



MODELO
MODEL

CKSTAF40WDDF
CKSTAF60WDDF
CKSTAF75DSSDF
CKSTAF75WDSSDF

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

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

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRITADEIRA DE AR DIGITAL
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

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.
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, gire cualquier control a la posición de apagado, 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.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

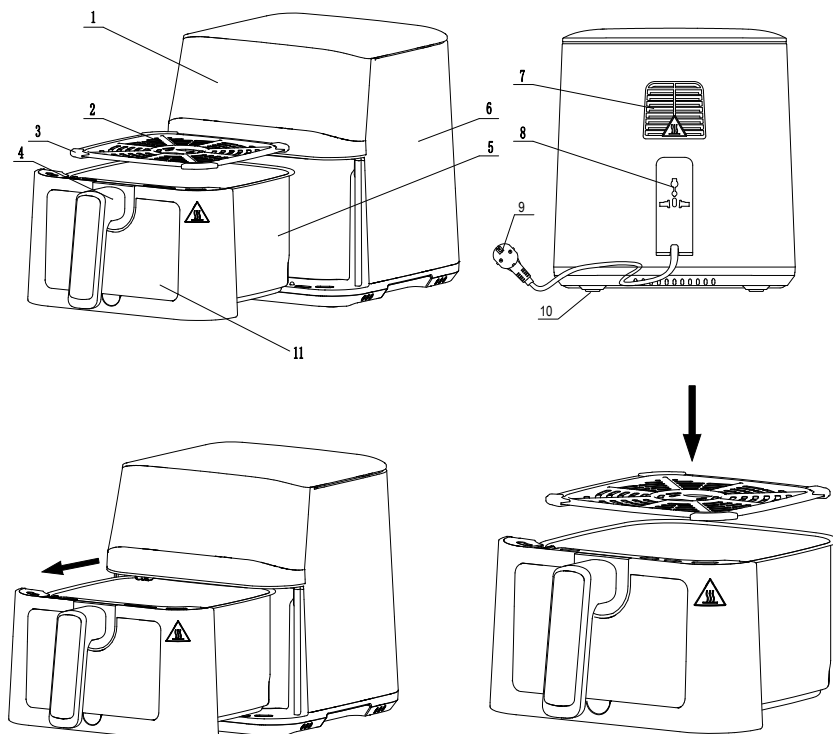
Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- 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 cocción y no se repetirá después de algunos usos.

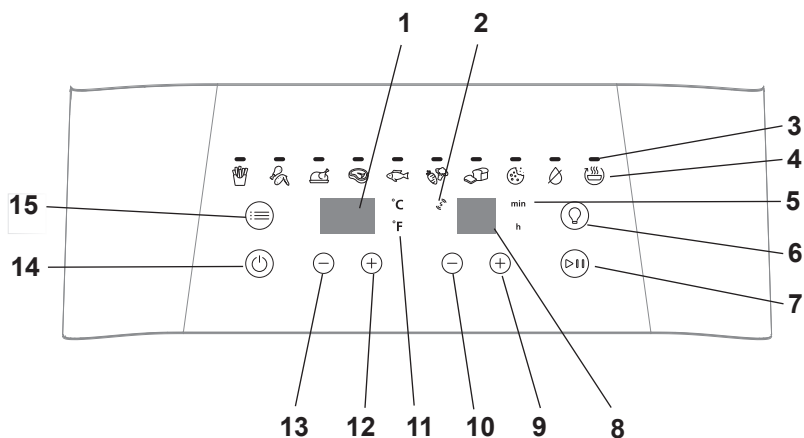
PIEZAS



1. Panel de control
2. Bandeja removible
3. Almohadillas de Silicona
4. Mango
5. Canasta
6. Carcasa Principal

7. Salida de aire
8. Almacenamiento del cordón electrico
9. Cordón electrico
10. Pies de silicona antideslizantes
11. Ventana Removible (algunos Modelos)

PANEL DE CONTROL



- | | |
|--|--|
| 1. Indicador de temperatura | 8. Indicador de tiempo |
| 2. Indicador para agitar los alimentos (se enciende a la mitad del ciclo de cocción) | 9. Botón aumentar tiempo |
| 3. Indicadores de función de cocción | 10. Botón disminuir tiempo |
| 4. Funciones de cocción | 11. Indicador de unidad de temperatura |
| 5. Indicador de unidad de tiempo | 12. Botón para subir la temperatura |
| 6. Botón de control de luz interna | 13. Botón para bajar la temperatura |
| 7. Inicio/Pausa Función | 14. Botón de encendido/apagado |
| | 15. Botón de SELECCIÓN de menú |

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 enfríe 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. Es normal para freidoras de aire que tengan un olor particular la primera vez que se usan. Deje que la freidora funcione durante al menos 15 minutos vacía antes del primer uso.

MODO DE USO

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/Pausa , 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).
6. Para cambiar entre Farenheight y Celsius, presione el botón de + y - al tiempo por 3 segundos.

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 + o - debajo de las pantallas 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. A la mitad del tiempo de cocción determinado, la unidad emitirá 3 pitidos, recordándole de revolver, agitar o voltear la comida si es necesario. Saque la canasta, agite los ingredientes y vuélvala a colocar dentro de la unidad. El tiempo de cocción seguirá corriendo. Si la receta no requiere de voltear o agitar los ingredientes, puede ignorar el recordatorio.
4. 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.
5. 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 freir con aire no caiga de la canasta. Para comidas mas largas y frágiles utilice pinzas para sacar la comida de la canasta. Utilice guantes de cocina cuando necesite manipular los alimentos dentro de la canasta.
6. No utilice utensilios metálicos para extraer la comida de la canasta.

MODOS PRE-ESTABLECIDO

1. Utilice el botón Menú () para elegir la función deseada entre las 10 funciones preprogramadas disponibles: Papas fritas () , alitas de pollo () , pollo entero () , carne () , pescado () , vegetales () , hornear () , postre () , deshidratar () , calentar () . 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:

Function	Icono	Capacidad (4L)	Capacidad (6L)	Capacidad (7.5L)	Tiempo (min.)	Temperatura	Nota
Papas Fritas		400g	600gr	700g	200 °C	20 - 25 min	Agitar a la mitad del proceso de cocción
Alitas de Pollo		Approx 6 pc	Approx 8 pc	Approx 10 pc	200 °C	22 min - 30 min	Voltear a la mitad del proceso de cocción
Pollo Entero		5lbs	6lbs	6lbs	175 °C	75 min	Voltear a la mitad del proceso de cocción
Filete		190g	500g	890g	200 °C	12 min - 15 min	Precalentar freidora de aire por 3 min. Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Pescado		330g filete, 7-9 min	400g, 8-12 min	450g filete, 8-12 min, precalentar 2 min	175 °C	12 min	Precalentar freidora de aire por 2 min antes de meter el salmon en la canasta.
Vegetales Frescos		340g	500g	600g	170 °C	9-12 min	Cubrir on aceite y sazonar. Agitar a la mitad del proceso de cocción.
Hornear		1 rebanada de pan (17cm largo)	1 rebanada de pan (21cm largo)	1 rebanada de pan (23cm largo)	175 °C	25 min	Cubrir el pan con papel aluminio y cocinar por 25min. Para un pan mas dorado, remover papel aluminio al final y cocinar 5 min mas.
Postre		4 galletas	5 galletas	7 galletas	160 °C	12 min	Poner papel aluminio en la bandeja de coccion. Colocar las galletas encima del papel aluminio.
Deshidratar		1 capa de rebanads delgadas de fresas o bananas.	1 capa de rebanads delgadas de fresas o bananas.	1 capa de rebanads delgadas de fresas o bananas.	60 °C	6h	Colocar en rodajas finas de banana en la bandeja, formando una capa. Trate de no apilar piezas en una encima de otra.
Calentar					190 °C	3 min	

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.

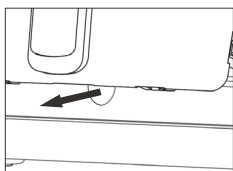
Problema	Causa Potencial	Solución
Olor a quemado	Primer uso	Se recomienda calentar la freidora de aire a 200°C durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que pueda quedar después del envío.
	Acumulación de alimentos	Limpie su freidora de aire con frecuencia, preferiblemente 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, Asegúrate de haber quitado la película protectora de la pantalla.
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.
La freidora de aire digital no enciende	• Cajón extraíble no está insertado adecuadamente. • El cable de alimentación no está conectado. • Película plástica no eliminado de la pantalla.	• Inserte el cajón extraíble correctamente, asegurándose hace clic en la posición cerrada. • Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado y El tomacorriente tiene energía. * Retire la película protectora de plástico del pantalla.
La comida no esta cocinada uniformemente	• Demasiada comida en la cesta o comida no se agito durante la cocción.	* Organice los alimentos en capas individuales. * Revuelva los alimentos durante el proceso de cocción.

CUIDADO Y LIMPIEZA

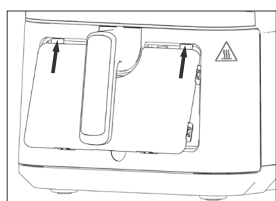
Siempre desconecte su Freidora de Aire y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla. NUNCA sumerja el cuerpo principal, el cable eléctrico o el enchufe en agua o en ningún otro líquido. Nunca use limpiadores o utensilios de limpieza abrasivos.

- 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).
- **PARA LOS MODELOS CON VENTANA:** La cubierta frontal de la ventana se puede quitar para su limpieza. Para limpiar la cubierta de la ventana, asegúrese de que la unidad esté fría antes de manipularla, coloque el dedo índice en la cavidad inferior y tire

hacia atrás para retirarla como se muestra en la siguiente figura. Limpiar con agua tibia y jabón. Seque con un paño suave y vuelva a colocar la ventana.



- Para reemplazar la cubierta de la ventana: alinee las pestañas superiores de la cubierta de la ventana con las ranuras correspondientes (vea la imagen a continuación), luego presione suavemente la parte inferior de la cubierta para volver a colocarla en su lugar. **PRECAUCIÓN:** No utilice la freidora sin la tapa colocada ya que el vaso se calentará.



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) frote la superficie y retire 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.

CÓDIGOS DE ERROR

E1	Desconectar y contactar al Servicio al Cliente
E2	Desconectar y contactar al Servicio al Cliente

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.
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

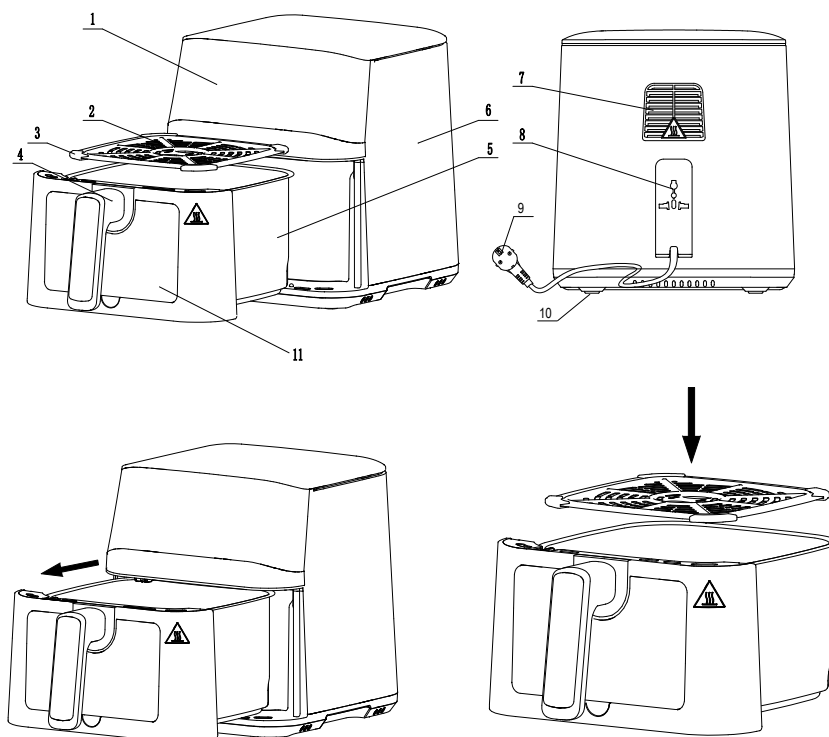
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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..

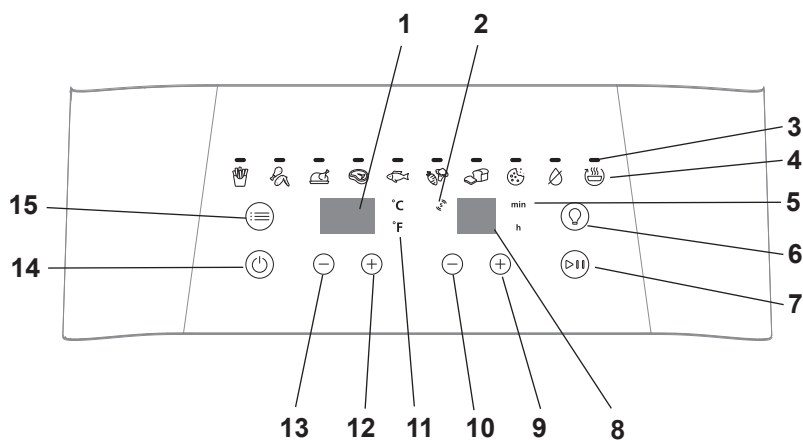
PARTS



1. Control panel
2. Air Fry Tray
3. Silicone pads
4. Handle
5. Air Fry Basket
6. Main Housing

7. Air outlet
8. Cord wrap
9. Power cord
10. Non slip silicone feet
11. Removable window (some models)

CONTROL PANEL



- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Temperature LED display | 9. Increase Time Button |
| 2. Shake indicator (lights up halfway through the cooking cycle) | 10. Decrease Time Button |
| 3. Cook Function indicator | 11. Temperature unit indicator |
| 4. Cook Function icons | 12. Increase temperature button |
| 5. Time unit indicator | 13. Decrease temperature *button |
| 6. Light ON/OFF button | 14. Power button |
| 7. Start/Pause button | 15. Menu select button |
| 8. Time LED Display | |

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 tray, 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. It is normal for air fryers to have a particular smell the first time it is used. Allow the air fryer to run for at least 15 minutes empty before first use.

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, you may start cooking using this default setting by pressing the Start/Pause 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 Modes).
6. To toggle between Fahrenheit and Celsius, Press and hold the temperature + and – buttons at the same time for 3 seconds.

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 + or - signs under the temperature and time displays 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 insert the food in the basket. Replace the cooking basket back into the air fryer properly. Then press the  for the air fryer to begin working.
3. Halfway through the cooking cycle, the unit will beep 3 times, reminding you to stir, shake or flip the food if necessary. Take out the basket, shake the ingredients, and place it back inside the unit. The cooking time will continue to run. If the recipe

doesn't call for turning or shaking the ingredients, you can ignore the reminder.

Note: The air fryer will not start heating up unless the cooking basket is fully closed. To switch the function, press the start/pause button (⏏), and press the menu button to 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. 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

1. Use the Menu button (⌂) to choose the desired Preset from the 10 available pre-programmed settings: – Fries (薯条), wings (鸡翅), whole chicken (整鸡), steak (牛排), fish (鱼), vegetables (蔬菜), bake (烘焙), dessert (甜点), dehydrate (脱水), warm (保温). 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 switch the function, press the start/pause button (⏏), and press the menu button to select the new setting. The time and temperature can be adjusted at any time, even while the unit is running.
3. To ensure crispiness and even cooking, some foods require shaking halfway through the cooking process. Your digital air fryer has an integrated shake reminder which will beep mid-cycle. 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 MODES

Function	Icon	Capacity (4L)	Capacity (6L)	Capacity (7.5L)	Time (min.)	Temperature	Note
Fries		400g	600gr	700g	200 °C	20 - 25 min	Shake halfway through the cooking process.
Chicken Wings		Approx 6 pc	Approx 8 pc	Approx 10 pc	200 °C	22 min - 30 min	Flip half way through the cooking process.
Whole Chicken		5lbs	6lbs	6lbs	175 °C	75 min	Flip half way through cooking process.
Steak		190g	500g	890g	200 °C	12 min - 15 min	Pre-heat air fryer for 3 min. Flip half way through the cooking process.
Fish		330g fillet, 7-9 min	400g, 8-12 min	450g fillet, 8-12 min, preheat 2 min	175 °C	12 min	Preheat for 2 minutes before placing fish inside cooking basket.
Fresh Vegetables mix.		340g	500g	600g	170 °C	9-12 min	Coat with oil and season. Shake halfway through cooking process.
Bake		1 loaf of bread (17 cm long)	1 loaf of bread (21 cm long)	1 loaf of bread (23 cm long)	175 °C	25 min	Cover the bread in aluminum foil and cook for 25 min. For more crust, remove foil at the end and cook for 5 min.
Dessert		4 cookies	5 cookies	7 cookies	160 °C	12 min	Place aluminum foil on the cooking tray, place cookies on top of foil.
Dehydrate		1 layer of thinly sliced bananas or strawberries	1 layer of thinly sliced bananas or strawberries	1 layer of thinly sliced bananas or strawberries	60 °C	6h	Place thinly sliced bananas on the cooking tray making one layer of food, try not to overlay pieces on top of each other.
Reheat					190 °C	3 min	

HELPFUL TIPS / TROUBLE SHOOTING

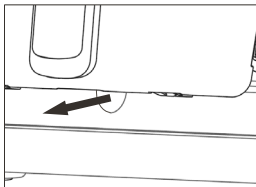
Problem	Potential Cause	Solution
Undercooked Foods	Too much food was placed in cooking basket	To ensure proper cooking, all food must be exposed to the air coming from the fan, it's always better to arrange food in a single layer and allow enough space between food pieces so the air can go through. Also 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.

Problema	Causa Potencial	Solución
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.
Screen not responding	--	Unplug unit, wait 10 secs and plug back in, make sure you have removed the protective film from the screen.
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.
Digital air fryer does not turn on	• Removable drawer is not inserted properly. • Power cord is not plugged in. • Plastic film not removed from the screen.	• Insert the removable drawer properly, ensuring it clicks into the closed position. • Make sure power cord is plugged in and the outlet has power. * Remove protective plastic film from the screen.
Food is not evenly cooked	• Too much food in inner cooking basket or food was not stirred during cooking.	* Arrange food in single layers. * Stir food during cooking process.

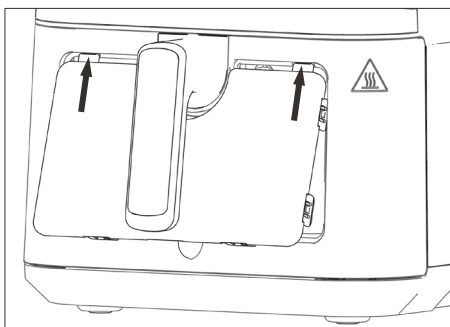
CARE AND CLEANING

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)
- **FOR MODELS WITH VIEWING WINDOW:** The front cover of the window is removable for cleaning. To clean the window cover, Make sure the unit is cool before handling, place index finger in bottom cavity and pull back to remove as shown on the figure below. Clean with warm soapy water. Dry with a soft cloth and replace window.



- * To replace the window cover: align the top tabs on the window cover with the corresponding slots (see image below), then gently push the bottom of the cover back in place. **CAUTION:** Do not use the air fryer without the cover in place as the glass will get hot.



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.

ERROR CODES

E1	Disconnect and contact customer service.
E2	Disconnect and contact customer service.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança abaixo devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndios, choques elétricos e/ou ferimentos em pessoas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções antes de usar este aparelho.
2. Este aparelho gera calor durante o uso. Não toque nas superfícies quentes. Use as alças ou botões.
3. Para evitar choques elétricos, não coloque nem mergulhe/insira o fio, plugues ou o aparelho em água ou outro líquido.
4. Este aparelho não foi desenvolvido para ser utilizado por crianças ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
5. Desligue da tomada quando o aparelho não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar. Para desconectar, desligue qualquer controle e desconecte o fio elétrico da tomada. Não desconecte puxando o fio.
6. Não use nenhum aparelho com o fio ou plugue danificados ou caso o aparelho apresente falhas no funcionamento ou possa ter sido danificado de alguma forma. Não tente substituir ou emendar um fio elétrico danificado. Devolva o aparelho ao fabricante (consulte a garantia) para avaliação, reparo ou ajuste.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
8. Não use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
9. Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão, nem que toque em superfícies quentes.
10. Não coloque em cima ou perto de superfícies molhadas ou fontes de calor, como gás quente, boca de fogão, chapa elétrica, ou em um forno aquecido.
11. Deve-se tomar muito cuidado ao mover ou manusear um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. A base de aquecimento está sujeita ao calor residual do ciclo de cozimento. Não toque na base de aquecimento imediatamente após o uso. Deixe esfriar antes de manusear.
13. Tenha cuidado ao remover a bandeja durante ou após o ciclo de cozimento. O vapor liberado pelo aparelho pode causar queimaduras.
14. Não utilize o aparelho para outros fins que não sejam o indicado. O uso indevido pode causar ferimentos.
15. Destinado apenas ao uso doméstico em bancadas. Mantenha o aparelho afastado em 15 cm da parede e em todos os lados. Use sempre o aparelho em uma superfície seca, estável e nivelada.
16. **AVISO:** Alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o fio longe do alcance das crianças. Nunca coloque o fio sobre a borda do balcão, nunca use uma tomada abaixo do balcão e nunca use um fio de extensão.

17. Não use este aparelho com um timer, adaptador de plugue sem fio ou tomada com controle remoto, nem conecte a um circuito elétrico que seja ligado e desligado regularmente pela companhia elétrica.
18. Consulte a seção de limpeza para instruções de como limpar as superfícies que entram em contato com os alimentos

GUARDE ESSAS INSTRUÇÕES

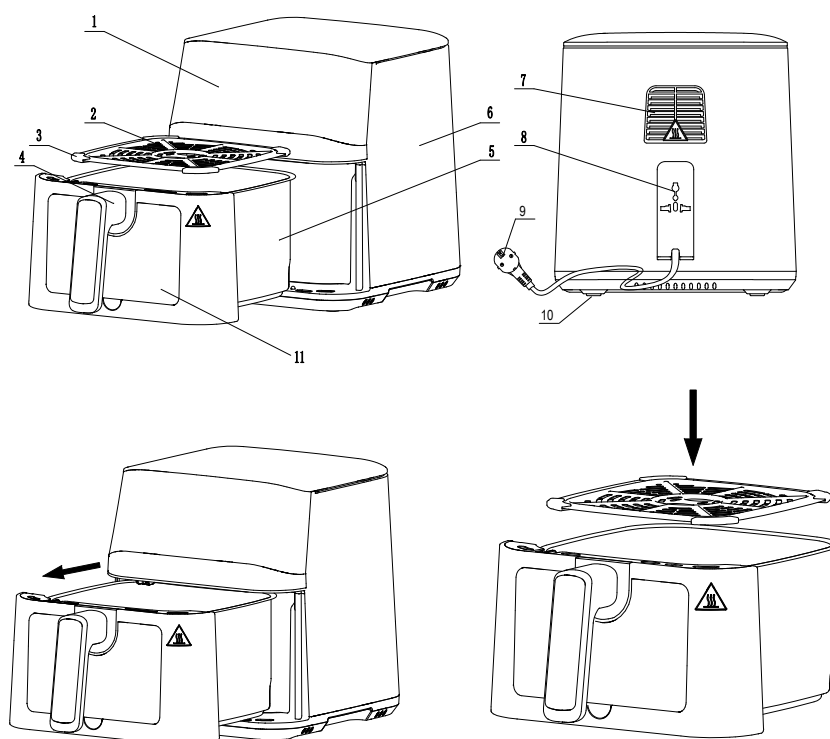
Este aparelho destina-se a ser utilizado para fins domésticos e outros semelhantes, tais como:

- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de Fazenda;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes como pousadas.

Avisos

1. Algumas superfícies de bancadas e mesas não foram projetadas para suportar o calor prolongado gerado por certos aparelhos. Não coloque a unidade aquecida sobre uma mesa de madeira. Recomendamos colocar protetores térmicos embaixo da fritadeira para evitar possíveis danos à superfície.
2. Durante o uso inicial deste aparelho pode-se apresentar uma leve fumaça e/ou odor. Isto é normal em muitos aparelhos com aquecimento e não ocorrerá após alguns usos.

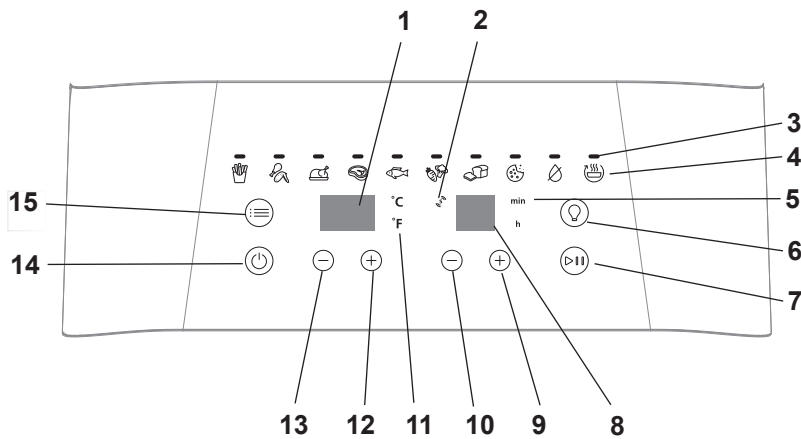
DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Painel de controle
2. Bandeja para fritar
3. Bordas de silicone
4. Alça do cesto
5. Cesto da fritadeira
6. Corpo/ estrutura do aparelho

7. Área de ventilação para saída do ar
8. Área para enrolar o fio
9. Fio elétrico
10. Base de silicone antiderrapante
11. Visor com tampa removível (disponível somente em alguns modelos)

PAINEL DE CONTROLE



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Painel de temperatura de LED | 8. Visor de tempo em LED |
| 2. Indicador para virar (acenderá indicando quando estiver na metade do ciclo de cozimento) | 9. Botão para aumentar o tempo |
| 3. Indicador da função de cozimento | 10. Botão para diminuir o tempo |
| 4. Ícones das diferentes funções de cozimento | 11. Indicador da temperatura |
| 5. Indicador do tempo | 12. Botão para aumentar temperatura |
| 6. Indicador de ligado/desligado | 13. Botão de diminuir temperatura |
| 7. Botão para iniciar/pausar | 14. Botão para ligar o aparelho |
| | 15. Botão para selecionar o menu |

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

⚠ Nunca mergulhe qualquer parte do corpo da fritadeira, fio elétrico ou plugue em água ou qualquer outro tipo de líquido. Antes de montar ou desmontar sua fritadeira, certifique-se ela esteja desligada da tomada e todas as peças tenham esfriado.

Retire o aparelho da caixa e remova todas as embalagens, materiais promocionais e adesivos. Remova todos os documentos impressos. Lave o cesto interno e a bandeja removível com água quente e sabão. Enxágue e seque bem todas as peças. Unte levemente toda a superfície de cozimento, incluindo a bandeja, com óleo de cozinha. Ligue o aparelho e aqueça até a temperatura máxima. Em seguida, desligue e deixe esfriar completamente. Limpe o excesso de óleo com água quente, sem esfregar. Por fim, seque a superfície com um pano seco. Agora a fritadeira estará pronta para ser usada. É normal que as fritadeiras tenham um cheiro específico durante o primeiro uso. Deixe a fritadeira funcionar vazia por pelo menos 15 minutos antes do primeiro uso.

INSTRUÇÕES DE USO

Preparando sua fritadeira sem óleo

1. Remova todos os materiais de embalagem, adesivos e etiquetas do aparelho.
2. Lave todos os acessórios e limpe o interior do aparelho com um pano úmido.
3. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana.
4. Conecte a fritadeira em uma tomada elétrica. O aparelho entrará em modo de espera.
5. Pressione o botão para Ligar/Desligar para ligar o eletrodoméstico, e o aparelho entrará no modo para selecionar a função. A configuração padrão é Batatas Fritas, você pode começar a cozinhar usando esta configuração padrão pressionando o botão para Iniciar/Pausar, OU você pode ajustar manualmente o tempo e a temperatura (consulte a modo manual), OU você pode mudar a configuração usando o botão para selecionar o Menu (consulte as funções predefinidas).
6. Para mudar entre Fahrenheit e Celsius, pressione e segure os botões de temperatura + e - ao mesmo tempo por 3 segundos.

MODOS MANUAIS

Sua fritadeira permite que você ajuste a temperatura e o tempo em qualquer configuração usando os botões de +/- Use esses botões quando uma receita exigir um tempo de cozimento específico ou para ajustar com base na quantidade de alimento.

1. Em qualquer configuração, pressione os sinais + ou - abaixo dos ícones de temperatura e tempo, para ajustar a temperatura e o tempo desejado.
2. Utilize a alça para puxar com cuidado o cesto da fritadeira, certifique-se de que a bandeja esteja devidamente em seu lugar e coloque os alimentos no cesto. Coloque o cesto de volta em seu lugar na fritadeira. Em seguida, pressione o botão  para que a fritadeira comece a funcionar.
3. No meio do ciclo de cozimento, o aparelho emitirá 3 bipes, lembrando que você deve mexer, sacudir ou virar os alimentos, se necessário. Retire o cesto, agite os

ingredientes e coloque-o novamente no aparelho. O tempo de cozimento continuará conforme a configuração selecionada. Se a receita não recomendar virar ou mexer os alimentos, você pode ignorar o aviso.

Observação: A fritadeira não começará a aquecer a menos que o cesto de cozimento esteja totalmente fechado. Para mudar a função, pressione o botão para iniciar/pausar (⏮) e pressione o botão menu para selecionar uma nova configuração. O tempo e a temperatura podem ser ajustados a qualquer momento, até mesmo quando o aparelho estiver funcionando.

4. Assim que finalizar o tempo selecionado, o aparelho emitirá um bipe indicando que o ciclo de cozimento foi concluído. Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Verifique se os alimentos estão prontos. Caso contrário, basta colocar o cesto de volta na fritadeira e ajustar o tempo para que o aparelho cozinhe por mais alguns minutos.
5. Quando o alimento estiver pronto, retire cuidadosamente o cesto de cozimento da fritadeira e esvazie os alimentos no recipiente ou prato que for usar para servir. Tenha cuidado para que a bandeja de cozimento não solte. Para itens maiores e mais frágeis, utilize uma pinça para retirar os alimentos do cesto. Use luvas térmicas quando for necessário pegar alimentos quentes no cesto de cozimento.
6. Não use utensílios de metal para retirar os alimentos do cesto da fritadeira.

MODOS PREDEFINIDOS

1. Use o botão para selecionar o menu (⌂) para escolher a função desejada entre as 10 configurações pré-programadas disponíveis - Batatas fritas (🍟), asinhas de frango (🍗), frango inteiro (🍗), carne (🍖), peixe (🐟), legumes (🥕), assar (🍖), sobremesa (🍰), desidratar (🌿), esquentar (☕). A temperatura e o tempo aparecerão automaticamente e a luz de LED acima da função selecionada acenderá. Observação: O tempo e a temperatura podem ser ajustados em qualquer configuração.
2. Segure a alça para puxar o cesto cuidadosamente. Coloque o cesto de volta em seu lugar na fritadeira pressione o botão (⏮). Observação: A fritadeira não começará a aquecer a menos que o cesto de cozimento esteja totalmente encaixado. Para mudar a função, pressione o botão para iniciar/pausar (⏮) e pressione o botão do menu para selecionar a nova configuração. O tempo e a temperatura podem ser ajustados a qualquer momento, até mesmo enquanto o aparelho estiver funcionando.
3. Para garantir que fiquem crocantes e o cozimento seja uniforme, alguns alimentos precisam ser agitados no meio do processo de preparo. Sua fritadeira digital possui uma função integrada que emitirá um bipe no meio do ciclo avisando o momento em que os alimentos devem ser agitados/mexidos ou virados. Para isso, retire o cesto de cozimento do aparelho pela alça e agite/mexa os alimentos. Em seguida, encaixe o cesto de volta na fritadeira e continue a cozinhar.
4. Assim que o timer terminar, o aparelho emitirá um bipe para informar que o ciclo de cozimento foi concluído. Puxe o cesto do aparelho para fora e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Verifique se os alimentos estão prontos. Caso contrário, basta colocá-los de volta na fritadeira e adicionar alguns minutos extras.
5. Quando os alimentos estiverem prontos, retire o cesto cuidadosamente da fritadeira e despeje os alimentos em um recipiente ou prato para servir. Tome cuidado para que a bandeja de cozimento não se solte. Para itens maiores e mais frágeis, use uma pinça para retirar os alimentos do cesto. Use luvas térmicas quando for necessário pegar alimentos no cesto de cozimento.
6. Não utilize utensílios de metais para retirar alimentos do cesto de cozimento.

MODOS PREDEFINIDOS

Função	Ícone	Capacidade (4L)	Capacidade (6L)	Capacidade (7,5L)	Tempo (min.)	Temperatura	Observação
Batata Frita		400 g	600 g	700 g	200 °C	20 - 25 min	Agite/vire no meio do preparo.
Asinhas de Frango		Aprox. 6 peças	Aprox. 8 peças	Aprox. 10 peças	200 °C	22 min - 30 min	Vire no meio do preparo.
Frango		2,3 kg	3 kg	3 Kg	175 °C	75 min	Vire no meio do preparo.
Carne		190 g	500 g	890 g	200 °C	12 min - 15 min	Pré-aqueça por 3 min e vire os alimentos no meio do preparo.
Peixe		330 g filé, 7-9 min	400 g, 8-12 min	450 g filé, 8-12 min, preaquecido 2 min	175 °C	12 min	Pré-aqueça por 2 minutos antes de colocar o peixe dentro da bandeja.
Legumes Frescos		340 g	500 g	600 g	170 °C	9-12 min	Unte e tempere os legumes. Agite/vire no meio do preparo.
Assar		1 peça de pão (17 cm de comprimento)	1 peça de pão (21 cm de comprimento)	1 peça de pão (23 cm de comprimento)	175 °C	25 min	Cubra o pão com papel alumínio e asse 25 min. Para ficar mais crocante, remova o papel alumínio no final e asse por mais 5 min.
Sobremesa		4 biscoitos	5 biscoitos	7 biscoitos	160 °C	12 min	Coloque papel alumínio na bandeja e adicione os biscoitos sobre o papel alumínio.
Desidratar		1 camada fina de banana ou morangos	1 camada fina da banana ou morangos	1 camada fina de banana ou morangos	60 °C	6h	Coloque camadas finas de banana na bandeja cobrindo toda área da bandeja. Tente não colocar uma camada sobre outra.
Reaquecer					190 °C	3 min	

DICAS / SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	Solução
Alimentos não cozinharam o suficiente	Excesso de alimentos colocados na bandeja	Para garantir um cozimento adequado, todos os alimentos devem ficar expostos ao ar que sai do ventilador interno. É sempre melhor colocar os alimentos em uma única camada e deixar espaço suficiente entre os pedaços para que o ar possa circular. Também é necessário agitar/virar os alimentos para um cozimento adequado.
	Tempo e ou temperatura inadequados	Alguns tempos predefinidos foram projetados para alimentos descongelados (ou seja, carne e peixe) e podem não ser suficientes para cozinhar totalmente os pedaços congelados. Consulte a tabela de tempos de cozimento para decidir o tempo e a temperatura necessários.
Alimentos cozidos demais	Tempo e ou temperatura inadequados	Alguns tempos predefinidos foram projetados para alimentos descongelados (ou seja, Batatas fritas e Pizza). Consulte a tabela de tempos/temperaturas de preparo para decidir o tempo e a temperatura necessários.
O aparelho não inicia	Cesto pode estar pouco aberto	Como medida de segurança, esta fritadeira não funcionará a menos que o cesto de cozimento esteja totalmente inserido no aparelho. Certifique-se de que o cesto esteja corretamente encaixado em seu lugar e pressione o botão para Iniciar/Cancelar.
	Verifique se o aparelho está conectado na tomada, nenhum código de erro é mostrado no painel, um programa está selecionado e pressione o botão para Iniciar, verifique se o cronômetro está em contagem regressiva.	Se depois de verificar todos estes itens o aparelho continuar não funcionando, entre em contato com o atendimento ao cliente.

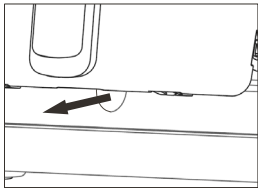
Problema	Possível causa	Solução
Cheiro de queimado	Primeiro uso	Recomenda-se aquecer a fritadeira a 200°C por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo que possa ter ficado no aparelho depois da fabricação e transporte.
	Acúmulo de alimentos	Limpe sua fritadeira com frequência, de preferência após cada uso, para evitar o acúmulo de alimentos e gorduras.
Tela não responde	--	Desconecte o aparelho da tomada, espere 10 segundos e conecte novamente, certifique-se de que a película protetora do painel que veio de fábrica tenha sido removida.
Código de erro na tela	Falha de componente	Desconecte o aparelho, espere 10 segundos e conecte-o novamente. Se o aparelho não funcionar, entre em contato com o atendimento ao cliente da Oster® e forneça o código de erro.
A fritadeira digital não liga	• O cesto removível não foi encaixado corretamente • O fio elétrico não está conectado na tomada. • A película protetora não foi removida da tela.	• Insira o cesto removível corretamente, certificando-se de esteja bem encaixado. • Certifique-se de que o fio elétrico esteja conectado e que haja corrente elétrica na tomada. • Remova a película protetora da tela.
Os alimentos não ficaram cozidos uniformemente	• Foi colocado muitos alimentos dentro do cesto ou não foram mexidos durante o preparo.	• Coloque os alimentos em uma única camada. • Mexa os alimentos durante o processo de cozimento.

LIMPEZA E CUIDADOS

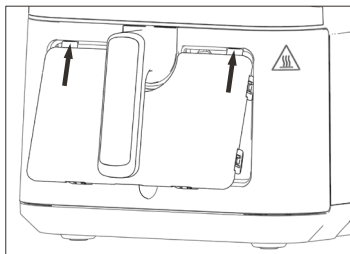
Sempre desconecte sua fritadeira da tomada e deixe-a esfriar completamente antes de limpá-la. NUNCA mergulhe o corpo PRINCIPAL, o fio elétrico ou o plugue em água ou qualquer outro líquido. Nunca use produtos de limpeza abrasivos ou materiais de limpeza.

- Limpe cuidadosamente qualquer respingo de óleo na parte superior interna da fritadeira com papel toalha ou um pano levemente úmido. Limpe a parte externa do aparelho com um pano limpo e levemente úmido e seque.
- Lave o cesto removível, a bandeja de cozimento e a alça com água morna e sabão usando um pano ou esponja não abrasiva. Seque completamente antes de usar ou guardar.
- Para evitar o acúmulo de gordura na parte superior e no ventilador internos do aparelho, recomenda-se fazer uma limpeza profunda uma vez por mês (consulte as instruções sobre a limpeza profunda)
- **PARA MODELOS COM VISOR:** A tampa frontal do visor é removível para limpeza. Para limpar

a tampa do visor, certifique-se de que a fritadeira esteja fria antes de manuseá-la, coloque o dedo indicador na cavidade inferior e puxe para trás para removê-la conforme mostrado na figura abaixo. Lave-a com água morna e sabão. Seque com um pano macio e recoloque a janela.



* **Para colocar a tampa do visor de volta em seu lugar:** alinhe as abas superiores da tampa do visor com os encaixes correspondentes (veja a imagem abaixo) e, em seguida, empurre cuidadosamente a parte inferior da tampa para encaixar de volta em seu lugar. **CUIDADO:** Não use a fritadeira sem a tampa colocada, pois o vidro pode esquentar.



Limpeza profunda

- 1. Prepare uma solução misturando 1 xícara de água, 2 colheres de sopa de vinagre e o suco de meio limão ou limão siciliano em um recipiente resistente ao calor.
- 2. Coloque com cuidado dentro da fritadeira e deixe-a funcionar a 200°C por 30 minutos.
- 3. Aguarde até que a fritadeira esfrie antes de manuseá-la, tome muito cuidado para verificar se o elemento térmico e a superfície superior interna da fritadeira estão frios para o manuseio.
- 4. Vire a fritadeira de cabeça para baixo. Usando uma toalha úmida, limpe em volta do elemento térmico, ventilador e toda a superfície interna da fritadeira. Se for necessário, você também pode usar uma pequena escova de náilon macia (como uma escova de dente) para esfregar a superfície e remover qualquer resíduo de gordura.
- 5. Não use água ou esponja úmida para limpar esta área, pois isso pode causar danos permanentes ao aparelho, use apenas uma toalha seca ou pano levemente úmido.

CÓDIGO DE ERROS

E1	Desconecte e entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.
E2	Desconecte e entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente.



Características eléctricas de los modelos de la serie: CKSTAF40WDDF-XXX, CKSTAF60WDDF-XXX, Electric characteristics of series models: CKSTAF75DSSDF-XXX, CKSTAF75WDSSDF-XXX Características elétricas dos modelos da série:		
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
127 V	60 Hz	4L: 1300 W 6L/7.5L: 1700 W
220 V	50/60 Hz	4L: 1300 W 6L/7.5L: 1600 W
220 V	60 Hz	4L: 1300 W 6L/7.5L: 1600 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.
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.

FREIDORA DE AIRE DIGITAL
MODELOS: CKSTAF40WDDF, CKSTAF60WDDF, CKSTAF75DSSDF, CKSTAF75WDSSDF
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MEXICO S.A. DE C.V.
Blvd. Manuel Ávila Camacho No. 32 Piso 14,
Col. Lomas de Chapultepec III Sección, Alc. Miguel Hidalgo, C.P.
11000 Ciudad de México, México
Atención al Consumidor: 55 5366-0800 / 800 506 1700
RFC SME570928G90
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
4L: 60 Hz 127 V ~ 1300 W
6L: 60 Hz 127 V ~ 1700 W
7.5L: 60 Hz 127 V ~ 1700 W

NOM

For product questions contact:
Para preguntas sobre los productos, comuníquese a:
Para perguntas sobre os produtos, entre em contato com:
www.oster.com / www.osterlatinamerica.com

© 2024 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.

© 2024 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.

© 2024 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído 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 de garantia.

CKSTAF40WDDF_CKSTAF60WDDF_CKSTAF75DSSDF_CKSTAF75WDSSDF_24SEPM1 (LA) (digital)_GCDS-LD

Impreso en China

Printed in China

P.N. NWL0001624923

Impresso na China