

Oster®



MODELO **CKSTAF90D**
MODEL

MANUAL DE INSTRUCCIONES
FREIDORA DE AIRE


LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO


INSTRUCTION MANUAL
AIR FRYER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2.  Este artefacto genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas. Use pinzas para sacar los alimentos, o deje que la canasta se enfríe y use guantes de cocina antes de sacar alimentos de la canasta con las manos cuando sea necesario.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque o sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no la esté utilizando, antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle las piezas, y antes de limpiarla. Para desconectarla, apague la unidad, luego desenchufe el cable del tomacorriente. No lo desconecte halando el cable.
6. No utilice ningún artefacto que tenga un cable o enchufe dañado o después de presentar un problema de funcionamiento, o que se haya dañado de alguna manera. No intente reemplazar o ajustar un cable dañado. Devuelva el artefacto al fabricante (ver garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por parte del fabricante del artefacto puede causar lesiones.
8. No use este artefacto en ambientes exteriores o con fines comerciales.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
10. No coloque el artefacto sobre o cerca de superficies húmedas o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
11. Proceda con extrema precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. La base de calentamiento está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base calefactora inmediatamente después de usarla. Deje enfriar antes de manipular.
13. Tenga cuidado al abrir la canasta durante o después de un ciclo de cocción. La fuga de vapor puede provocar quemaduras.
14. No use el aparato para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones.
15. Sólo debe usar el aparato sobre un mostrador doméstico. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) de distancia de la pared y de todos los lados. Siempre úselo sobre una superficie seca, estable y nivelada.
16. **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.


- 
17. No lo utilice con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita el control de forma remota, ni lo conecte a un circuito que la red eléctrica enciende y apaga regularmente.
 18. Consulte la sección de limpieza para obtener instrucciones sobre cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

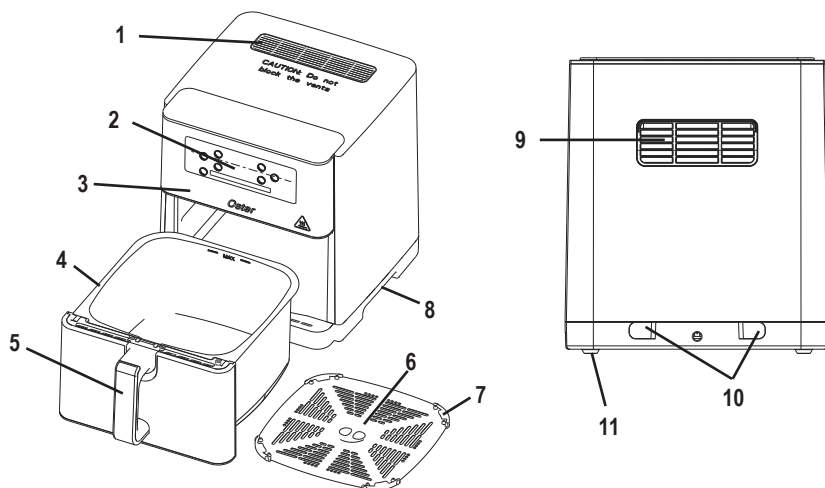
Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- ambientes tipo alojamiento y desayuno.

AVISOS

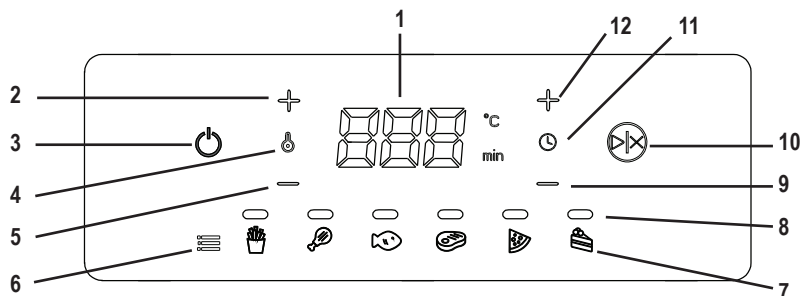
1. Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad calentada sobre una mesa de madera. Recomendamos colocar una almohadilla aislante o un salvamanteles debajo de la freidora para evitar posibles daños la superficie.
 2. Durante el uso inicial de este aparato, se puede detectar algo de humo y/o olor leve. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no se repetirá después de algunos usos.
- 

PIEZAS



- | | |
|--|--|
| 1. Ventilación superior (entrada de aire) | 8. Agarraderas para levantar |
| 2. Panel de control | 9. Ventilación trasera (salida de aire) |
| 3. Bisel de acero inoxidable | 10. Almacenamiento del cable de alimentación |
| 4. Canasta de cocción | 11. Patitas de goma antideslizantes |
| 5. Manilla | 12. Cable de alimentación (No se muestra) |
| 6. Bandeja de freír con aire con revestimiento antiadherente | |
| 7. Almohadillas de silicona antideslizantes de la bandeja | |

PANEL DE CONTROL



- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Pantalla LED | 7. Iconos de función de cocción |
| 2. Botón para subir la temperatura | 8. Indicadores de función de cocción |
| 3. Botón de encendido/apagado | 9. Botón disminuir tiempo |
| 4. Icono de temperatura | 10. Iniciar / Cancelar Función |
| 5. Botón para bajar la temperatura | 11. Icono de temporizador |
| 6. Botón de menú | 12. Botón aumentar tiempo |



ANTES DEL PRIMER USO

▲ Nunca sumerja ninguna parte del electrodoméstico, del cable de poder o del enchufe de la Freidora de Aire en agua o cualquier otro líquido. Antes de ensamblar o desensamblar su Freidora de Aire, asegure que este desenchufada y que todas las partes estén frías.



Desempaque el aparato y remueva todo el material de empaque, materiales promocionales y etiquetas. Remueva todos los documentos impresos. Lave la canasta de cocción y la bandeja de freír con aire con agua caliente y jabonosa. Enjuague y luego seque todas las partes. Cubra ligeramente toda la superficie de cocción, incluida la rejilla de cocción, con aceite de cocina. Encienda el aparato y caliéntelo hasta que alcance el máximo calor. Apague y enfrie por completo. Limpie el aceite en exceso con agua caliente sin frotar. Seque la superficie con un paño seco. Ahora la Freidora de Aire está lista para ser usada.





COCINAR

Preparación de su freidora de aire

1. Quite todos los materiales de embalaje, adhesivos y etiquetas dentro y fuera de la unidad.
2. Lave todos los accesorios y limpie el interior de la unidad con un paño húmedo.
3. Coloque la unidad sobre una superficie plana.
4. Enchufe la freidora de aire a un tomacorriente. La unidad entrará en modo de espera.
5. Presione el botón de encendido para encender la unidad, la unidad ingresará al modo de selección de función de cocción. La configuración predeterminada es Papas Fritas (200°C y 18 minutos), puede comenzar a cocinar usando esta configuración predeterminada presionando el botón Iniciar/Cancelar , O puede ajustar manualmente el tiempo y la temperatura (consulte Modo Manual), O puede cambiar la configuración usando el Botón de menú  (consulte Modo Preestablecido).

MODO MANUAL










Su freidora de aire le permite ajustar la temperatura y el tiempo en cualquier configuración usando los botones de subir/bajar la temperatura  y subir/bajar el tiempo . Use estos botones cuando una receta indique un tiempo de cocción específico o para ajustar según las cantidades de alimentos.

1. En cualquier configuración, presione los signos Más o Menos junto a los iconos de temperatura  y tiempo  para ajustar la temperatura y el tiempo deseados.
2. Utilice la manilla para tirar suavemente de la canasta de cocción, asegúrese de que la bandeja de cocción esté en su lugar y coloque la comida en la canasta. Vuelva a colocar la canasta de cocción en la freidora de aire correctamente y presione el botón . Nota: La freidora de aire no comenzará a calentarse a menos que la canasta de cocción esté completamente cerrada. Para pausar el ciclo de cocción abra levemente la canasta, para cancelar el ciclo de cocción y/o seleccionar una configuración diferente, presione el botón  y seleccione la nueva configuración, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento, incluso con la unidad en funcionamiento.



3. Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido para informarle que el ciclo de cocción está completo. Remueva la canasta de cocción y coloque sobre una superficie resistente al calor. Revise que la comida este cocida. Si no, simplemente coloque la canasta en la freidora y agregue unos minutos extras.
4. Cuando la comida esté lista, remueva cuidadosamente la canasta de la freidora y vacíe los alimentos en la bandeja o plato para servir. Tenga cuidado que la bandeja de freír con aire no caiga de la canasta. La canasta para freír estará caliente. Use pinzas para sacar los alimentos, o deje que la canasta se enfríe y use guantes de cocina antes de sacar alimentos de la canasta con las manos cuando sea necesario.
5. No utilice utensilios metálicos para extraer la comida de la canasta.

MODO PRE-ESTABLECIDO

1. Utilice el botón Menú () para elegir la función deseada entre las 6 funciones preprogramadas disponibles: Papas fritas (), pollo (), pescado (), carne (), pizza (), hornear (). La temperatura y el tiempo aparecerán automáticamente y se iluminará el LED sobre el valor preprogramado seleccionado. Nota: El tiempo y la temperatura se pueden ajustar para cualquier configuración.
2. Utilice la manilla para tirar suavemente de la canasta de cocción, asegúrese de que la bandeja de cocción esté en su lugar y coloque la comida en la canasta. Vuelva a colocar la canasta de cocción en la freidora de aire correctamente y presione el botón  . Nota: La freidora de aire no comenzará a calentarse a menos que la canasta de cocción esté completamente cerrada. Para pausar el ciclo de cocción abra levemente la canasta, para cancelar el ciclo de cocción y/o seleccionar una configuración diferente, presione el botón  y seleccione la nueva configuración, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento, incluso con la unidad en funcionamiento.
3. Para asegurar que estén crujientes, algunos alimentos deben agitarse a la mitad del proceso de cocción. Para hacer esto, saque la canasta de cocción del aparato por la manilla y agite/revuelva suavemente los alimentos. Luego, deslice la canasta nuevamente dentro de la freidora de aire y continúe cocinando.
4. Una vez que se acabe el temporizador, la unidad emitirá un pitido para informar que el ciclo de cocción se ha completado. Saque la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Compruebe si los alimentos están listos. Si no es así, simplemente vuelva a colocarlo a la freidora de aire y configure el tiempo para unos minutos adicionales.
5. Cuando la comida esté lista, saque con cuidado la canasta de cocción de la freidora y vacíe la comida en un tazón o plato para servir. Tenga cuidado de que la bandeja de cocción no se suelte. Para artículos más grandes y frágiles, use pinzas para sacar la comida de la canasta. Use guantes de cocina cuando sea necesario meter la mano en la canasta de cocción.
6. No use utensilios metálicos para sacar alimentos de la canasta de cocción ya que esto podría dañar el antiadherente.



FUNCIONES PRE-PROGRAMADAS:







Funciones	Papas Fritas 	Pollo 	Pescado 	Carne 	Pizza 	Hornear 
Tiempo	18 min	22 min	16 min	15 min	16 min	12 min
Temperatura	200C	200C	180C	200C	180C	160C
Notas	<p>Ideal para papas fritas congeladas. Si usa papas frescas cortadas a mano, consulte la tabla de cocción. Coloque las papas fritas congeladas en una capa (alrededor de 650 a 700 gramos). A mitad del tiempo de cocción, abra la canasta y agite bien. Para que quede más crujiente, agregue 5 minutos más al final del ciclo.</p>	<p>Ideal para alitas de pollo naturales/ crudas (aprox. 0,9 kg). Seque y sazone, deje marinar y coloque en una capa sobre la bandeja de la freidora, deje suficiente espacio entre las alas para que circule el aire. Voltee a la mitad del proceso de cocción y deje reposar durante 3 minutos.</p>	<p>Ideal para filetes grandes de pescado fresco (0,5 - 0,6 kg). Seque y deje marinar, precaliente durante 3 minutos, luego coloque el pescado dentro y cocine durante 13 minutos. Sugerencia: Para facilitar la inserción y extracción del pescado, use papel de aluminio o papel encerado, recortado más largo que la base de la canasta para agarrarlo fácilmente para quitar y colocar la comida en el interior.</p>	<p>Seque el bistec, marine con sal y los condimentos deseados en una bolsa sellada, deje 30 minutos para marinar y luego seque nuevamente. Precaliente la freidora de aire por 3 min y coloque el bistec adentro, deje cocinar por dos minutos y dé la vuelta. Voltee una vez más a la mitad del proceso de cocción. Este ajuste preestablecido cocina el bistec bien cocido: medio rosa claro. Mejor para filetes de 1/2 - 1 pulgada de grosor.</p>	<p>Ideal para pizza congelada de masa gruesa. Precaliente durante 3 minutos e inserte la pizza, deje suficiente espacio entre la pizza y las paredes para que pase el aire. Coloque la pizza directamente en la bandeja de la freidora de aire.</p>	<p>Ideal para papas al horno. Los muffins o panecillos, pasteles y otros productos horneados pueden requerir más tiempo de horneado. Pruebe la mezcla con un palillo de dientes o un cuchillo de mantequilla al final del tiempo de cocción. Si el cuchillo o el palillo de dientes no salen limpios, agregue tiempo adicional y verifique nuevamente.</p>

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN PARA ALGUNOS ALIMENTOS

Comida	Peso (kg)	Función	Temp	Tiempo (min)	Aceite?	Notas
Papas						
Papas a la francesa preparadas a mano	0.5	Papas Fritas	200	30	Sí	Corte las papas en tiras de aproximadamente 5cm de largo x 1.5 cm de ancho por 0.5 cm de grosor, aplique una cucharada de aceite y sal al gusto, acomode sobre la bandeja formando una capa, cocine por 30 minutos removiendo regularmente (al menos cada 10 minutos). El tiempo de cocción varía dependiendo del grosor de las tiras.
Papas fritas a la francesa congeladas (gruesas)	0.5	Papas fritas	200	14	No	Acomode sobre la bandeja formando una capa, agite a mitad del proceso de cocción. Si las desea mas crujientes, agregue mas tiempo al tiempo de cocción.
Papas fritas a la francesa congeladas (finas)	0.7	Papas Fritas	200	18	No	Acomode sobre la bandeja formando una capa, agite a mitad del proceso de cocción. Si las desea mas crujientes, agregue mas tiempo al tiempo de cocción.
Papas criollas Horneadas	0.7	Hornear	160	16	Sí	Cubra las papas en aceite de oliva y condimente a su gusto, coloque directamente sobre la bandeja de la freidora e inicie el programa de hornear. Agite con cuidado a mitad del proceso de cocción.
Carne / Pollo / Pescado						
Pollo Entero	3	Manual	170	60	No	Seque el pollo con una toalla de cocina desechable, sazone y deje marinar. Coloque el temporizador a 60minutos, Para mejores resultados voltee el pollo cada 15 minutos, esto evitará que la piel se queme. Revise la temperatura interna, ésta debe estar por encima de 75C.

Comida	Peso (kg)	Función	Temp	Tiempo (min)	Aceite?	Notas
Alitas de pollo descongelada	0.9	Pollo	200	22	No	Seque las alitas con una toalla de cocina desechable y sazone al gusto, deje marinar y acomode las alitas sobre la bandeja formando una capa, permita que haya suficiente espacio entre las alitas para que el aire circule. Voltee las alitas a mitad del tiempo de cocción y deje reposar por 3 minutos en la freidora.
Muslos de pollo	2.5	Pollo	200	44	No	Seque los muslos con una toalla de cocina desechable, sazone al gusto y deje marinar. Coloque los muslos dentro de la canasta asegurando que todas las piezas puedan recibir el aire caliente que proviene de la parte superior de la freidora, si lo desea coloque verticalmente con el contramuslo hacia abajo y el muslo apuntando hacia arriba. Cocine por 22 minutos, luego de la vuelta y cocine por 12 minutos, y vuelva a dar la vuelta y cocine por otros 12 minutos. Cocine hasta que la temperatura interna sea de al menos 75C a 80C.

Comida	Peso (kg)	Función	Temp	Tiempo (min)	Aceite?	Notas
Bife Ancho / Lomo Vetado /	0.6	Carne	200	15	No	<p>Seque el bistec con una toalla de cocina desechable, sazone con sal y los condimentos deseados, deje marinar por 30 minutos a una hora en una bolsa o contenedor cerrado, al cabo del tiempo de marinado, vuelva a secar el bistec. Pre-caliente la freidora por 3 minutos antes de colocar el bistec. Una vez transcurridos los tres minutos, coloque el bistec sobre la bandeja de la freidora y deje cocinar por 2 minutos, voltee el bistec una vez mas a los tres minutos. Deje cocinar siguiendo los tiempos abajo de acuerdo al termino deseado. Para mejores resultados, voltee el bistec cada 3 minutos para evitar que la carne se sobre-cocine por un lado.</p> <p>7min > Termino Medio 9min > Termino 3/4 12min > Bien Cocido</p>
Chuletas de Cerdo	0.6	Carne	200	30	No	<p>Seque las chuletas con una toalla de cocina desechable, precaliente la freidora de aire por 3 minutos y coloque las chuletas de cerdo sobre la bandeja de la freidora, cocine por 3 minutos y de la vuelta, deje cocinar y a mitad del tiempo restante, voltee una vez mas. Cocine hasta terminar el tiempo de cocción y la temperatura interna sea de 70C o más.</p>
Salmon Fresco	0.6	Fish	180	16	Sí	<p>Seque el Salmon con una toalla de cocina desechable, aplique aceite de oliva con una brocha, prepare una mezcla de jugo de limón, rayadura de limón, ajo finamente picado, perejil, sal y pimienta al gusto, aplique sobre el salmón y deje marinar. Corte papel aluminio mas largo que la bandeja de cocción y coloque de manera que pueda levantar el filete usando los dos extremos del papel aluminio. Precaliente la freidora de aire por 3 minutos, luego coloque el salmón sobre el papel aluminio, levante por los extremos y coloque dentro de la freidora. Deje cocinar entre 16 y 19 minutos (dependiendo del grosor del filete)</p>

Comida	Peso (kg)	Función	Temp	Tiempo (min)	Aceite?	Notas
Snacks						
Palitos de Mozzarella congelados	0.42	Papas Fritas	200	8	No	Coloque los palitos congelados directamente sobre la bandeja, dé la vuelta periódicamente hasta que estén dorados en todas partes, deje suficiente espacio entre los palitos para que circule el aire, no bloquee todos los orificios en la bandeja de freír.
Tequeños (palitos de masa rellenos de queso) Congelados	0.45	Papas Fritas	200	8	No	Coloque los tequeños congelados directamente sobre la bandeja, dé la vuelta periódicamente hasta que estén dorados en todas partes, deje suficiente espacio entre los tequeños para que circule el aire, no bloquee todos los orificios en la bandeja de freír.
Fresas deshidratadas	80 gramos	Manual	80	2 ciclos de 60 min	No	Corte las fresas muy finamente y coloque sobre la bandeja de freír, cuidadosamente de la vuelta usando una pinza una vez haya terminado el primer ciclo.



Comida	Peso (kg)	Función	Temp	Tiempo (min)	Aceite?	Notas
Piña Deshidratada	4 rebanadas finas de piña	Manual	80	3 ciclos de 60 min	No	Corte las rebanadas muy finamente, aproximadamente 1 – 1.5mm de espesor, Y coloque directamente sobre la bandeja de freír. Rebanadas mas gruesas necesitaran mas tiempo de deshidratación.
Mezcla preparada para hacer Brownies	283g	Hornear	180	16	No	Pre caliente la freidora por 3 minutos a 180C, vierta la mezcla dentro de una bandeja (máximo 20cm x 20cm). Coloque dentro de la freidora de aire, siempre utilice guantes de cocina cuando este manejando la freidora de aire y esta se encuentre caliente. Cocine por 16 minutos o hasta que un palillo de dientes insertado en el centro salga de la mezcla limpio.

Nota: Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar según el tipo de alimento, la preparación y las temperaturas externas. Cocine hasta que esté crujiente y dorado.

Nota: Voltee/mezcle los alimentos a la mitad del ciclo de cocción para una cocción uniforme.

Nota: No fríe al aire carnes crudas congeladas (es decir, hamburguesas, bistecs, alitas).

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Potencial	Solución
Alimentos poco cocidos	Se colocó demasiada comida en la canasta de cocción	Para garantizar una cocción adecuada, toda la comida debe estar expuesta al aire que sale del ventilador, siempre es mejor colocar la comida en una capa delgada y dejar suficiente espacio entre los trozos de comida para que pueda pasar el aire. También es necesario agitar/voltar bien los alimentos para una cocción adecuada.
	Ajuste incorrecto de tiempo/ temperatura	Algunos tiempos preestablecidos están pensados para alimentos descongelados (es decir, carne y pescado) y es posible que no sean suficientes para cocinar por completo las piezas congeladas. Siga la guía de tiempos de cocción para decidir el tiempo y la temperatura necesarios.
Alimentos recocidos	Ajuste incorrecto de tiempo/ temperatura	Algunos tiempos preestablecidos están pensados para alimentos congelados (es decir, papas fritas y pizza). Consulte la guía de tiempos de cocción para decidir el tiempo y la temperatura adecuados para su condición.
La unidad no enciende	Cesta de cocción ligeramente abierta	Como medida de seguridad, esta freidora de aire no funcionará a menos que la canasta de cocción esté completamente insertada en la unidad. Asegúrese de que la canasta esté correctamente colocada y completamente insertada y presione el botón Iniciar/Cancelar  .
	Verifique que la unidad esté enchufada, que no se muestre ningún código de error en la pantalla, que haya seleccionado un programa y presione el botón de inicio  , verifique que el temporizador esté contando hacia atrás.	Si después de verificar todos estos elementos la unidad aún no funciona, comuníquese con el centro de servicio de Oster.

Problema	Causa Potencial	Solución
Olor a quemado	Primer uso	Se recomienda calentar la freidora de aire a 200°C durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que pueda quedar después del envío.
	Acumulación de alimentos	Limpie su freidora de aire con frecuencia, preferiblemente después de cada uso para evitar la acumulación de comida y grasa.
La pantalla no responde	--	Desenchufe la unidad, espere 10 segundos y vuelva a enchufarla.
Código de error en pantalla	Fallo de componente	Desenchufe la unidad, espere 10 segundos y vuelva a enchufarla; si la unidad no funciona, comuníquese con el centro de servicio de Oster y proporcione el código de error.

CÓDIGOS DE ERROR

E1	Póngase en contacto con el centro de servicio de Oster
E2	Desenchufe la unidad, espere a que se enfríe, vuelva a enchufarla y presione el botón de inicio. Si la unidad no funciona, llame al servicio de atención al cliente de Oster.
E3	Póngase en contacto con el centro de servicio de Oster
E4	Póngase en contacto con el centro de servicio de Oster

CUIDADO Y LIMPIEZA

Siempre desconecte su Freidora de Aire y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla. NUNCA sumerja el cuerpo principal, el cable eléctrico o el enchufe en agua o en ningún otro líquido. Nunca use limpiadores o utensilios de limpieza abrasivos.


- Cuidadosamente limpie las salpicaduras de aceite del techo de la freidora con papel de cocina o un paño ligeramente húmedo. Limpie el cuerpo exterior con un paño ligeramente húmedo, y seque.
- Lave la canasta de cocción extraíble, la bandeja de cocción y la manilla con agua tibia y jabón utilizando un paño, una esponja o un cepillo no abrasivo. Seque completamente antes de su uso o almacenamiento.
- Para evitar que la grasa se acumule en el techo y el ventilador de la unidad, se recomienda realizar una limpieza profunda una vez al mes (consulte las instrucciones de limpieza profunda).

Limpieza profunda

1. En un recipiente resistente al calor, prepare una mezcla mezclando 1 taza de agua, 2 cucharadas de vinagre y el jugo de medio limón o lima.
2. Coloque con cuidado dentro de la freidora de aire y déjela funcionar durante 30 minutos.
3. Deje suficiente tiempo para que la freidora de aire se enfríe antes de manipularla, tenga especial cuidado para verificar que el elemento calefactor y el techo de la freidora de aire estén fríos para manipular.
4. Voltee la freidora de aire boca abajo, con una toalla húmeda proceda a limpiar los alrededores del elemento calefactor, el ventilador y toda la superficie del techo de la freidora, si es necesario, también puede usar un cepillo pequeño de nailon suave (como un cepillo de dientes) para frotar la superficie y retirar la grasa horneada.
5. **NO** use agua o una esponja húmeda para limpiar esta área, ya que esto podría causar daños permanentes al dispositivo, sólo use una toalla seca o un paño ligeramente húmedo.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using this product.
2.  This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use tongs to lift food out of the basket, or allow basket to cool and use oven mitts before reaching into the cooking basket when necessary.
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, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. 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 using. Allow to cool before handling.
13. Use caution when removing the basket during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
16. **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.
17. 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.
18. Please see the Cleaning section for instructions on how to clean surfaces in contact with food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

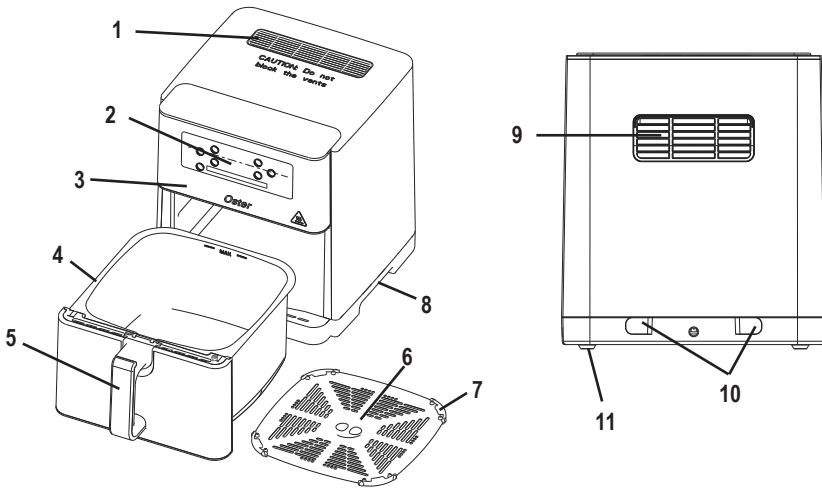
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

NOTICES

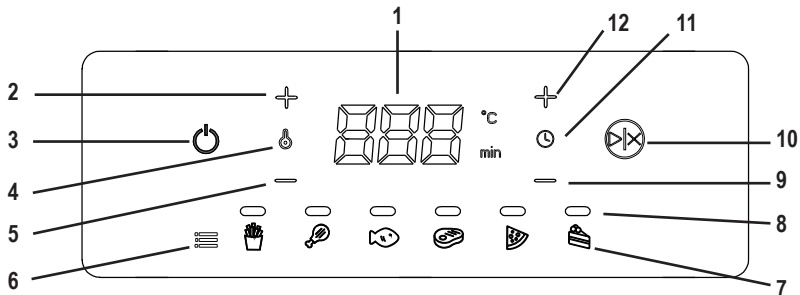
1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your air fryer to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

LINE ART AND DESCRIPTION OF THE PARTS OF THE AIR FRYER



- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Upper vent (air intake) | 7. Non-skid tray silicon pads |
| 2. Control panel | 8. Pick up location |
| 3. Stainless Steel Bezel | 9. Back Vent (Outlet) |
| 4. Cooking basket | 10. Power cord storage |
| 5. Handle | 11. Non-skid rubber feet |
| 6. Non-stick coated Air fryer tray | 12. Power Cord (Not shown) |

DESCRIPTION OF CONTROL PANNEL



- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. LED Display | 7. Function Icons |
| 2. Temperature Up button | 8. Cook Function Indicators |
| 3. Power Button | 9. Decrease Time Button |
| 4. Temperature icon | 10. Start/Cancel Button |
| 5. Temperature Down Button | 11. Time Icon |
| 6. Menu Toggle button | 12. Increase Time Button |



BEFORE FIRST USE

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



Unpack the appliance and remove all packaging, promotional materials and stickers. Remove all printed documents. Wash the inner cooking basket and removable cooking tray with hot, soapy water. Rinse then dry all of the parts. Lightly cover the entire cooking surface, including the cooking grate, with cooking oil. Turn on the appliance and warm to maximum heat. Then turn off and cool completely. Clean excess oil off with hot water without rubbing. Finally, dry the surface with a dry cloth. Now the air fryer is ready to be used.




USAGE INSTRUCTIONS


Preparing Your Air Fryer

1. Remove all packaging materials, stickers and labels in and on the unit.
2. Wash all accessories and wipe the inside of the unit with a damp cloth.
3. Place unit on a flat surface.
4. Plug the air fryer into an electrical outlet. Unit will enter stand by mode
5. Press the Power button to turn the unit on, unit will enter function selection mode. The default setting is Fries (200C and 18mins), you may start cooking using this default setting by pressing the Start/Cancel button , OR you may manually adjust the Time and temperature (See Manual Mode), OR you may switch the setting using the Menu button  (See Preset Mode).

MANUAL MODE

Your air fryer allows you to adjust the temperature and time in any setting using the temp up/down  and time up/down  buttons. Use these buttons when a recipe calls out for a specific cooking time or to adjust based on food quantities.

1. In any setting, press the Plus or Minus signs next to the temperature  and time  icons to adjust to desired temperature and time.
2. Use the handle to gently pull the cooking basket, ensure the cooking tray is properly in place and place the food in the basket. Replace the cooking basket back into the air fryer properly.
3. Then press the  for the air fryer to begin working

Note: The air fryer will not start heating up unless the cooking basket is fully closed. To pause the cooking cycle slightly open the cooking basket, to cancel the cooking cycle and/or select a different setting, press the  button and select the new setting, the time and temperature can be adjusted at any time, even while the unit is running.

4. Once timer is up, the unit will beep to inform cooking cycle is complete. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat resistant surface. Check if the foods are ready. If not, simply put back into the Air Fryer and set the time for a few extra minutes.

5. When the food is ready, carefully pull the cooking basket from the air fryer and empty food into serving bowl or plate. Be careful that the cooking tray does not come loose. Air fryer basket will be hot. Use tongs to lift food out of the basket, or allow basket to cool and use oven mitts before reaching into the cooking basket when necessary.
6. Do not use metallic utensils to take food out from the cooking basket.

PRESET MODE

1. Use the Menu button (☰) to choose the desired Preset from the 6 available pre-programmed settings: – Fries (薯条), chicken (鸡), fish (鱼), meat (肉), pizza (披萨), bake (烘焙). Temperature and time will automatically appear and the LED above the selected preset will light up. Note: Time and temperature can be adjusted for any setting.
2. Use the handle to gently pull the cooking basket, ensure the cooking tray is properly in place and place the food in the basket. Replace the cooking basket back into the air fryer properly and press the ⏸ button. Note: The air fryer will not start heating up unless the cooking basket is fully closed. To pause the cooking cycle slightly open the drawer, to cancel the cooking cycle and/or select a different setting, press the ⏸ button and select the new setting, the time and temperature can be adjusted at any time, even while the unit is running.
3. To ensure crispiness, some foods require shaking halfway through the cooking process. To do this, pull the cooking basket out of the appliance by the handle and gently shake/stir the food. Then slide the basket back into the Air Fryer and continue to cook.
4. Once timer is up, the unit will beep to inform cooking cycle is complete. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat resistant surface. Check if the foods are ready. If not, simply put back into the Air Fryer and set the time for a few extra minutes.
5. When the food is ready, carefully pull the cooking basket from the air fryer and empty food into serving bowl or plate. Be careful that the cooking tray does not come loose. For larger more fragile items, use tongs to lift the food out of the basket. Use oven mitts when reaching into the cooking basket is necessary.
6. Do not use metallic utensils to take food out from the cooking basket.

PRESET MODE

Preset	Fries 🍟	Chicken 🍗	Fish 🐟	Meat 🍖	Pizza 🍕	Bake 🍰
Time	18 min	22 min	16 min	15 min	16 min	12 min
Temp	200C	200C	180C	200C	180C	160C
Notes	<p>Best for frozen French fries. If using fresh, hand cut potatoes, please see cooking chart. Arrange frozen fries in a layer (about 650 - 700 grams), open basket and shake well midway through the cooking process. For extra crispiness add 5 more minutes at the end of the cycle.</p>	<p>Best for natural/ raw chicken wings (approx. 0.9kg). Pat dry and season, let marinate and arrange in a layer over the air fryer tray, allow for enough space between wings for the air to circulate. Flip half way through the cooking process and allow to rest for 3 minutes.</p>	<p>Best for large fillets of fresh fish (0.5 - 0.6kg). Pat dry and marinate, pre-heat for 3 min then place fish inside and cook for 13min. Tip: To facilitate inserting and removing the fish, use aluminum foil or waxed paper, trimmed longer than the base of the basket to grab easily to remove and place food inside.</p>	<p>Pat dry steak, marinate with salt and desired condiments in a sealed bag, allow 30 min for marinating then pat dry again. Pre-heat air fryer for 3 min and place steak inside, let cook for two minutes and flip. Flip one more time half way through the cooking process. This preset cooks steak to well done - light pink middle. Best for steaks 1/2-1 inch thick</p>	<p>Best for frozen thick crust pizza. Pre-heat for 3 min and insert pizza, allow for enough room between pizza and the sides of the cooking basket for air to go through. Place pizza directly on the air fryer tray.</p>	<p>Best for: Baked potatoes. Muffins. Cakes and other baked goods might require additional baking time. Test mix with tooth pick or butter knife at the end of the cooking time. If knife or tooth pick does not come out clean, add additional time and verify again.</p>

TABLE OF WEIGHTS AND COOKING TIMES

Food	Weight (kg)	Function	Temp	Time (min)	Oil?	Notes
Potatoes						
Hand cut fries	0.5	Fries	200	30	yes	Cut the potatoes in strips of approximately 5cm long x 1.5cm width by 0.5cm thick, apply 1tbsp of olive oil and salt, cook for 30 min stirring regularly (at least every 10 min). Cooking time will vary depending on the thickness of the potato strips.
Frozen fries (thick cut)	0.5	Fries	200	14	No	Shake half way through cooking process
Frozen fries (Thin cut)	0.7	Fries	200	18	No	Shake half way through cooking process, for extra crispiness, add 3 more minutes
Baked Potatoes	0.7	Bake	160	16	Yes	Cover potatoes in olive oil and seasoning, place directly on air fryer tray and start baking program. Shake half way through the process
Meat / Poultry / Fish						
Whole chicken	3	Manual	170	60	No	Pat dry chicken, season and let marinate. Set timer for 60min. For best results, flip the chicken every 15 - 20 minutes, this will prevent the skin from darkening before it's fully cooked inside. *Monitor temperature as cooking times may vary. Inside temperature should be above 75C.
Chicken wings	0.9	Chicken	200	22	No	Fresh chicken wings, pat dry and season, let marinate and arrange in a layer over the air fryer tray, allow for enough space between wings for the air to circulate. Flip half way through the cooking process and allow to rest for 3 minutes.

Food	Weight (kg)	Function	Temp	Time (min)	Oil?	Notes
Chicken Leg quarters	2.5	Chicken	200	44	No	Pat dry chicken, season and let marinate. Place leg quarters on the tray with the "drum stick" facing up and cook for 22 minutes, then flip to allow a different area to be exposed to the hot air and cook for 12 minutes, then flip again and allow the opposite area to be exposed to the hot air. Cook until center temperature is 75C or higher.
Steak (Rib eye)	0.6	Meat	200	15	No	Pat dry steak, marinate with salt and desired condiments, allow 30 min for marinating, pat dry again. Pre-heat air fryer for 3 min and place steak inside, let cook for two minutes and flip. Flip one more time half way through the cooking process. This preset cooks steak to well done - light pink middle 7min > Medium 9min > Medium Well 12min > Well Done
Pork chops	0.6	Meat	200	30	No	Pat dry and season, preheat the air fryer for 3 minutes and place the chops on the air frying tray. Cook for 3 min and flip. Continue cooking and flip again halfway through the cooking process.
Fresh Salmon	0.6	Fish	180	16	Yes	Pat dry salmon, brush with olive oil, marinate with a mix of lemon juice, lemon zest, minced garlic, parsley, salt and pepper. Pre-heat air fryer to 180C for 3 minutes, then place salmon inside and cook for 16 - 19 min (depending on fillet thickness)


Food	Weight (kg)	Function	Temp	Time (min)	Oil?	Notes
Snacks						
Frozen Mozzarella Sticks	0.42	Fries	200	8	No	Do not thaw, flip periodically until golden on all sides, allow enough space between pieces for air to circulate, do not block all the holes on the air fryer tray.
Frozen Tequenos	0.45	Fries	200	8	No	Do not thaw, flip periodically until golden on all sides, allow enough space between pieces for air to circulate, do not block all the holes on the air fryer tray.
Dehydrated Strawberries	80 grams	Manual	80	2 cycles of 60 min	No	Slice strawberries thinly and place them on air fryer tray, flip the strawberries after the first cycle.
Dehydrated Pineapple	4 large, thinly sliced rounds of pineapple	Manual	80	3 cycles of 60 min	No	Slice pineapples in rounds thinly, approximately 1mm thick. If slices are too thick more time will be required.
Brownie Mix	283g	Bake	180	16	No	Pre-heat air fryer for 3 min at 180C, pour mix into a pan (max 20cmx 20 cm). Place inside of air fryer (always use oven mits when handling hot air fryer). Cook for 16 min or until a toothpick or knife inserted at the center comes out clean.

Note: Cook times are estimates and may vary based on food type, preparation, and external temperatures. Cook until crisp and golden brown.

Note: Flip/shuffle the food halfway through the cooking cycle for even cooking.

Note: Do not air fry frozen raw meats (i.e. burgers, steaks, wings).

HELPFUL TIPS / TROUBLE SHOOTING

Problem	Potential Cause	Solution
Undercooked Foods	Too much food was placed in cooking basket	To ensure proper cooking, all food must be exposed to the air coming from the fan, it's always better to arrange food in a thin layer and allow enough space between food pieces so the air can go through. Also thoroughly shaking / flipping the food is required for proper cooking.
	Incorrect time / temperature setting	Some pre-set times are intended for thawed foods (i.e. meat and fish) and they might not be enough to fully cook frozen pieces. Follow the cooking times guide to decide the time and temperature setting required.
Overcooked Foods	Incorrect time/ temperature setting	Some pre-set times are intended for frozen items (i.e. Fries and Pizza), Refer to the cooking times guide to decide the proper time and temperature setting for your condition.
Unit does not start	Cooking basket slightly open	As a safety measure, this air fryer will not function unless the cooking basket is fully inserted into the unit. Make sure the basket is properly in place and fully inserted and press the Start/Cancel button  .
	Verify unit is plugged in, no error code is shown on the display, a program is selected and press the start button, verify timer is counting down.	If after verifying all these items the unit is still not working, contact customer service.
Burnt smell	First Use	It is recommended to heat Air Fryer to 200°C for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.
	Food build up	Clean your air fryer frequently, preferably after each use to avoid food and grease build up

Problem	Potential Cause	Solution
Screen not responding	--	Unplug unit, wait 10 secs and plug back in
Error code on display	Component failure	Unplug unit, wait 10 secs and plug back in, if unit does not work contact Oster customer service and provide error code.

ERROR CODES

E1	Contact Oster Customer Service
E2	Unplug unit, wait for unit to cool down, plug back in and press start button. If unit does not function, call Oster Customer Service
E3	Call Oster Customer Service
E4	Call Oster Customer Service

CARE AND CLEANING

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

- Carefully wipe any oil spatter from the air fryer roof with kitchen paper or a slightly damp cloth. Wipe over the outer body with a clean, slightly damp cloth and dry.
- Wash the removable cooking basket, cooking tray and handle with warm soapy water using a cloth, sponge or non-abrasive brush. Dry completely before use or storage.
- To avoid grease build up on the roof and fan of the unit, it is recommended to do a deep cleaning once a month (refer to deep cleaning instructions)

Deep cleaning

1. In a heat resistant bowl, prepare a mix by mixing 1 cup of water, 2 tbsp of vinegar and the juice of half a lemon or lime
2. Carefully place inside the air fryer and run at 200°C for 30 minutes
3. Allow enough time for air fryer to cool down before handling, use extra caution to verify the heating element and the roof of the air fryer are cool to handle.
4. Flip the air fryer upside down. Using a damp towel proceed to clean the surroundings of the heating element, fan and the whole air fryer roof surface, if necessary you can also use a small soft nylon brush (like a tooth brush) to scrub the surface and remove any baked grease.
5. Do NOT use water or a wet sponge to clean this area as this could cause permanent damage to the device, only use a dry towel or slightly damp cloth.

NOTE



Características eléctricas de los modelos de la serie: CKSTAF90D-XXX Electric characteristics of series models:		
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	1700 W
220 V	50/60 Hz	1550 W
220 V	60 Hz	1550 W

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

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

<p>FREIDORA DE AIRE MODELOS: CKSTAF90D-013 IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO, 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. LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO</p>	<p>NOM</p>
--	-------------------

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V \sim 1 700 W

For product questions contact:
Para preguntas sobre los productos, comuníquese a:
Para perguntas sobre os produtos, entre em contato com:
Oster Consumer Service
USA: 1.800.334.0759
Mexico: 1.800.506.1700
Colombia: 1.800.018.0360
Peru: 380.0199
Chile: 56225945098
Argentina: 5530.3600
www.oster.com / www.osterlatinamerica.com

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

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

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

P.N.NWL0001357672 Rev B
CKSTAF90D-22SEM3_GCDS-SL