vire/misture na metade do ciclo de cozimento	1

**Nota:** Os tempos de cozimento são estimados e podem variar dependendo do tipo de alimento e seu preparo.

**Nota:** Vire/misture os alimentos durante o ciclo de cozimento para um cozimento uniforme.

## FUNÇÃO PARA COZINHAR LENTAMENTE


Certifique-se de que a Tampa do Ventilador da Fritadeira sem Óleo esteja encaixada em seu lugar no lado interno da tampa para usar esta função.

1. Abra a tampa e coloque os alimentos dentro do aparelho. Em seguida feche a tampa.
2. Ligue o aparelho na tomada elétrica.
3. Pressione o Botão para Cozinhar Lentamente. Use os Botões para Aumentar e Diminuir o tempo para selecionar o ajuste do timer. Pressione o Botão Cozinhar Lentamente novamente para selecionar a temperatura entre Alta (padrão), Média ou Baixa.
4. Assim que os ajustes desejados para a temperatura e o tempo estiverem selecionados, pressione o Botão para Iniciar/ Parar para começar a cozinhar. As luzes do Botão para Cozinhar Lentamente e o Indicador de Temperatura acenderão sem piscar, indicando que a função para Cozinhar Lentamente iniciou.
5. O timer começará a contagem regressiva imediatamente assim que o Botão para Iniciar/ Parar for pressionado.
6. Assim que a contagem regressiva do timer terminar, a luz indicadora de temperatura apagará e o aparelho irá emitir o som de bip três vezes indicando que o processo para cozinhar lentamente terminou.
7. O aparelho irá automaticamente mudar para a função de manter quente. A luz indicadora da função para Manter Quente irá acender. O aparelho irá manter os alimentos quentes por 3 horas e em seguida desligará automaticamente.

## FUNÇÃO PARA COZINHAR AO VAPOR

Certifique-se de que a Tampa da Fritadeira sem Óleo esteja encaixada no lado interno da tampa do aparelho para usar esta função.

1. Coloque a quantidade desejada de água dentro do recipiente interno e coloque o recipiente interno dentro do aparelho. Certifique-se de que recipiente interno esteja assentado diretamente em contato com a placa de aquecimento girando-o da direita para a esquerda até que esteja bem assentado.
2. Coloque a Cesta para Fritar sem Óleo/ Cozinhar ao Vapor dentro do recipiente interno e certifique-se de que o nível da água esteja abaixo da cesta.
3. Coloque na cesta os alimentos que desejar cozinhar ao vapor.
4. Cubra com a tampa. **QUANDO ESTIVER USANDO A FUNÇÃO AUTOMÁTICA PARA COZINHAR AO VAPOR, NÃO COLOQUE O APARELHO EM FUNCIONAMENTO SEM A TAMPA. O APARELHO GERA VAPOR DURANTE O USO.**
5. Ligue na tomada elétrica.

- 
6. Pressione o Botão para Cozinhar ao Vapor. Use os Botões para Aumentar e Diminuir o tempo para selecionar o ajuste do timer. Assim que os ajustes desejados para a temperatura e o tempo estiverem selecionados, pressione o Botão para Iniciar/ Parar para começar a cozinhar.

**OBSERVAÇÃO:** Se desejar mexer os alimentos dentro da cesta, levante e retire a tampa com cuidado para evitar o derramamento da água quente condensada deixando-a escorrer dentro da cesta. Use a colher ou outro utensílio longo para mexer e mover os alimentos. Quando terminar, cubra com a tampa. Use proteção para suas mãos para evitar o contato direto com o vapor que sai do aparelho.

7. O timer começará a contagem regressiva imediatamente assim que o Botão para Iniciar/ Parar for pressionado.
8. Assim que a contagem regressiva do timer terminar, a luz indicadora de temperatura apagará e o aparelho irá emitir o som de bip três vezes indicando que o processo para Cozinhar ao Vapor terminou.

Deixe que o aparelho esfrie bem antes de limpar. Desligue da tomada elétrica quando o mesmo não estiver sendo usada.

	Alimento	Quantidade	Quantidade de água	Preparação	Tempo Aproximado (Minutos)
<b>Legumes</b>	Alcachofras	4 a 6	1 litro	Inteiras/ cortadas	30-32
	Aspargos	0,5 kg	2 ½ xícaras	Inteiras/ cortadas	10-14
	Brócolis	1 maço	3 xícaras	Flores de brócolis/talos de 5 cm	10-14
	Cenouras	0,5 kg	3 xícaras	Descascadas e cortadas	10-14
	Couve-flor	1 cabeça média	3 xícaras	Pedaços de 5 cm	10-14
	Espiga de milho	4	3 xícaras	15 cm	25-30
	Vagem	0,5 kg	2 ½ xícaras	Inteiras/ cortadas	10-16
	Ervilha torta	0,5 kg	2 ½ xícaras	Inteiras/ cortadas	12-13
	Batatas	0,5 kg	3 xícaras	Inteiros	35-45
	Abobrinhas	0,5 kg	2 ½ xícaras	Cortadas em fatias grossas	12-14
<b>Aves</b>	Peitos de Frango	700 g	3 ½ xícaras	Inteiros	26-30
<b>Frutos do Mar</b>	Caudas de Lagosta	Grande	2 ½ xícaras	Na casca	12-18
	Camarões Grandes	0,5 kg	2 ½ xícaras	Sem casca e limpo	16-18
	Salmão	0,5 kg	2 ½ xícaras	Cortado em pedaços prontos para servir	16-18
<b>Ovos</b>	Ovos	8	3 xícaras	Inteiros na casca	18-25



## FUNÇÃO PARA ASSAR

Não use esta função com líquido no recipiente interno.

1. Abra a tampa e retire a tampa do Ventilador da Fritadeira sem Óleo
2. Coloque os alimentos dentro do recipiente interno.
3. Feche a tampa.
4. Ligue na tomada elétrica.
5. Pressione o Botão para Assar. Use os Botões com as setas para cima e para baixo para selecionar o ajuste do timer. Pressione o Botão para a função para Assar novamente para selecionar o ajuste de temperatura entre Alto (padrão), Médio ou Baixo.
6. Assim que a temperatura e o timer estiverem no ajuste desejado, pressione o Botão para Iniciar/ Parar para começar a cozinhar. As luzes dos Botões para Assar e do Indicador da temperatura irão acender sem piscar, indicando que o aparelho começou a assar.
7. O timer começará a contagem regressiva imediatamente assim que o Botão para Iniciar/ Parar for pressionado.

**OBSERVAÇÃO:** Em qualquer momento em que a tampa estiver aberta durante o processo de cozimento, o aparelho irá emitir o som de bip três vezes e a contagem regressiva do timer irá parar e o visor mostrará o tempo que falta para terminar. Simplesmente feche a tampa para começar a cozinhar novamente.

8. Assim que a contagem regressiva do timer terminar, a luz indicadora de temperatura apagará e o aparelho irá emitir o som de bip três vezes indicando que o processo para Assar terminou.

## FUNÇÃO PARA FERVER

Certifique-se de que a Tampa do Ventilador da Fritadeira sem Óleo esteja encaixada no lado interno da tampa quando for usar esta função.

1. Abra a tampa e coloque os alimento dentro. Não feche a tampa enquanto usa esta função.
2. Ligue na tomada elétrica.
3. Pressione o Botão para Ferver. Use os Botões com as setas para cima e para baixo para selecionar o ajuste do timer. Pressione o Botão para a função para Ferver novamente para selecionar o ajuste de temperatura de Baixo (padrão) para Alto.
4. Assim que a temperatura e o timer estiverem no ajuste desejado, pressione o Botão para Iniciar/ Parar para começar a cozinhar. As luzes dos Botões para Ferver e do Indicador da temperatura irão acender sem piscar, indicando que o aparelho começou a ferver.
5. O timer começará a contagem regressiva imediatamente assim que o Botão para Iniciar/ Parar for pressionado.
6. Assim que a contagem regressiva do timer terminar, a luz indicadora de temperatura apagará e o aparelho irá emitir o som de bip três vezes indicando que o processo para Ferver terminou.

7. O aparelho irá automaticamente passar para a função de Manter Quente. A Luz da Função para Manter Quente acenderá. O aparelho irá manter os alimentos quentes por 3 horas e em seguida desligará automaticamente.

### FUNÇÃO PARA PREPARAR ARROZ

Caso desejar refogar antes de preparar o arroz branco ou integral, siga as instruções da seção da Função para Refogar. Quando terminar de refogar seus ingredientes, siga as instruções abaixo. As funções para preparar arroz branco ou integral também poderão ser usadas sem refogar nenhum dos ingredientes, para isso siga estas as instruções:

1. Coloque arroz e água dentro do recipiente interno.
2. Use o copinho (180 ml) que vem com o aparelho para medir a quantidade de arroz cru para a quantidade de arroz que deseja preparar. Um medida de arroz cru irá render aproximadamente duas medidas de arroz cozido. Adicione o arroz no recipiente interno. **OBSERVAÇÃO:** Caso deseje, lave o arroz em um recipiente separado antes de cozinhar.

Para preparar um arroz mais macio, recomendamos colocar o arroz e a água no recipiente interno e deixe de molho por uns 10 a 20 minutos antes de cozinhar.

3. Use o copinho que vem com o aparelho para adicionar a quantidade correta de água no recipiente interno.

Para Cada Medida do Copinho*	Tipo	Quantidade de Água
180 ml	Arroz Branco Cru	Entre 1 e 1 e 1/2 Copinhos de água
180 ml	Arroz Integral Cru	1 e 3/4 Copinhos de Água

\*O copinho que veio com o aparelho.

**OBSERVAÇÃO:** A quantidade de água deverá ser ajustada dependendo do tipo de arroz que for preparar ou como deseja preparar. Para arroz mais pegado, adicione um pouco mais de água. Para arroz mais soltinho, use menos água. Se estiver cozinhando arroz integral, adicione mais água. Se estiver usando o aparelho em um local de alta altitude, talvez seja necessário adicionar um pouco mais de água.

4. Coloque o recipiente interno no aparelho. Certifique-se de que recipiente interno esteja assentado diretamente em contato com a placa de aquecimento girando-o da direita para a esquerda até que esteja bem assentado. Cubra com a tampa. **QUANDO ESTIVER USANDO A COZINHAR ARROZ BRANCO OU INTEGRAL, NÃO COLOQUE O APARELHO EM FUNCIONAMENTO SEM A TAMPA. O APARELHO GERA VAPOR DURANTE O USO.**
5. Ligue na tomada elétrica.
6. Pressione o Botão para Preparar Arroz e em seguida pressione o Botão para Iniciar/ Parar para começar o processo de cozimento automático. A luz do botão de Arroz acendem sem piscar, indicando que o cozimento começou. **IMPORTANTE:** Levante e retire a tampa com cuidado para evitar o derramamento da água quente condensada deixando-a escorrer dentro do recipiente interno. Use a colher ou outro utensílio longo para mexer e misturar o arroz. Quando terminar, cubra com a tampa.

7. A panela de arroz irá emitir um sinal sonoro indicando quando o arroz estiver pronto. O aparelho irá automaticamente passar para a função de Manter Quente. A Luz da Função para Manter Quente acenderá. O aparelho irá manter os alimentos quentes por 4 horas e em seguida desligará automaticamente.

**OBSERVAÇÃO:** Pressione o Botão para Iniciar/ Parar para interromper as funções para manter quente ou preparar arroz a qualquer momento. Até que volte para o ajuste de espera com a luz do Botão para Iniciar/ Parar piscando.

Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar. Desligue da tomada elétrica quando não estiver sendo usado.

### **FUNÇÃO PARA REFOGAR**

Esta função foi desenvolvida para dar controle ao usuário quando ao refogar como segue:

1. Abra a tampa e coloque os alimento dentro.
2. Ligue na tomada elétrica.
3. Pressione o Botão para Refogar e em seguida o Botão para Iniciar/ Parar. As Luzes da função para Refogar e do Botão para Iniciar/ Parar acenderão sem piscar, indicando que a função começou. Agora você já pode começar a refogar.
4. O aparelho irá aquecer o recipiente interno e refogar os alimentos que estiverem dentro.
5. Esta função requer monitoramento durante todo o processo e deve ser controlada manualmente.
6. Pule este passo se estiver planejando cozinhar arroz. Se desejar apenas refogar, pressione o Botão para Iniciar/ Parar até atingir o resultado desejado.

**OBSERVAÇÃO:** Não use uma colher de metal para mexer os alimentos dentro do recipiente interno, pois isso poderá danificar o revestimento interno antiaderente de cerâmica e poderá alterar o desempenho do aparelho ao longo prazo.

### **FUNÇÃO PARA SOPA/ENSOPADO**

Certifique-se de que a Tampa do Ventilador da Fritadeira sem Óleo esteja encaixada no lado interno da tampa quando for usar esta função.

1. Coloque os ingredientes para a sopa/ ensopado e água dentro do recipiente interno.
2. Coloque o recipiente interno no aparelho. Certifique-se de que recipiente interno esteja assentado diretamente em contato com a placa de aquecimento girando-o da direita para a esquerda até que esteja bem assentado. Cubra com a tampa. Quando estiver usando a função para ensopados, não use o aparelho sem tampa. O APARELHO GERA VAPOR DURANTE O USO.
3. Ligue na tomada elétrica.
4. Pressione o Botão para Sopa/ Ensopado Use os Botões com as setas para cima e para baixo para selecionar o ajuste do timer. Pressione o Botão para a função para Sopa/ Ensopado novamente para selecionar o ajuste de temperatura de Baixo (padrão) para Alto.

5. Assim que a temperatura e o timer estiverem no ajuste desejado, pressione o Botão para Iniciar/ Parar para começar a cozinhar. As luzes dos Botões para Sopa/ Ensopado, do Indicador da temperatura e do Botão para Iniciar/ Parar irão acender sem piscar, indicando que o aparelho começou a ferver. O display mostrará a palavra HEAT para indicar que a unidade está pré-aquecendo.
  6. O timer começará a contagem regressiva assim que a unidade atingir a temperatura máxima.
  7. Assim que a contagem regressiva do timer terminar, o Indicador de Temperatura e as Luzes para Iniciar/ Parar irão apagar e o aparelho irá emitir o som de bip três vezes indicando que o preparo terminou.
  8. O aparelho irá automaticamente passar para a função de Manter Quente. A Luz da Função para Manter Quente acenderá. O aparelho irá manter os alimentos quentes por 3 horas e em seguida desligará automaticamente.
- Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar. Desligue da tomada elétrica quando não estiver sendo usado.

### **FUNÇÃO PARA PREPARAR IOGURTE**

Certifique-se de que a Tampa do Ventilador da Fritadeira sem Óleo esteja encaixada no lado interno da tampa quando for usar esta função.

1. Abra a tampa e coloque os alimento dentro. Em seguida feche a tampa.
2. Ligue na tomada elétrica.
3. Pressione o Botão para Preparar logurte. Use os Botões com as setas para cima e para baixo para selecionar o ajuste do timer. Pressione o Botão para a função para Preparar logurte novamente para selecionar o ajuste de temperatura de Baixo (padrão) para Alto.
4. Assim que a temperatura e o timer estiverem no ajuste desejado, pressione o Botão para Iniciar/ Parar para começar a cozinhar. As luzes dos Botões para Preparar logurte, do Indicador da temperatura e do Botão para Iniciar/ Parar irão acender sem piscar, indicando que o aparelho começou a funcionar.
5. O timer começará a contagem regressiva imediatamente assim que o Botão para Iniciar/ Parar for pressionado.
6. Assim que a contagem regressiva do timer terminar, o Indicador de Temperatura e as Luzes para Iniciar/ Parar irão apagar e o aparelho irá emitir o som de bip três vezes indicando que o preparo terminou.

### **FUNÇÃO PARA MANTER QUENTE**

Certifique-se de que a Tampa do Ventilador da Fritadeira sem Óleo esteja encaixada no lado interno da tampa quando for usar esta função.

1. Se os alimentos ainda não estiverem no aparelho, coloque os alimentos que desejar reaquecer no recipiente interno.
2. Coloque o recipiente interno no aparelho. Certifique-se de que recipiente interno esteja assentado diretamente em contato com a placa de aquecimento girando-o da direita para a esquerda até que esteja bem assentado. Cubra com a tampa.

3. Ligue na tomada elétrica.
4. Pressione o Botão para Manter Quente e em seguida o Botão para Iniciar/ Parar. As Luzes da função para Manter Quente e do Botão para Iniciar/ Parar acenderão sem piscar, indicando que a função começou.

**OBSERVAÇÃO:** Levante e retire a tampa com cuidado para evitar o derramamento da água quente condensada deixando-a escorrer dentro do recipiente interno. Use a colher ou outro utensílio longo para mexer e misturar o arroz. Quando terminar, coloque a tampa de volta no aparelho.

**OBSERVAÇÃO:** Adicione uma pequena quantidade de água, caso seja necessário, para evitar que os alimentos ressequem.

5. Esta função deve ser controlada manualmente. Quando obtiver o resultado desejado, pressione o Botão para Iniciar/ Parar para parar o processo de manter quente. O aparelho irá manter os alimentos quentes por 3 horas e em seguida desligará automaticamente.

**OBSERVAÇÃO:** Pressione o Botão para Iniciar/ Parar para interromper a qualquer momento. Até que volte para o ajuste de espera com a luz do Botão para Iniciar/ Parar piscando. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar. Desligue da tomada elétrica quando não estiver sendo usado.

**OBSERVAÇÃO:** Pressione o Botão para Iniciar/ Parar para interromper a qualquer momento. Até que volte para o ajuste de espera com a luz do Botão para Iniciar/ Parar piscando. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar. Desligue da tomada elétrica quando não estiver sendo usado.

## COMO USAR O FUNÇÃO DE INÍCIO DIFERIDO

Esta panela de arroz permite que você atrase o início do cozimento para que ele termine quando você precisar.

**NOTA:** A função Início Diferido não está disponível com as configurações Frite sem óleo, Assar, Refogar, Sopa/Ensopado, Ferver, Manter quente e logurte.

**NOTA:** Não utilize a função Início Diferido se a receita incluir alimentos perecíveis, como carne, peixe, ovos ou laticínios, pois estes podem se tornar insalubres.

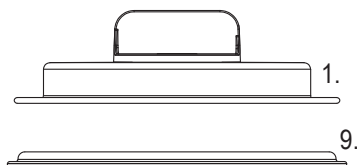
1. Ajuste as configurações da panela de arroz de acordo com as instruções da função que você usará.
2. Depois de ajustar o tempo de cozimento, pressione o botão Início Diferido. O botão Início Diferido piscará e "0:30" será exibido intermitentemente na tela para indicar que a panela de arroz com configuração de início diferida está sendo programada.
3. Use os botões de seta para cima e para baixo até atingir o número de horas e minutos que deseja atrasar o processo de cozimento (ou seja, ajuste o tempo que deseja atrasar o ciclo de cozimento).
4. Pressione o botão Iniciar/Parar para iniciar a função inicial diferida. A luz do botão Início Diferido será fixada indicando que a panela de arroz está definida com a configuração Início Diferido. A contagem regressiva do tempo será exibida na tela até chegar à 0:00. Quando você chegar às 0:00, a luz Início Diferido se desligará para indicar que o início adiado está completo.
5. Uma vez que o tempo diferido tenha terminado, a panela de arroz começará a cozinhar de acordo com a função escolhida.

# CUIDADO E LIMPEZA

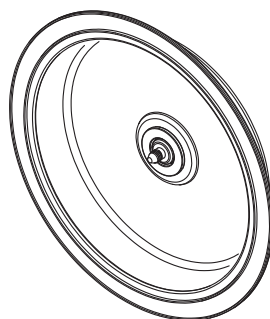
## Limpe este eletrodoméstico toda vez que usar.

1. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado ou antes de limpar. Nunca se deve submergir a base do aparelho na água ou outros líquidos. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar.
2. Não use produtos de limpeza abrasivos ou palhas de aço para limpar a panela elétrica.
3. Tampa da Fritadeira sem Óleo, Tampa do Ventilador da Fritadeira sem Óleo e Base do Aparelho: limpe cuidadosamente a superfície externa com um pano macio úmido ou uma esponja macia. **NUNCA SE DEVE SUBMERGIR A BASE DO APARELHO NA ÁGUA OU EM OUTROS LÍQUIDOS.** Seque bem com um pano macio.
4. Recipiente Interior: encha com água quente e deixe de molho por alguns minutos. Em seguida lave-o com água quente e detergente usando uma esponja e seque-o bem. Embora o recipiente interno possa ser lavado na lava-louças, recomenda-se lavá-lo na mão.
5. Cesta para Fritar/Cozinhar ao Vapor, Copinho Medidor e Colher: Lave em água morna com sabão ou coloque na máquina de lavar louça automática. Enxágue e seque bem.
6. Placa de Aquecimento: grãos de arroz ou outras partículas poderão grudar na placa de aquecimento. É necessário removê-las para evitar problemas com o cozimento. Para remover o arroz grudado, use uma lixa bem fina. Lixe com cuidado polindo levemente na região onde estavam os resíduos para manter um bom contato entre a placa de aquecimento e a panela interior.

7. Junta da Tampa do Ventilador, Junta da Tampa e Junta de Bloqueio: Remova as juntas da tampa e da tampa do ventilador e lave em água morna com sabão. Seque bem as juntas antes de colocá-las de volta na tampa do ventilador e na tampa. Certifique-se de que as juntas estão definidas de maneira uniforme e segura. Se as juntas não estiverem na posição correta, a tampa do ventilador e a tampa não serão capazes de formar uma vedação e a unidade não funcionará corretamente. A junta da tampa do ventilador (9) deve ser inserida na tampa (1) com a superfície mais plana voltada para baixo, conforme mostrado na imagem a seguir.
8. Não existem peças dentro do aparelho que possam ser ajustadas ou reparadas. Não tente consertar o eletrodoméstico, pois isso poderia fazer com que o aparelho torne-se perigoso para o uso.



1. Tampa do Ventilador da Fritadeira sem Óleo
9. Junta da Tampa do Ventilador



Vista traseira da junta montada na tampa



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		CKSTRCAF22-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
127 V	60 Hz	1 015 W
220 V	50/60 Hz	1 015 W
220 V	50 Hz	1 015 W
220 V	60 Hz	1 015 W

XXX en donde X es cualquier número entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.  
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.  
XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.  
The following information is intended for Mexico only.  
A informação a seguir é somente para o México.

ARROCERA 10-EN-1 CON FREIDORA DE AIRE  
OSTER®  
MODELOS: CKSTRCAF22-013, CKSTRCAF22-052,  
CKSTRCAF22-053, CKSTRCAF22-017,  
CKSTRCAF22-057  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:  
**IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.**  
AV. JUÁREZ No. 40-201,  
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,  
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

127 V ~ 60 Hz 1 015 W



© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuido pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



Impreso en China  
Printed in China  
Impresso na China

P.N. 0000859854 Rev. B  
GCDS-OST-JC