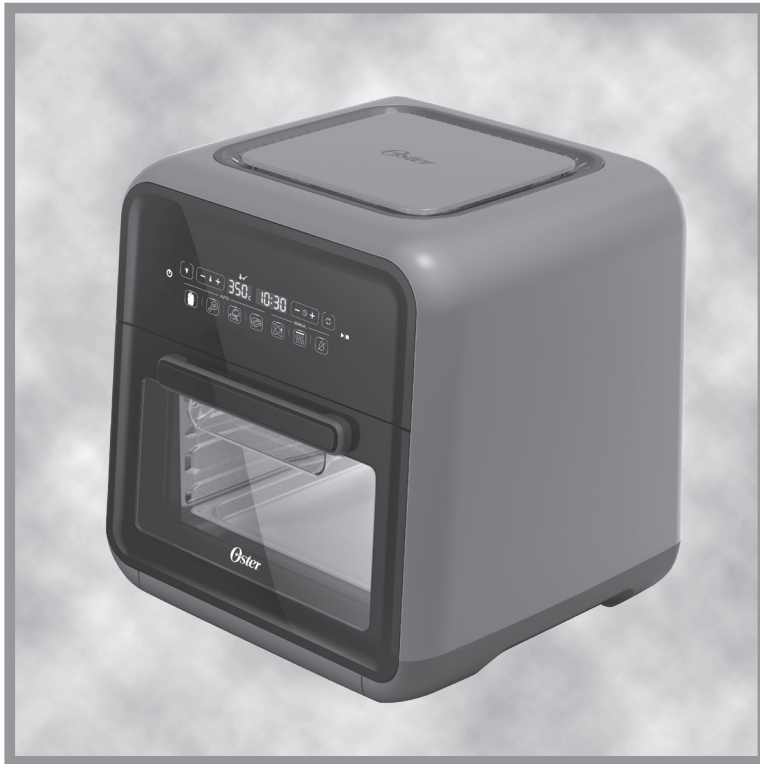


Oster®



MODELO **CKSTAF0V3**
MODEL

MANUAL DE INSTRUCCIONES
SÚPER FREIDORA DE AIRE

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO


INSTRUCTION MANUAL
SUPER AIR FRYER OVEN




READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRITADEIRA SUPER FRYER
LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

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. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque o sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Este artefacto no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
5. Es necesaria la supervisión cercana cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de los niños. Los niños no deben jugar con el artefacto.
6. 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 (OFF), luego desenchufe el cable del tomacorriente. No lo desconecte halando el cable. Siempre agarre el enchufe y hálelo para desconectarlo.
7. Devuelva el artefacto al fabricante (ver garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por parte del fabricante del artefacto puede causar lesiones.
9. No use este artefacto en ambientes exteriores o con fines comerciales.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
11. No coloque el artefacto sobre o cerca de superficies húmedas o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico o un horno de mostrador caliente.
12. Se debe tener extrema precaución al mover un artefacto o retirar una cacerola que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
13. No utilice la unidad para otro uso que no sea el previsto. El uso inadecuado puede causar lesiones. Sólo debe usarse 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.
14. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal no deben colocarse dentro de un horno de mostrador ya que pueden ocasionar un incendio o riesgo de una descarga eléctrica.
15. Podría producirse un incendio si el freidora de aire está cubierto, tocando o cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapices, toallas, paredes y similares, cuando esté en funcionamiento. No coloque nada encima de la unidad cuando ésta se encuentre en funcionamiento.
16. No limpie el artefacto con esponjas metálicas. Las piezas pueden romper la esponja y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
17. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes fabricados con materiales distintos del metal o del vidrio.
18. No almacene ningún material en este horno de mostrador cuando no lo esté utilizando, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno de mostrador: papel, cartón, plástico o cualquier material que pueda incendiarse o derretirse.

- 
- 
- 
20. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno de mostrador con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del freidora de aire.
 21. Vacíe la bandeja de migas después de cada uso.
 22. La puerta de vidrio está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione la puerta de vidrio para detectar si hay fragmentos, grietas o cualquier otro daño. No utilice el freidora de aire si la puerta de vidrio está dañada, ya que el vidrio puede romperse durante su uso.
 23. No utilice con un programador, marcador de tiempo, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita controlar la unidad a distancia (remotamente), ni lo conecte a un circuito que es encendido o apagado regularmente por el servicio de corriente público.
 24. Vapor caliente se libera durante el uso de la freidora de Aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del respiradero.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se proporciona un cable eléctrico corto o un cable de alimentación removible para evitar los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación removibles más largos o los cables de extensión están disponibles y se pueden utilizar si se usan con cuidado. Si se utiliza un cable de alimentación removible más largo o un cable de extensión:

- a. La potencia nominal indicada en el cable de alimentación o el cable de extensión debe ser por lo menos igual a la potencia nominal del artefacto;
- b. El cable debe colocarse de tal manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños puedan halarlo o tropezado involuntariamente; y
- c. Si el artefacto es del tipo con conexión a tierra, el cable de alimentación o el cable de extensión debe ser un cable con conexión a tierra de 3 alambres.

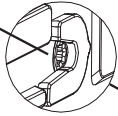
No hale, gire ni abuse del cable de alimentación.

NOTAS:

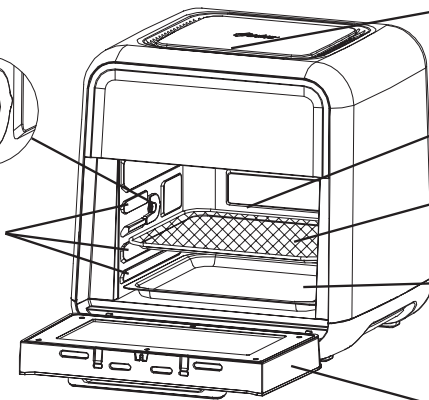
1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad caliente en una mesa de madera acabada. Le recomendamos que coloque un posavasos o bandeja debajo de su freidora de aire para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el primer uso de este artefacto, puede detectarse un ligero olor y/o humo. Esto es normal con muchos artefactos de calefacción y no volverá a ocurrir después de unos cuantos usos.

SÚPER FREIDORA DE AIRE

Soporte de asador izquierdo



Tres posiciones para parrilla de flujo de aire



Escape del flujo de aire

Luz

Use la luz para ver el progreso de la cocción.

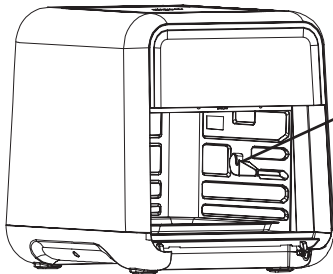
Parrilla de flujo de aire

Bandeja de goteo extraíble

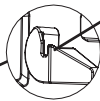
Se puede sacar para una limpieza fácil.

Puerta

Desmontable para facilitar la limpieza.

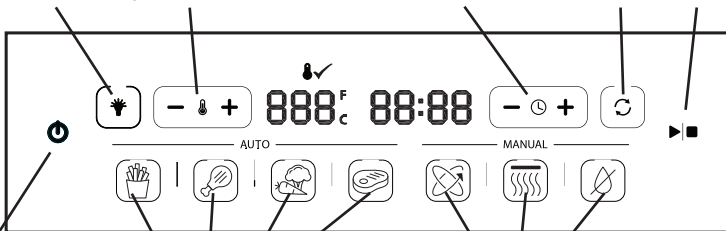


Soporte de Asador Derecho



PANEL DE CONTROL

Luz Opcional Ajuste de Temperatura Ajuste de Reloj Contador de Tiempo Girar Iniciar/Detener



Botón de Encendido/ Apagado

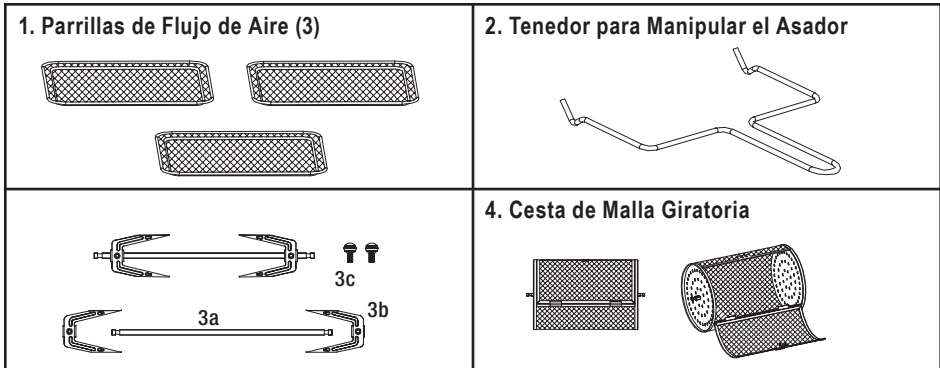
Funciones Predeterminadas

El tiempo y la temperatura son programados automáticamente

Modos Manuales

El tiempo y la temperatura son programados manualmente.

PIEZAS Y ACCESORIOS



1. Parrillas de Flujo de Aire (3)

- Ideal para cocinar una variedad de alimentos, como pechuga de pollo, pescado o bistec.
- El mejor accesorio a usar para deshidratar.
- Si utiliza una Parrilla de Flujo de Aire, colóquela encima de la ranura superior para resultados más crujientes.
- Si utiliza más de una Parrilla de Flujo de Aire, cambie la posición de las parrillas durante el ciclo de cocción para obtener resultados crujientes más uniforme.
- Cuando utilice las rejillas de flujo de aire, coloque una hoja de papel pergamino en cada rejilla para evitar que los alimentos se peguen.

2. Tenedor para Manipular el Asador

- Use el Tenedor para Manipular el Asador para colocar y desmontar la Cesta de Malla Giratoria y la Barra del Asador dentro de los Soportes del Asador.

3. Barra del Asador

- Ideal para cocinar pollo asado.
- Es aconsejable asegurar todo el pollo con cordel de cocina.
- Para usar la Barra del Asador, inserte la barra (3a) a través del pollo, luego deslice los tenedores (3b) dentro de los extremos de la barra hasta quedar dentro de la carne. Después, asegure los tenedores en su lugar, usando el juego de tornillos (3c) provistos. Utilizando el Tenedor para Manipular el Asador, coloque el pollo dentro de los soportes del Asador, a cada lado de la unidad.

4. Cesta de Malla Giratoria

- Ideal para cocinar papas fritas, vegetales y alas de pollo, al igual que asar nueces y otros bocadillos.
- Para usar la Cesta de Malla Giratoria, coloque los alimentos en la Cesta de Malla Giratoria y luego asegúrela en posición. Utilizando el Tenedor para Manipular el Asador, coloque la Cesta de Malla Giratoria dentro de los Soportes del Asador.

Precaución: NO INTENTE DESMONTAR LA CESTA SIN EL TENEDOR DEL ASADOR. POR FAVOR, PROCEDA CON PRECAUCIÓN MIENTRAS MANIPULA LA CESTA.

5. Bandeja de Goteo (no mostrada)














- Utilizada para recoger el aceite y la migas durante el ciclo de cocción.
- Coloque la bandeja de goteo en el fondo de la unidad antes de comenzar el ciclo de cocción.
- Asegúrese de lavar la Bandeja de Goteo después de cada uso.

INSTRUCCIONES DE USO











Change to Súper Freidora de Aire

1. Retire todo material de empaque y las etiquetas adentro y en 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 Súper Freidora de Aire a un tomacorriente.
5. Presione y sostenga el botón de encendido hasta que la unidad se active.

Modo Manual

1. Escoja el modo manual deseado – Freír con aire , Hornear  o Deshidratar .
2. Para fijar la temperatura y el tiempo de cocción, utilice los símbolos de más y menos, situados al lado de los símbolos de temperatura  y tiempo  y luego presione el botón  (iniciar) para que la Súper Freidora de Aire comience a precalentar.
3. Una vez que el ciclo de precalentamiento termine, se emitirá una señal audible y  aparecerá en la pantalla. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos dentro del horno, utilizando los accesorios deseados y luego cierre la puerta. Presione el botón  (iniciar) para comenzar el ciclo de cocción.
Nota: Cuando utiliza el modo Freír con aire , la función  (girar) se activa automáticamente. Asegúrese de apagarla cuando cocine con las Parrillas de Flujo de Aire. Cuando utilice el modo Hornear , será necesario apagar la función  si utiliza la Cesta de Malla Giratoria o la Barra del Asador.
4. Una vez que el reloj contador de tiempo termine, se emitirá una señal audible. Retire cuidadosamente los alimentos con un utensilio apto para el calor o el Tenedor para Manipular el Asador.
Nota: Para pausar el ciclo de cocción, abra la puerta. Para detener el ciclo de cocción, presione el botón  (iniciar/detener).

Modo Auto

1. Escoja el modo manual deseado – Papas fritas , Alas de pollo , Vegetales  o Bistec . La temperatura y el tiempo de cocción aparecerán automáticamente.
Nota: La función  (girar) se activa automáticamente para el modo predeterminado Fries. Para apagar la función, simplemente presione el botón  (girar).
2. Presione el botón  (iniciar) para que la Súper Freidora de Aire comience a precalentar.
3. Una vez que el ciclo de precalentamiento termine, se emitirá una señal audible y  aparecerá en la pantalla. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos dentro del horno, utilizando los accesorios deseados y luego cierre la puerta. Presione el botón de inicio  para comenzar el ciclo de cocción.
4. Una vez que el reloj contador de tiempo termine, se emitirá una señal audible. Retire cuidadosamente los alimentos con un utensilio apto para el calor o el Tenedor para Manipular el Asador.
Nota: Para pausar el ciclo de cocción, abra la puerta. Para detener el ciclo de cocción, presione el botón  (iniciar/detener).

FUNCIONES PREDETERMINADAS

Papas fritas

Ideal para preparar papas fritas. Si utiliza papas frescas, cortadas a mano, por favor consulte la Tabla para Freír con Aire (página9).

Alas

Las mejores alas de pollo naturales/crudas.

Vegetales

Es mejor utilizar con vegetales más gruesos, como brócoli, zanahorias, coliflor, habichuelas y espárragos, que con vegetales de hoja como espinaca, col rizada y hojas verdes de acelga.

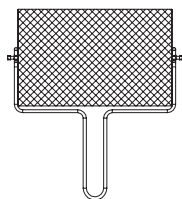
Bistec

Esta función predeterminada cocina bistec a término medio-medio rosado pálido. Funciona mejor con bistecs de 1 a 3 cm de grosor.

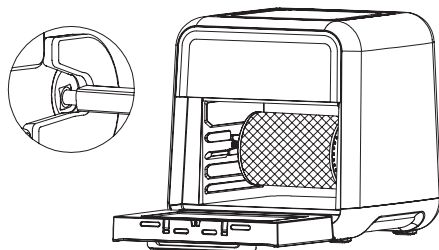
Uso del Tenedor para Manipular el Asador

Para insertar la Cesta de Malla Giratoria o la Barra del Asador:

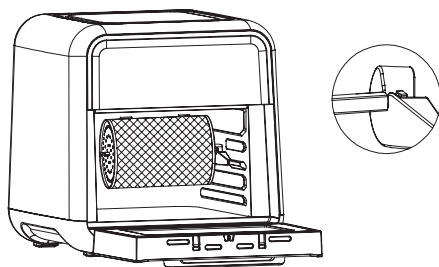
1. Coloque el accesorio deseado sobre el Tenedor para Manipular el Asador.



2. Levante e inserte el extremo izquierdo de la barra dentro del Soporte del Asador. Asegúrese de que la barra esté conectada y en posición para girar.



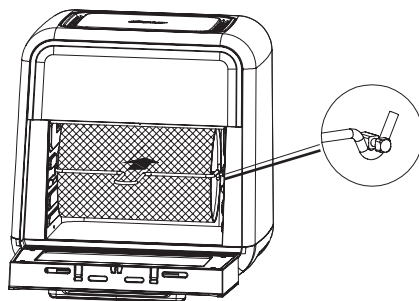
3. Coloque el extremo derecho de la barra en el soporte del lado derecho del Asador.



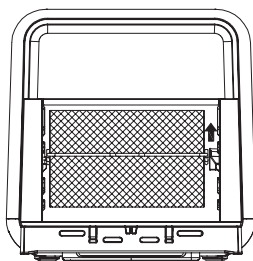
Nota: La cesta no debe girar libremente cuando está completamente conectada.

Para Desmontar la Cesta de Malla Giratoria o la Barra del Asador:

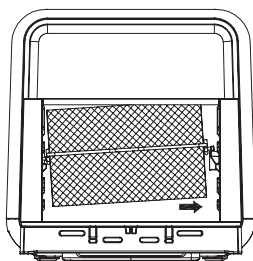
1. Inserte el Tenedor para Manipular el Asador debajo de la barra del accesorio.



2. Levante el lado derecho del Tenedor para Manipular el Asador a un ángulo para sacarlo del Soporte del Asador en el lado derecho.



3. Luego cambie el Tenedor para Manipular el Asador al lado derecho para permitir al lado izquierdo de la barra que se deslice fuera del soporte izquierdo.

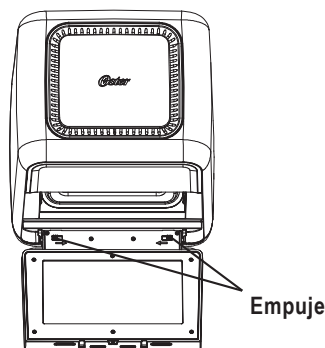


COMO LIMPIAR LA SÚPER FREIDORA DE AIRE

1. Limpie la Súper Freidora de Aire y los accesorios después de cada uso.
2. Antes de limpiar su Súper Freidora de Aire Oster®, desenchúfela a y permita que se enfríe.
3. Para limpiar el interior la Súper Freidora de Aire, límpiela con un paño húmedo utilizando solo agua jabonosa suave. NO SUMERJA EN AGUA. Limpiadores abrasivos, cepillos de fregar y limpiadores químicos dañarán la unidad.
4. Vacíe la bandeja de goteo con frecuencia para evitar la acumulación de migas.
5. Las parrillas de flujo de aire, la cesta de malla giratoria, la barra del asador, bandeja de goteo y el tenedor para manipular el asador son aptos para el lavaplatos.
6. La puerta de la Súper Freidora de Aire Oster® es desmontable para limpiarla fácilmente.

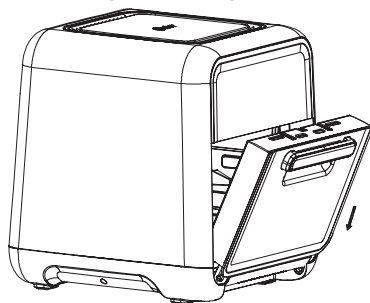
Para Desmontar la Puerta:

- Abra la puerta y luego empuje las lengüetas en la parte interior inferior de la puerta para soltarla.



Para Volver a Ensamblar la Puerta:

- Mantenga la puerta a un ángulo mientras alinea la parte inferior de la puerta con la unidad, luego empuje la puerta hacia adentro para asegurarla en su lugar.



7. Almacene la Súper Freidora de Aire en un lugar seco, tal como sobre una mesa o mostrador o estante de gabinete. Este aparato no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Cualquier servicio que se extienda más allá de lo descrito en la sección de Limpieza y Mantenimiento, debe realizarse solo por un Representante de Servicio Autorizado. Ver la sección de Garantía.

TABLA PARA COCINAR EN LA SÚPER FREIDORA DE AIRE

ALIMENTO	PESO	FUNCIÓN	ACCESORIO	TEMPERATURA MÁXIMA ES 200 °C	TIEMPO (MINUTOS)	¿ACEITE?
PAPAS						
PAPAS FRITAS CORTADAS A MANO	450 g- 750 g	Freir con Aire	Cesta	200	35 min - 40 min	1 Cda.
PAPAS FRITAS DE BONIATO O BATATA, CORTADAS A MANO	650 g	Freir con Aire	Bastidores de flujo de aire	200	30 min - 35 min	1 Cda.
PAPAS RALLADAS FRITAS	450 g	Freir con Aire	Bastidores de flujo de aire	190	18 min - 20 min	No
PAPAS FRITAS CONGELADAS (CORTE GRUESO)	450 g	Freir con Aire	Cesta	200	20 min - 30 min	No
PAPAS FRITAS CONGELADAS (CORTE FINO)	450 g- 750 g	Freir con Aire	Cesta	200	20 min - 25 min	No
CARNE/AVE/PESCADO						
POLLIP ASADO ENTERO	1.1 kg	Freir con Aire	Asador de asador	190	60 min	1 Cda.
ALAS DE POLLO	0.9 kg	Freir con Aire	Bastidores de flujo de aire	190	35 min	No
BISTEC	230 g	Hornear	Bastidores de flujo de aire	190	16 min	No
CHULETAS DE CERDO	550 g	Freir con Aire	Bastidores de flujo de aire	190	16 min	1 Cda.
HAMBURGUESA	340 g	Freir con Aire	Bastidores de flujo de aire	190	16 min - 18 min	No
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA	225 g	Freir con Aire	Bastidores de flujo de aire	190	30 min - 35 min	No
PESCADO EMPANIZADO	340 g	Hornear	Bastidores de flujo de aire	175	20 min - 25 min	No
TOCINO	230 g	Freir con Aire	Bastidores de flujo de aire	200	10 min - 12 min	No
BOCADILLOS						
NUGGETS DE POLLO CONGELADOS	400 g	Freir con Aire	Bastidores de flujo de aire	190	12 min - 15 min	No
AROS DE CEBOLLA CONGELADOS	400 g	Hornear	Bastidores de flujo de aire	175	12 min - 15 min	No
VEGETALES MIXTOS FRESCOS	400 g	Freir con Aire	Bastidores de flujo de aire o cesta	190	20 min	No
PIZZA CONGELADA	400 g	Freir con Aire	Bastidores de flujo de aire	175	15 - 20 min	Si
MANZANAS	140 g- 170 g	Deshidratar	Bastidores de flujo de aire	50	4 h	No
FRESAS	400 g	Deshidratar	Bastidores de flujo de aire	50	5 h	No
LA REMOLACHA	170 g- 200 g	Deshidratar	Bastidores de flujo de aire	50	12 h	1 Cda.
CARNE SECA	400 g	Deshidratar	Bastidores de flujo de aire	65	4 h	No


Nota: Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar basado en el tipo de alimento y preparación.


CONSEJOS ÚTILES / RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa Probable	Solución
Alimentos demasiado o no suficientemente cocinados	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad está desenchufada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la Súper Freidora de Aire a un tomacorriente.
	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste Incorrecto de temperatura o tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura para al sabor deseado. • Debido a que la Súper Freidora de Aire es más pequeño que un horno regular, se calentará más rápidamente y, en general cocinará en periodos de tiempo más cortos.
	<ul style="list-style-type: none"> • Colocación de la parrilla 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Cómo colocar la parrilla de flujo de aire". Puede que tenga que ajustar la parrilla según el tipo de alimento.
Olor a quemado	<ul style="list-style-type: none"> • Primer uso 	<ul style="list-style-type: none"> • Se recomienda que caliente el horno con freidora de aire a 450 F (230°C) por aproximadamente unos 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que puede haberse quedado después del embarque.
	<ul style="list-style-type: none"> • Acumulación de comida dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja de migas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Cómo limpiar la Súper Freidora de Aire".
El horno no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad está desenchufada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la Súper Freidora de Aire a un tomacorriente.
Los elementos de calor no permanecen encendidos	<ul style="list-style-type: none"> • Los elementos de calor se encenderán y se apagarán alternadamente para mantener el calor adecuado. • Puede que no vea que los elementos se iluminan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permita que la Súper Freidora de Aire alcance la temperatura seleccionada • antes de colocar los alimentos. la Súper Freidora de Aire indicará cuando el ciclo de precalentamiento ha terminado.
El panel de control no responde.	<ul style="list-style-type: none"> • El panel está sucio o grasoso. • Exceso de humedad en el panel. • El control no funciona bien. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el panel de control este limpio y libre de suciedad antes de utilizar. • Asegúrese de que el panel de control esté limpio y seco y opere con las manos secas. • Desenchufe la unidad y déjelo reposar por 60 segundos antes de enchufar de nuevo.

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. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord. Always grasp the plug and pull to disconnect.
7. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance or removing a pan, containing hot oil or other hot liquids. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. 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.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a Air Fryer Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the Air Fryer Oven is covered, touching or near flammable materials, including curtains, draperies, towels, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or any materials that may catch fire or melt.
20. Do not cover drip tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the air fryer.
21. Empty the drip tray after each use.

- 
22. The glass door is made of tempered glass. Always inspect the glass door for chips, cracks or any other damage. Do not use the Air Fryer Oven if the glass door is damaged, as the glass may shatter during use.
 23. 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.
 24. Hot steam is released during air fryer operation. Keep your hands and face at a safe distance from the vent.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

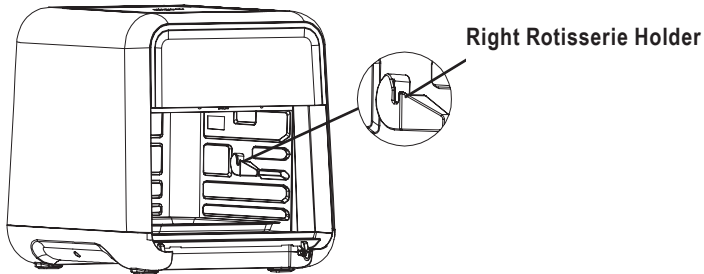
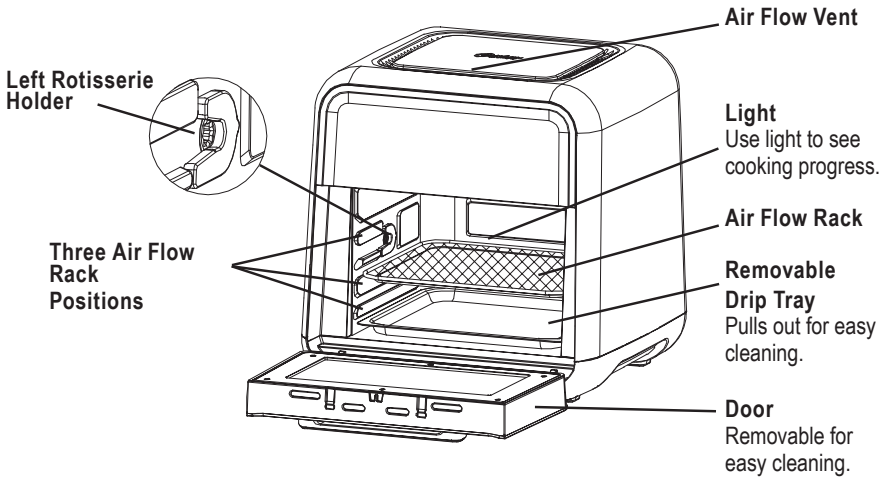
- a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
- c. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

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

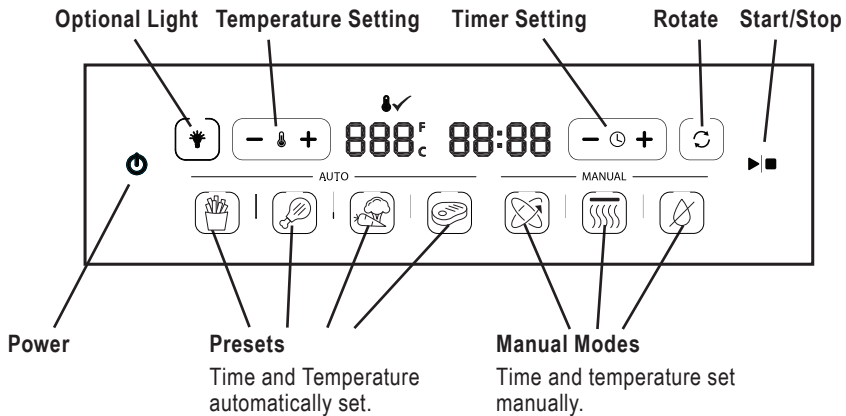
NOTICES

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your 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.

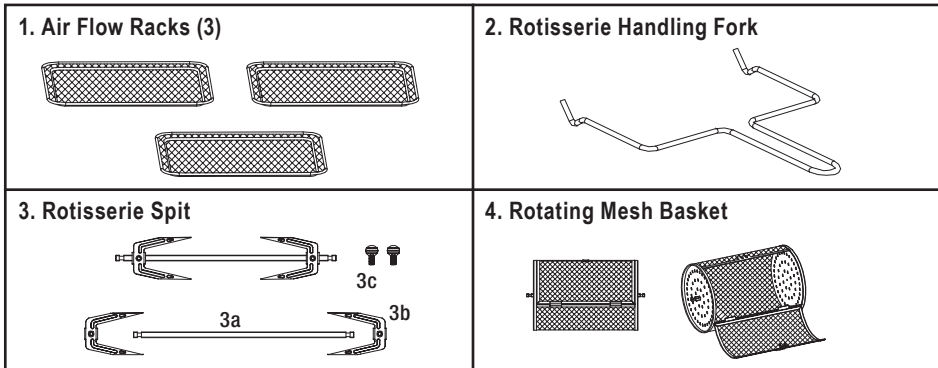
LEARNING ABOUT YOUR AIR FRYER OVEN



CONTROL PANEL



PARTS & ACCESSORIES



1. Air Flow Racks (3)

- Ideal for cooking a variety of foods, such as chicken breast, fish or steak
- Best accessory to use for dehydrating
- If using one Air Flow Rack place it on the top slot for more crisp results
- If using more than one Air Flow Rack switch the position of the racks throughout the cooking cycle for a more even crisp.
- When using Air Flow Racks place a sheet of parchment paper on each rack to prevent the food from sticking.

2. Rotisserie Handling Fork

- Use the Rotisserie Handling Fork to place and remove the Rotating Mesh Basket and the Rotisserie Spit into Rotisserie Holders.

3. Rotisserie Spit

- Ideal for cooking rotisserie chicken.
- It is advisable to secure the whole chicken with kitchen twine.
- To use the Rotisserie Spit, put the shaft (3a) through the chicken then slide the forks (3b) down the sides of the shaft and into the meat. Next, lock the forks into place using the screw set (3c) provided. Using the Rotisserie Handling Fork, place the chicken into the rotisserie holder in the unit.

4. Rotating Mesh Basket

- Ideal for cooking fries, vegetables and chicken wings, as well as roasting nuts and other snacks.
- To use the Rotating Mesh Basket, place food in the Rotating Mesh Basket then lock it. Using the Rotisserie Handling Fork, place the Rotating Mesh Basket into the Rotisserie Holders.

Caution: DO NOT ATTEMPT TO REMOVE BASKET WITHOUT ROTISSERIE HANDLING FORK. PLEASE USE CAUTION WHILE HANDLING THE BASKET.

5. Drip Tray (not shown)









- Used to catch oil and crumbs throughout the cooking cycle.
- Place drip tray at the bottom of the unit before beginning the cooking cycle.
- Be sure to wash the Drip Tray after every use.




USAGE INSTRUCTIONS

Preparing Your Air Fryer Oven

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 oven into an electrical outlet.
5. Press and hold the Power button until the unit turns on.

Manual Mode








1. Choose the desired manual mode – Air Fry , Bake  or Dehydrate .
2. To set temperature and time use the plus and minus signs next to the temperature () and time () symbol then press Start () for the air fryer oven to preheat.
3. Once preheat is complete an audible alert will sound and  will appear on the display. Open the oven door and place food inside using desired accessories then close the door. Press Start () to begin cooking cycle.

Note: When using Air Fry  mode, Rotate () automatically turns on. Be sure to turn it off when cooking with the Air Flow Racks. When using Bake mode, Rotate () will need to be turned on if using the Mesh Basket or Rotisserie Spit.

4. Audible alert will sound once timer is done. Carefully remove the food with a heat safe cooking utensil or the Rotisserie Handling Fork.

Note: To pause cooking cycle open the door. To stop cooking cycle press Start/Stop ()

Preset Mode

1. Choose the desired Preset – Fries , Wings , Veggies  or Steak . Temperature and time will automatically appear.
2. Press Start () for Air Fryer Oven to preheat.
3. Once preheat is complete an audible alert will sound and  will appear on the display. Open the oven door and place food inside using desired accessories then close the door. Press Start () to begin cooking cycle.

4. Audible alert will sound once timer is done. Carefully remove the food with a heat safe cooking utensil or the Rotisserie Handling Fork.

Note: To pause cooking cycle open the door. To stop cooking cycle press Start/Stop ()

Presets

FRIES

Best for frozen French fries. If using fresh, hand cut potatoes, please see cooking chart (pg. 9).

WINGS

Best for natural/raw chicken wings.

Veggies

Best for thicker veggies, such as broccoli, carrots, cauliflower, green beans and asparagus, rather than leafy vegetables like spinach, kale and collard greens.

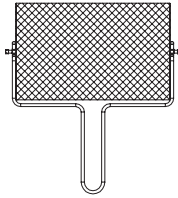
Steak

This preset cooks steak to medium - light pink middle. Best for steaks 1/2-1 inch thick.

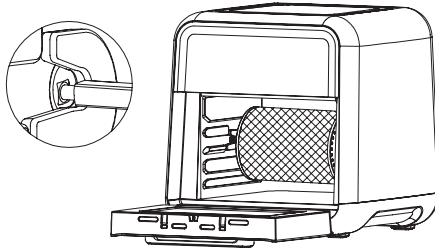
Using The Rotisserie Handling Fork

To Insert The Rotating Mesh Basket Or Rotisserie Spit:

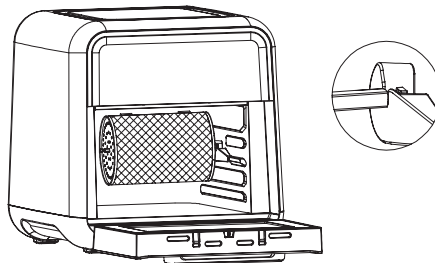
1. Place the desired accessory on the Rotisserie Handling Fork.



2. Insert the left side of the accessory shaft into the Rotisserie Holder. Be sure the shaft is engaged and in place for rotation.



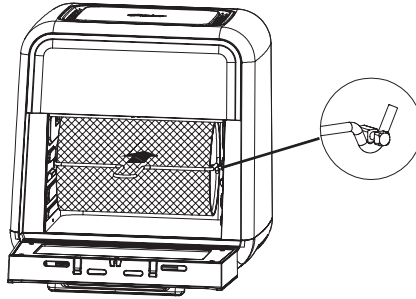
3. Place the right side of the shaft onto the right Rotisserie Holder.



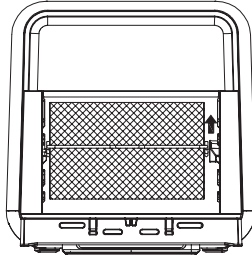
Note: Basket should not be able to freely rotate when it is fully engaged.

To Remove The Rotating Mesh Basket Or Rotisserie Spit:

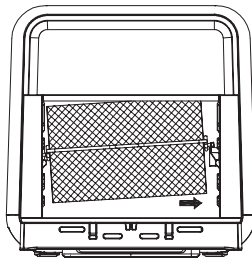
1. Insert the Rotisserie Handling Fork beneath the shaft of the accessory.



2. Lift the right side of the Rotisserie Handling Fork at an angle to remove it from the right Rotisserie Holder.



3. Then shift the Rotisserie Handling Fork to the right to allow the left side of the shaft to slide out of the left Rotisserie Holder.

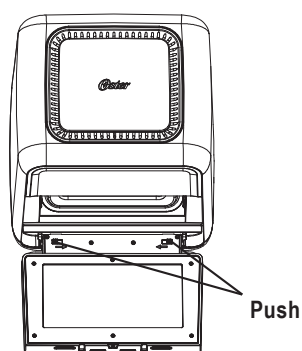


CLEANING & MAINTENANCE FOR YOUR AIR FRYER OVEN

1. Clean the Air Fryer Oven and accessories after each use.
2. Before cleaning your OSTER® Air Fryer Oven, unplug it and allow it to cool.
3. To clean interior of the Air Fryer Oven wipe with a damp cloth using only mild, soapy water. DO NOT IMMERSE IN WATER. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit.
4. Empty Drip Tray frequently to avoid accumulation of crumbs.
5. Air Flow Racks, Rotating Mesh Basket, Rotisserie Spit, Drip Tray and Rotisserie Handling Fork are dishwasher safe.
6. The OSTER® Air Fryer Oven door is removable for easy cleaning.

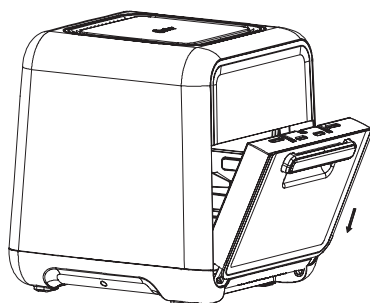
To Remove Door:

- Open the door then push the tabs at the inner bottom of the door to release.



To Reassemble Door:

- Keep door at an angle while aligning the bottom of door to the unit then push the door in for it to lock in place.



7. Store the air fryer in a dry location such as on a table or countertop or cabinet shelf.

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See Warranty Section.

COOKING CHART

FOOD	WEIGHT	FUNCTION	ACCESSORY	MAX TEMP IS 400°F	TIME (MIN)	OIL?
POTATOES						
Hand-Cut Fries	1 - 1.7 lbs	AIR FRY	Basket	400 degrees	35 - 40 min	1 tbsp
Hand-Cut Sweet Potato Fries	1.5 lbs	AIR FRY	Air Flow Racks	400 degrees	30 - 35 mins	1 tbsp
Frozen Hash Brown	1 lb	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	18 - 20 mins	No
Frozen Fries (Thick Cut)	1 lb	AIR FRY	Basket	400 degrees	20 - 30 mins	No
Frozen Fries (Thin Cut)	1 - 1.7 lbs	AIR FRY	Basket	400 degrees	20 - 25 mins	No
MEAT/POULTRY/FISH						
Whole Rotisserie Chicken	2.5lbs	AIR FRY	Rotisserie Spit	375 degrees	60 mins	1 tbsp
Chicken Wings	2 lbs	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	35 mins	No
Steak	8 oz	BAKE	Air Flow Racks	375 degrees	16 mins	No
Pork Chops	1.2 lbs	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	16 mins	1 tbsp
Hamburger	12 oz	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	16 - 18 mins	No
Breaded Chicken Breast	1/2 lb	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	30 - 35 mins	No
Breaded Fish	12 oz	BAKE	Air Flow Racks	350 degrees	20 - 25 mins	No
Bacon	8 oz	AIR FRY	Air Flow Racks	400 degrees	10 - 12 mins	No
SNACKS						
Frozen Chicken Nuggets	14 oz	AIR FRY	Air Flow Racks	375 degrees	12 - 15 mins	No
Frozen Mozzarella Sticks	14 oz	BAKE	Air Flow Racks	350 degrees	12 - 15 mins	No
Frozen Onion Rings	14 oz	AIR FRY	Basket or Air Flow Racks	375 degrees	20 mins	No
Fresh Mixed Vegetables	14 oz	AIR FRY	Air Flow Racks	350 degrees	15 - 20 mins	Yes
Apples	5 - 6 oz	DEHYDRATE	Air Flow Racks	125 degrees	4 hrs	No
Strawberries	14 oz	DEHYDRATE	Air Flow Racks	125 degrees	5 hrs	No
Beets	6 - 7 oz	DEHYDRATE	Air Flow Racks	125 degrees	12 hrs	1 tbsp
Beef Jerky	14 oz	DEHYDRATE	Air Flow Racks	150 degrees	4 hrs	No


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

HELPFUL TIPS / TROUBLESHOOTING

Problem	Potential Cause	Solution
Overcooked / Undercooked Foods	<ul style="list-style-type: none"> • Unit is unplugged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plug the Air Fryer Oven into an electrical outlet.
	<ul style="list-style-type: none"> • Incorrect temperature or time setting 	<ul style="list-style-type: none"> • You may have to adjust the time and temperature to desired taste. • Because your Air Fryer Oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.
	<ul style="list-style-type: none"> • Rack placement 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to "Positioning Air Flow Racks" Section. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
Burnt Smell	<ul style="list-style-type: none"> • First Use 	<p>It is recommended to heat Air Fryer Oven to 400° for approximately 15 minutes to</p> <ul style="list-style-type: none"> • eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.
	<ul style="list-style-type: none"> • Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to "Cleaning Your Air Fryer Oven" Section.
Oven does not turn ON	<ul style="list-style-type: none"> • Unit is unplugged 	<ul style="list-style-type: none"> • Plug the Air Fryer Oven into an electrical outlet.
Heating elements do not stay ON	<ul style="list-style-type: none"> • Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat. • You may not see elements glowing. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow oven to reach set temperature prior to inserting food. Oven will indicate when preheat is complete.
Touch panel interface is non-responsive	<ul style="list-style-type: none"> • Panel is dirty or greasy • Excess moisture on pane • Controller is malfunctioning 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure panel is clean and free of debris before using. • Ensure panel is clean and dry, and use dry hands to operate. • Unplug unit and let it rest for 60 seconds before plugging in.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas para evitar o risco de incêndios, choques elétricos e/ou lesões corporais, incluindo as que seguem:

1. Leia todas instruções antes de usar este produto.
2.  Este eletrodoméstico gera calor durante o uso. Não toque nas superfícies quentes. Use as alças ou botões. Proteja sempre as suas mãos com luvas térmicas antiderrapante ou algum material semelhante.
3. Para proteger contra o risco de choque elétrico, NÃO se deve submergir o aparelho, o fio ou o plugue na água ou qualquer outro líquido.
4. Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças ou por pessoas com habilidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas.
5. É necessário manter uma supervisão constante quando um eletrodoméstico for usado próximo à uma criança. Crianças não devem brincar com o aparelho.
6. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar. Espere que o aparelho esfrie antes de colocar ou retirar seus acessórios ou antes de limpá-lo. Para desconectar, coloque todos os controles na posição de DESLIGADO e em seguida desligue o fio da tomada. Não puxe pelo fio para desconectar. Segure sempre o plugue e puxe para desconectar.
7. Não use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Não tente substituir ou emendar um fio danificado. Leve o aparelho na Assistência Técnica Credenciada Oster mais próxima (veja a garantia) para que o mesmo seja revisado, reparado ou para que sejam feitos ajustes.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do eletrodoméstico poderá causar lesões.
9. Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
10. NÃO deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que encoste em superfícies quentes.
11. Não coloque próximo ou em superfícies molhadas, ou fontes de calor tais como bocas de fogão a gás ou elétricas ou em um forno quente.
12. Tome muito cuidado ao mover um eletrodoméstico ou ao retirar uma bandeja contendo óleo quente ou outros líquidos quentes. Proteja sempre as suas mãos com luvas térmicas antiderrapante ou algum material semelhante.
13. NÃO use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido. O uso indevido pode causar lesões. Destinado apenas para o uso em uma bancada doméstica. Mantenha a 15,2 cm de distância da parede em todos os lados. Use sempre o aparelho em uma superfície seca, estável e nivelada.
14. Alimentos muito grandes ou utensílios de metal não devem ser colocados ou inseridos na Fritadeira/ Forno, pois poderão criar o risco de um incêndio ou choque elétrico.
15. Um incêndio poderá ocorrer se a Fritadeira/ Forno estiver coberta, tocando ou próxima a materiais inflamáveis, incluindo cortinas, tapeçarias, toalhas, paredes ou materiais semelhantes enquanto estiver sendo usada. Não guarde nenhum item em cima do aparelho quando o mesmo estiver sendo usado.
16. Não limpe com palha de aço. Fibras da palha de aço poderão se soltar e tocar as peças elétricas criando o risco de choques elétricos.
17. Tome extrema cautela quando for usar recipientes feitos com materiais que não sejam metal ou vidro.

18. Não guarde nenhum material neste forno quando o mesmo não estiver sendo usado, a menos que sejam os acessórios recomendados pelo fabricante.
19. Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno: papel, papelão, plástico ou quaisquer outros materiais que possam queimar ou derreter.
20. Não cubra a bandeja coletora ou qualquer outra peça do forno com papel alumínio. Isso poderá causar o superaquecimento da fritadeira.
21. Esvazie a bandeja coletora toda vez que for usada.
22. A porta de vidro é feita de vidro temperado. Inspeccione a porta de vidro periodicamente para identificar trincas, rachaduras ou quaisquer outros danos. Não use a fritadeira/ forno se a porta de vidro estiver danificada, pois o vidro poderá quebrar durante o uso.
23. Não use o aparelho com um programador, timer, adaptador de plugue sem fio ou tomada controlada por controle remoto ou que esteja conectado a um circuito que seja ligado ou desligado regularmente pela companhia elétrica.
24. A fritadeira libera vapor quente durante o uso. Mantenha suas mãos e seu rosto à uma distância segura da saída de ventilação do aparelho.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO

INSTRUÇÕES DO FIO ELÉTRICO:

O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos. Fios removíveis ou de extensão mais longos estão disponíveis e poderão ser usados caso sejam tomados os devidos cuidados a o serem usados. Se um fio removível ou de extensão mais longo for usado:

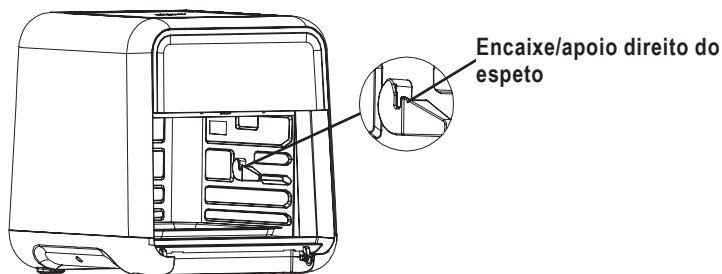
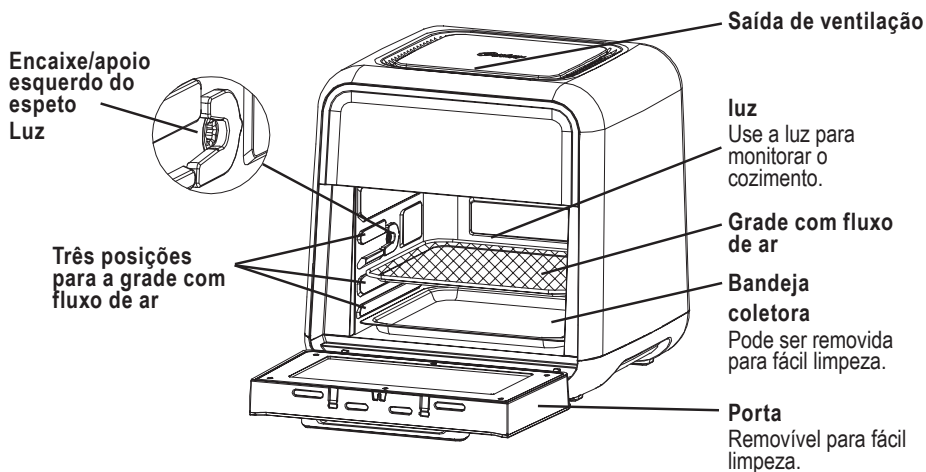
- a. As características elétricas do fio removível ou de extensão deverá ser igual ou superior à características elétricas do aparelho;
- b. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.
- c. Se o aparelho for do tipo com fio terra, o fio removível ou de extensão também deverão ser de 3 fios com conexão terra.

Não puxe, gire ou force o fio elétrico.

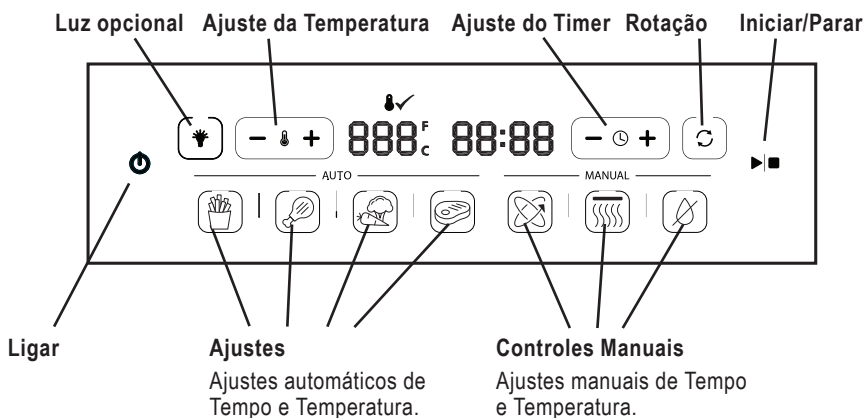
ATENÇÃO

1. Algumas bancadas ou superfícies de mesas não foram projetadas para resistir ao calor prolongado gerados certos eletrodomésticos. Não coloque o aparelho quente em uma mesa com acabamento de madeira. Recomendamos que seja colocado um protetor resistente ao calor ou um tripé embaixo de sua fritadeira para prevenir possíveis danos à superfície.
2. Durante o uso inicial de seu eletrodoméstico, você poderá detectar um pouco de fumaça e/ ou odor. Isso é normal em muitos eletrodomésticos que tem elementos de aquecimento e não ocorrerá mais após alguns usos.

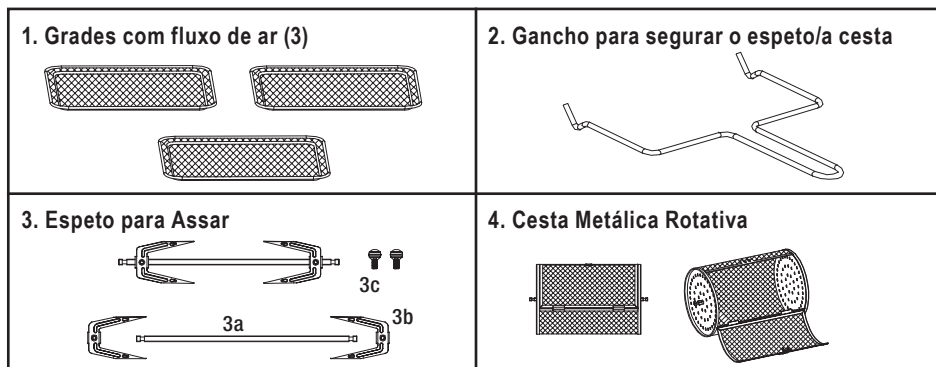
CONHECENDO SUA FRITADEIRA/ FORNO



PAINEL DE CONTROLE



PEÇAS E ACESSÓRIOS



1. Grades com fluxo de ar (3)

- Ideal para cozinhar uma variedade de alimentos tais como peito de frango, peixe ou filé
- Melhor acessório para desidratar
- Se for usar uma Grade com Fluxo de Ar, coloque no nível superior para obter resultados mais crocantes
- Se for usar mais de uma Grade com Fluxo de Ar mude a posição entre as grades durante o cozimento para obter uma textura mais crocante e uniforme.
- Quando for usar as Grades com Fluxo de Ar coloque uma folha de papel manteiga em cada grade para evitar que os alimentos grudem.

2. Gancho para segurar o espeto/a cesta

- Use o Gancho para Segurar o Espeto para colocar e retirar a Cesta Metálica Rotativa e o Espeto nos Encaixes/ Apoios do Espeto.

3. Espeto para Assar

- Ideal para assar frango.
- É aconselhável usar um barbante para amarrar um frango inteiro.
- Para usar o Espeto para Assar, coloque o espeto (3a) no frango e deslize os garfos (3b) das laterais do espeto até que entrem na carne. Em seguida, trave os garfos em seus lugares usando os parafusos de mão (3c). Use o Gancho para Segurar o Espeto para colocar o frango no espeto nos encaixes/ apoios do espeto dentro do aparelho.

4. Cesta Metálica Rotativa

- Ideal para preparar batatas fritas, legumes e asas de frango, assim como oleaginosas e outros alimentos.
- Para usar a Cesta Metálica Rotativa, coloque os alimentos na Cesta Metálica Rotativa e em seguida feche-a. Use o Gancho para Segurar o Espeto/da Cesta para colocar e retirar a Cesta Metálica Rotativa nos Encaixes/Apoios do Espeto/da Cesta.
- **ATENÇÃO:** Não tente retirar a cesta sem usar o Gancho para Segurar o Espeto/a Cesta. Use cautela quando estiver movendo a cesta.

5. Bandeja coletora (não ilustrada)

- Usada para coletar óleo e migalhas durante o cozimento.
- Coloque a bandeja coletora na parte de baixo do aparelho antes de começar a cozinhar.
- Certifique-se de lavar a Bandeja Coletora todas as vezes que usar o aparelho.

INSTRUÇÕES DE USO

Preparando Sua Fritadeira/ Forno

1. Retire todos materiais de embalagem, adesivos e etiquetas de dentro e de fora do aparelho.
2. Lave todos os acessórios e passe um pano úmido dentro do aparelho.
3. Coloque o aparelho em uma superfície plana.
4. Conecte a Fritadeira/ Forno em uma tomada elétrica.
5. Pressione e mantenha pressionado o botão para ligar até que o aparelho ligue.

Controles Manuais

1. Selecione a controle manual desejado - Fritar sem Óleo (☒), Assar (☒) ou Desidratar (☒).
2. Para selecionar a temperatura e o tempo use os sinais de mais e menos ao lado dos símbolos de temperatura (⬆) e do tempo (⌚) e em seguida pressione Iniciar (▶|■) para que a Fritadeira/ Forno pré-aqueça.
3. Assim que estiver pré-aquecida o aparelho irá emitir um sinal sonoro e aparecerá 🔔✓ no visor. Abra a porta do forno e coloque os alimentos dentro usando os acessórios desejados e em seguida feche a porta. Pressione Iniciar (▶|■) para começar a cozinhar.

Observação: Quando estiver usando a função para Fritar sem Óleo, a Rotação (↻) irá ligar automaticamente. Certifique-se de desligar quando estiver cozinhando com as Grades com Fluxo de Ar. Quando estiver usando a função para Assar, a Rotação (↻) deve ser ligada se for usar a Cesta ou o Espeto para Assar.

4. O aparelho irá emitir um sinal sonoro quando o tempo de cozimento terminar. Retire os alimentos com cuidado usando um utensílio de cozinha resistente ao calor ou o Gancho para Segurar o Espeto/a Cesta.

Observação: Abra a porta para pausar o ciclo de cozimento. Para parar o ciclo de cozimento pressione o botão para Iniciar/Parar (▶|■).

Ajustes Pré-definidos

1. Selecione o ajuste pré-definido desejado - Fritas (🍟), Asas (🍗), Legumes (🥕) ou Filé (🐟). A temperatura e o tempo irão aparecer automaticamente.

Observação: A função de Rotação irá ligar automaticamente para o ajuste para Fritas. Para desligar, pressione o botão para Rotação (↻).

2. Pressione o botão para Iniciar (▶|■) a
3. Assim que estiver pré-aquecida o aparelho irá emitir um sinal sonoro e aparecerá 🔔✓ no visor. Abra a porta do forno e coloque os alimentos dentro usando os acessórios desejados e em seguida feche a porta. Pressione Iniciar (▶|■) para começar a cozinhar.
4. O aparelho irá emitir um sinal sonoro quando o tempo de cozimento terminar. Retire os alimentos com cuidado usando um utensílio de cozinha resistente ao calor ou o Gancho para Segurar o Espeto/a Cesta.

Note: Abra a porta para pausar o ciclo de cozimento. Para parar o ciclo de cozimento pressione o botão para Iniciar/ Parar (▶|■).

Ajustes Pré-definidos

🍟 Fritas

Ideal para batatas Fritas congeladas. Se for usar batatas frescas, siga o “Guia para Cozimento na Fritadeira sem Óleo/ Forno Multi-Funções”

🍗 Asas

Ideal para asas de frango cruas.

Legumes

Ideal para legumes mais grossos como brócolis, cenouras, couve-flor, vagem e aspargos ao invés de legumes de folhas tais como espinafre e couve.

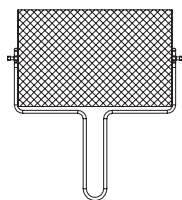
Filé

Este ajuste cozinha o filé ao ponto - levemente rosado no meio. Ideal para filés de 1,3 a 2,5 cm de espessura.

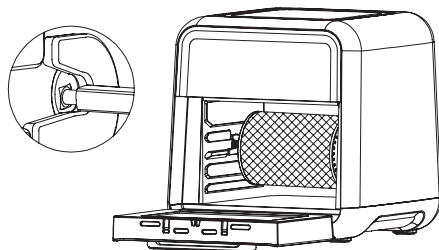
Usando o Gancho para Segurar o Espeto/a Cesta

Para Colocar a Cesta Metálica Rotativa ou o Espeto para Assar:

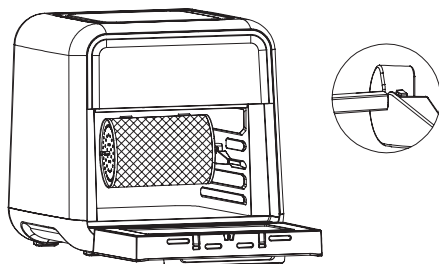
1. Coloque o acessório desejado no Gancho para Segurar o Espeto/a Cesta.



2. Coloque o lado esquerdo do espeto no encaixe esquerdo do aparelho. Certifique-se de que o espeto esteja engrenado e pronto para a rotação.



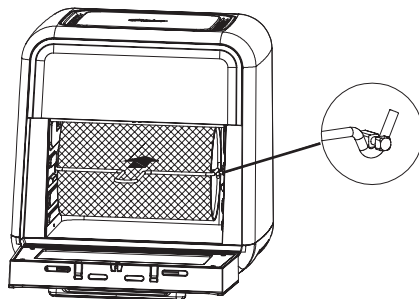
3. Coloque o lado direito do espeto em seu encaixe no aparelho.



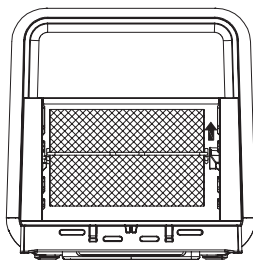
Observação: A cesta não deve rotar livremente quando estiver encaixada.

Para retirar a Cesta Metálica Rotativa ou o Espeto para Assar:

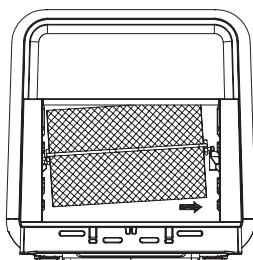
1. Posicione o Gancho para Segurar o Espeto/a Cesta embaixo do eixo do acessório.



2. Levante o lado direito do Gancho para Segurar o Espeto/a Cesta em um ângulo que possibilite retirá-lo do encaixe do lado direito.



3. Em seguida mova o Gancho para Segurar o Espeto/a Cesta para a direita para que o lado esquerdo do eixo deslize para fora do encaixe do lado esquerdo.

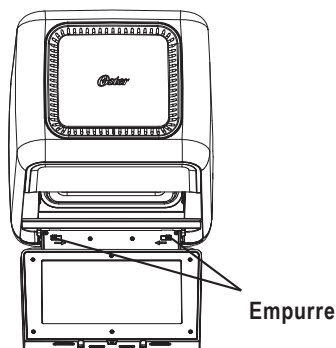


LIMPEZA E MANUTENÇÃO DE SUA FRITADEIRA/ FORNO

1. Limpe a Fritadeira/ Forno e seus acessórios toda vez que usar.
2. Antes de limpar sua Fritadeira/ Forno OSTER®, desconecte-a da tomada e deixe-a esfriar.
3. Para limpar o interior da Fritadeira/ Forno passe um pano úmido com um pouco de detergente e água. Não se deve submergir o aparelho na água. O uso de produtos de limpeza abrasivos, esponjas ou escovas para esfregar e produtos químicos de limpeza irão danificar o aparelho.
4. Esvazie a bandeja com frequência para evitar o acúmulo de resíduos e migalhas.
5. A Grade com Fluxo de Ar, a Cesta Metálica Rotativa, o Espeto para Assar, a Bandeja Coletora e o Gancho para Segurar o Espeto/a Cesta podem ser lavados na lava-louças.
6. A porta da Fritadeira/ Forno OSTER® é removível para facilitar a limpeza.

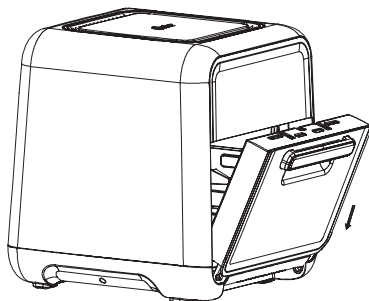
Para remover a porta:

- Abra a porta e em seguida empurre as linguetas que ficam na parte inferior interna da porta para poder soltá-la.



Para Montar a Porta:

- Mantenha a porta em um ângulo enquanto estiver alinhando a parte inferior da porta ao aparelho e em seguida empurre a porta para travá-la em seu lugar.



7. Guarde a fritadeira em um local seco como uma mesa ou uma bancada ou prateleira do armário da cozinha.

Este eletrodoméstico não possui peças que possam ser reparadas. Qualquer reparo ou manutenção além do que está descrito na seção de Limpeza e Manutenção deverá ser efetuada apenas por Técnico de uma Assistência Técnica Credenciada Oster®. Veja o certificado de garantia.

GUIA PARA COZIMENTO NA FRITADEIRA SUPER FRYER

ALIMENTO	PESO	FUNÇÃO	ACESSÓRIO	TEMP. MÁX. DE 200*	TEMPO (MIN)	ÓLEO?
BATATAS						
Batatas fritas cortadas à mão	1 - 1.7 lbs	Fritadeira sem Óleo	Cesta	200 graus	35 - 40 min	1 colher de sopa
Batatas doce fritas cortadas à mão	1.5 lbs	Fritadeira sem Óleo	Grade com fluxo de ar	200 graus	30 - 35 min	1 colher de sopa
Batata Ralada Congelada	1 lb	Fritadeira sem Óleo	Grade com fluxo de ar	190 graus	18 - 20 min	Não
Batatas Fritas Congeladas (Corte Grosso)	1 lb	Fritadeira sem Óleo	Cesta	200 graus	20 - 30 min	Não
Batatas Fritas Congeladas (Corte Fino)	1 - 1.7 lbs	Fritadeira sem Óleo	Cesta	200 graus	20 - 25 min	Não
CARNE/AVES/PEIXES						
Frango Assado Inteiro	2.5lbs	Fritadeira sem Óleo	Espeto para Assar	190 graus	60 min	1 colher de sopa
Asas de Frango	2 lbs	Fritadeira sem Óleo	Grade com fluxo de ar	190 graus	35 min	Não
Filé	8 oz	Assar	Grade com fluxo de ar	190 graus	16 min	Não
Chuleta de Porco	1.2 lbs	Fritadeira sem Óleo	Grade com fluxo de ar	190 graus	16 min	1 colher de sopa
Hambúrguer	12 oz	Fritadeira sem Óleo	Grade com fluxo de ar	190 graus	16 - 18 min	Não
Peito de Frango à Milanesa	1/2 lb	Fritadeira sem Óleo	Grade com fluxo de ar	190 graus	30 - 35 min	Não
Peixe à Milanesa	12 oz	Assar	Grade com fluxo de ar	175 graus	20 - 25 min	Não
Bacon	8 oz	Fritadeira sem Óleo	Grade com fluxo de ar	200 graus	10 - 12 min	Não
LANCHES						
Nuggets de Frango Congelado	14 oz	Fritadeira sem Óleo	Grade com fluxo de ar	190 graus	12 - 15 min	Não
Pedaços de Mozzarella Congelado	14 oz	Assar	Grade com fluxo de ar	175 graus	12 - 15 min	Não
Anéis de Cebola Congelado	14 oz	Fritadeira sem Óleo	Cesta ou Grade com Fluxo de Ar	190 graus	20 min	Não
Legumes Frescos	14 oz	Fritadeira sem Óleo	Grade com fluxo de ar	175 graus	15 - 20 min	Sim
Maças	5 - 6 oz	Desidratar	Grade com fluxo de ar	50 graus	4 horas	Não
Morangos	14 oz	Desidratar	Grade com fluxo de ar	50 graus	5 horas	Não
Beterrabas	6 - 7 oz	Desidratar	Grade com fluxo de ar	50 graus	12 horas	1 colher de sopa
Beef Jerky	14 oz	Desidratar	Grade com fluxo de ar	65 graus	4 horas	Não

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

DICAS ÚTEIS/SOLUCIONANDO PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	Solução
Alimentos Cozidos Demais/Pouco Cozidos	<ul style="list-style-type: none"> O aparelho está desconectado da tomada. 	<ul style="list-style-type: none"> Conecte a Fritadeira/ Forno em uma tomada elétrica.
	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste de temperatura ou tempo incorretos. 	<ul style="list-style-type: none"> Você deve ter que ajustar o tempo e a temperatura para obter o resultado desejado. Como sua Fritadeira/ Forno é menor do que o seu forno regular, esquenta mais rápido e geralmente cozinha mais rápido também.
	<ul style="list-style-type: none"> Posicionamento da grade 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte a seção sobre o "Posicionamento da Grade com Fluxo de Ar. A grade poderá ter que ser ajustada para acomodar ao tipo de alimento.
Odor a Queimado	<ul style="list-style-type: none"> Primeiro Uso 	<ul style="list-style-type: none"> Recomenda-se aquecer a Fritadeira/ Forno a 200°C por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo que possa ter permanecido após a fabricação.
	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos podem estar acumulando dentro do aparelho, nos elementos térmicos ou na bandeja coletora. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte a seção "Limpeza e Manutenção de sua Fritadeira/ Forno".
O aparelho não está ligando	<ul style="list-style-type: none"> O aparelho está desconectado da tomada 	<ul style="list-style-type: none"> Conecte a Fritadeira/ Forno em uma tomada elétrica.
Os elementos térmicos não permanecem ligados	<ul style="list-style-type: none"> Os elementos térmicos irão ligar e desligar para manter a temperatura adequada. 	<ul style="list-style-type: none"> Deixe que o aparelho chegue na temperatura selecionada antes de colocar os alimentos. O aparelho irá indicar quando o pré-aquecimento estiver completo.
Você pode não ver os elementos térmicos acesos.	<ul style="list-style-type: none"> Deixe que o aparelho chegue na temperatura selecionada antes de colocar os alimentos. O aparelho irá indicar quando o pré-aquecimento estiver completo. 	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que o painel esteja limpo e sem resíduos antes de usar. Certifique-se de que o painel esteja limpo e seco. Seque as mãos para tocar no painel. Desconecte o aparelho e deixo-o desconectado por 60 segundos antes de ligar na tomada novamente.



Características eléctricas de los modelos de la serie: CKSTAFOV3
Electric characteristics of series models:
Características elétricas dos modelos da série:

Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	1650 W
220 V	50/60 Hz	2200 W
220 V	60 Hz	2200 W

XXX en donde X es cualquier número entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.

XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.
The following information is intended for Mexico only.
Esta informação é só para o México.

SÚPER FREIDORA DE AIRE

MODELOS: CKSTAFOV3

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

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V \surd 1 650 W



www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China

P.N.199279
GCDS-OST-SL