


Oster®

Para la información de garantía aplicable a Latino América favor consulte tarjeta de garantía adjunta en el empaque del producto.

Características eléctricas de los modelos de la serie: CKSTAF55-XXX Electric characteristics of series models: Características eléctricas dos modelos da série:		
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
120 V	60 Hz	1 700 W
127 V	60 Hz	1 700 W
220 V	50/60 Hz	1 550 W
220 V	50 Hz	1 550 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.

Freidora de Aire 5,5L Oster®
MODELOS: CKSTAF55-013, CKSTAF55-052, CKSTAF55-053,
CKSTAF55-017, CKSTAF55-057
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
AVE. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EX HACIENDA SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA 54050, ESTADO DE MÉXICO
TEL: 5366-0800
RFC SME570928G90
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V $\sqrt{}$ 1 700 W
CONTENIDO: 1 PIEZA



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

Oster Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Mexico: 1.800.506.1700
Colombia: 1.800.018.0360
Peru: 380.0199
Chile: 56225945098
Argentina: 5530.3600

www.oster.com / www.osterlatinamerica.com

© 2019 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

© 2019 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

© 2019 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Printed In China

Impreso en China

Impresso na China

CKSTAF55_19ESPM2 (LA)
GCDS-OST-SL

P.N. 200579 Rev A

Oster®



5.5L Air Fryer Freidora de Aire 5,5L Fritadeira Sem Óleo 5,5L

Instruction Manual
Manual de Instrucciones
Manual de Instruções

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO.
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO.

MODELS / MODELOS / MODELOS CKSTAF55-013, CKSTAF55-052, CKSTAF55-053,
CKSTAF55-017, CKSTAF55-057

www.oster.com
www.osterlatinamerica.com

important safeguards

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED 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. Allow to cool before handling.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
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 timer knob to ZERO, then unplug power cord from outlet.
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. Use caution when opening the basket during or after a cooking cycle. Escaping steam and spilled food can cause serious burns.
13. ⚠ Hot steam is released during air fryer operation. Keep your hands and face at a safe distance from the vent.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. This appliance is designed to be used ONLY for household applications, for guest usage in motels and hotels, for big country houses, for dining or housing environments, and the kitchen area in stores, offices or other working environments. Keep 6 inches (152mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
16. Never operate this appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
17. Do not move or cover the Air Fryer while it is in operation.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**

POWER CORD INSTRUCTIONS:

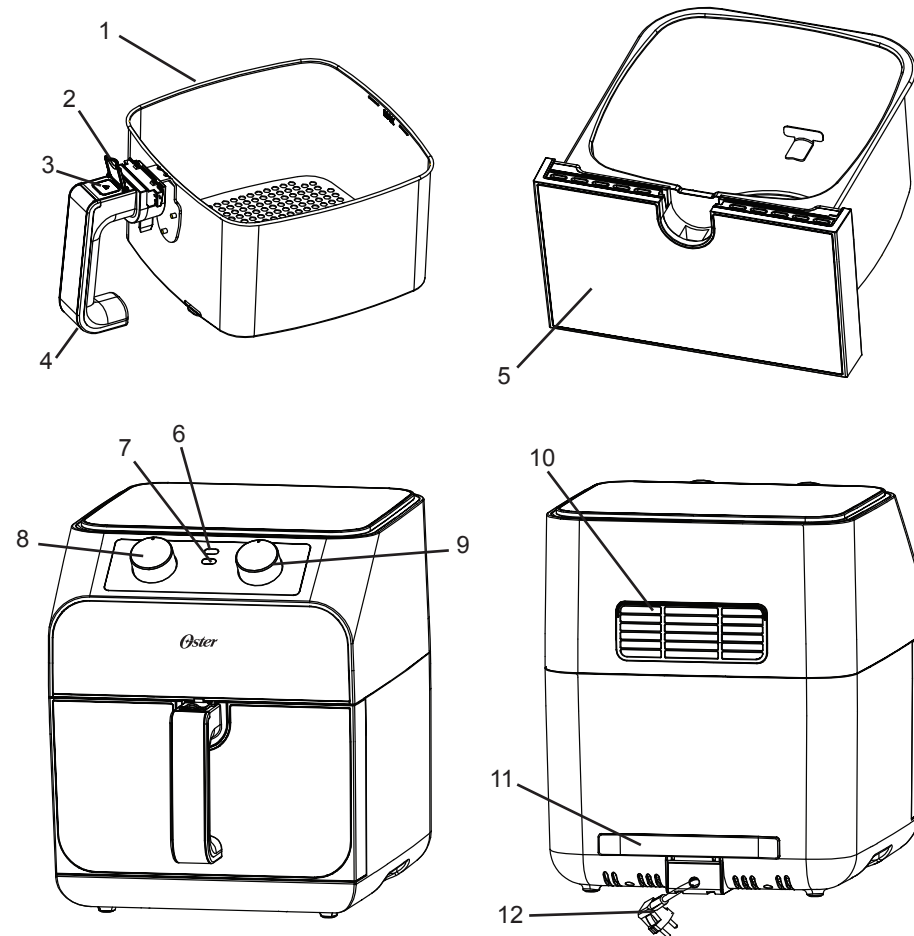
A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply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



- 1. Fryer basket
- 2. Button lid
- 3. Button for removing fryer basket
- 4. Basket handle
- 5. Fryer
- 6. Power Lamp
- 7. Heating Lamp
- 8. Time control dial
- 9. Temperature control dial
- 10. Air outlet
- 11. Power cord store
- 12. Power cord

▲ 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 with hot, soapy water. Rinse then dry all of the parts. Lightly cover the entire cooking surface 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.

guide to oils and fats

Using your Air Fryer to cook food will help you to reduce the amount of oil needed in some recipes, which may benefit your diet.

The table below lists some of the more widely available, popular oils. All of them can be used in your Air Fryer. However, for best results, we recommend Vegetable or Rapeseed oil.

Oil Type	Use
Vegetable oil	Shallow, deep and stir frying.
Rapeseed oil (often called vegetable oil)	Shallow, deep and stir frying.
Corn oil	Shallow, deep and stir frying.
Sunflower oil	Shallow, deep and stir frying.
Olive oil	Shallow and stir frying. Marinades, dressings, drizzling.
Sesame oil	Shallow, deep and stir frying. Marinades, drizzling.
Peanut oil (often called ground nut oil)	Shallow and stir frying. Dressings. Adds a nutty flavour.
Grape Seed oil	Shallow, deep and stir frying.

cooking

Your Air Fryer can be used to cook fresh or frozen foods. Always ensure that the ingredients are evenly coated with oil. Do not load more than 2 kg of food in the cooking basket.

Note: Frozen foods and other foods with high water content may cause steam to escape the Air Fryer.

1. Plug the Air Fryer into an electrical outlet.
2. Turn the temperature control knob to the required temperature.
3. To switch the Air Fryer on, turn the time control knob to the desired cooking time. The power and heating lights will illuminate.
Note: For best results, add an additional 3-5 minutes for preheat before placing food in the Air Fryer.
4. Use the handle to gently pull the cooking tray from the Air Fryer. Place food in the removable cooking basket and replace the tray back into the air fryer properly. If the tray is not inserted properly, the appliance will not operate.
5. To ensure crispiness, some foods require shaking halfway through the cooking process. To do this, pull the cooking tray out of the appliance by the handle and gently shake/stir the food. Then slide the tray back into the air fryer and continue to cook.
Note: Do not press the basket release button on the handle while shaking the cooking tray. Make sure the basket release shield is in place to prevent accidental release of the basket from the tray.
6. When you hear the timer bell, the set cooking time has finished. Pull the tray 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.
7. When the food is ready, carefully pull the cooking tray from the Air Fryer and push the clear basket release shield forward with your thumb. Press the basket release button and lift the basket out of the tray. Empty basket of food into serving bowl or plate. For larger or fragile items, use tongs to lift the food out of the basket.
8. Do not use metallic utensils to take food residues out from the cooking tray or the cooking basket.
9. Use heat resistant, non-metallic utensils, to take out food from the removable cooking tray.

cooking popular, convenience and frozen foods

The following table provides basic cooking guidelines for popular, convenience and frozen foods. Please note that due to the variations in thickness and size of the foods being cooked some experimentation may be required for the best cooking results. Always ensure that the food is thoroughly cooked to food-safe temperature throughout before consuming.

Note: For crispier results it is recommended to shake the fryer basket 1-2 times throughout the cooking cycle.

Food	Cooking Time (mins)	Cooking Temp (Degrees C)	Notes	Oil (TBSP)
20oz frozen fries	18-20	200	Remove and shake basket periodically	-
8/10oz frozen fries	12-16	200	Remove and shake basket periodically	-
8oz frozen potato tots	12-16	200	Cover basket in one layer	-
8oz frozen cheese sticks	8-10	200	Cover basket in one layer	-
16oz frozen hash browns	8-10	200	Coat basket lightly with oil	1
Frozen pizza	6-8	200		-
Frozen turkey burger	10-12 medium well 13-15 well done	200	Flip once	-
Frozen beef burger	8-10 medium well 11-13 well done	200	Flip once	-
Frozen small chicken nuggets	14-16	200	Cover basket in one layer	-
Fresh chicken breast	16-20	200	Wash and pat dry	1
Fresh chicken drumsticks	20-25	200	Wash and pat dry	1

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 heating fan cover with kitchen paper. 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 remove the cooking basket from the tray:

1. Slide the basket release shield forward.
2. Press the basket release button.
3. To refit basket to the cooking tray, position the basket over the top of the body then pivot the basket downward into place until the lock clicks.

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.

CUANDO SE UTILIZAN APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. ⚠ No toque las superficies calientes, utilice las asas.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cuerpo del aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entienden peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice un producto que tenga un cables o enchufes dañado o después de presentar un problema de funcionamiento, o que se haya dañado de manera alguna. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado de Oster para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto podría ocasionar lesiones.
8. No utilice el aparato a la intemperie.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes. No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
10. Proceda con extrema precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
11. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
12. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El escape de vapor y el derrame de comida puede causar quemaduras.
13. ⚠ Vapor caliente es liberado del aparato mientras se está friendo por aire. Mantenga sus manos y rostro a una distancia segura de la salida de aire.
14. No use el aparato para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones.
15. Este aparato está destinado solo para el uso doméstico en hogares, para el uso de huéspedes en habitaciones de hotel, para grandes casas de campo, para cocinas y comedores en lugares de trabajo, oficinas y tiendas. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) despejadas de la pared y de todos los lados. Siempre use el electrodoméstico en una superficie seca, estable y nivelada.
16. Nunca opere el producto por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
17. No mueva ni cubra la freidora de aire mientras esté en funcionamiento.

**GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES
ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA PARA
USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.**

INSTRUCCIONES DEL CABLE ELÉCTRICO:

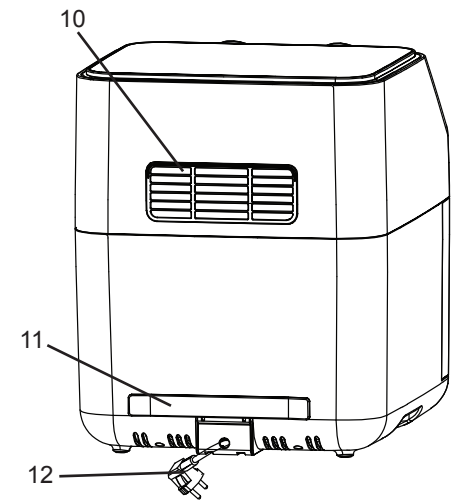
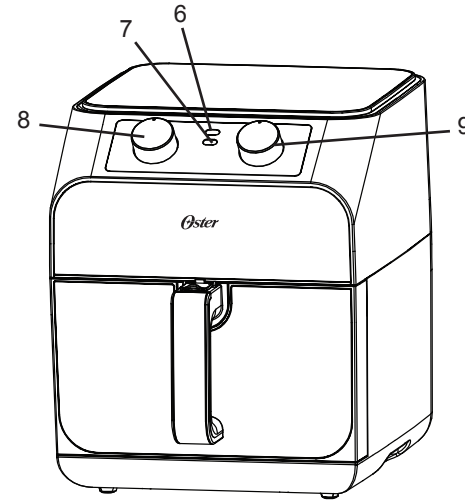
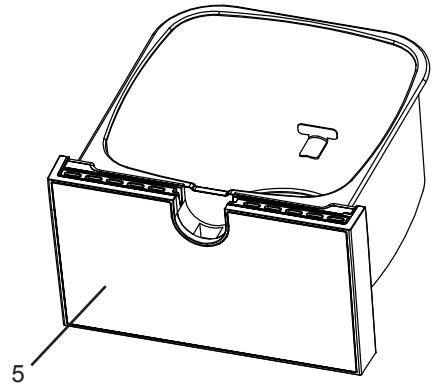
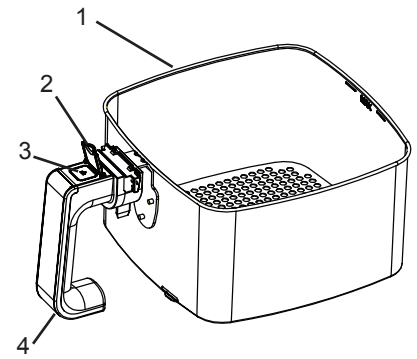
Se proporciona un cable corto de suministro de energía o un cable de electricidad que se desconecta para reducir los riesgos que resultan al enredarse o tropezarse con un cable más largo. Se encuentran disponibles cordones de extensión o cables eléctricos desmontables más largos que pueden usarse si se tiene cuidado. Si se usa un cable de extensión o un cable de desconexión inmediata:

- a. La calificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato;
- b. El cable debe colocarse de modo que no cuelgue del tope o de la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse involuntariamente; y
- c. Si el electrodoméstico es de tipo con conexión a tierra, el juego de cables o el cable de extensión deben ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

No hale, ni fuerce, ni abuse del cable eléctrico.

NOTAS

- 1. Algunas superficies de toques 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 un protector térmico o un trébede debajo de su artefacto para evitar posibles daños a la superficie.
- 2. Durante el uso inicial de este aparato, puede detectarse un poco de humo y / u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de algunos usos.



- | | |
|---|--|
| 1. Cesta de freidora | 8. Perilla de control de tiempo |
| 2. Tapa del botón | 9. Perilla de control de temperatura |
| 3. Botón de liberación para la cesta de la freidora | 10. Salida de aire |
| 4. Asa de cesta | 11. Almacenamiento del cable de alimentación |
| 5. Freidora | 12. Cable de alimentación |
| 6. Indicador de encendido | |
| 7. Indicador de calefacción | |

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

Desempaque el aparato y remueva todo el empaque, materiales promocionales y stickers. Remueva todos los documentos impresos. Lave la canasta de cocción interna con agua caliente y jabonosa. Enjuague y luego seque todas las partes. Cubra ligeramente toda la superficie 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 listo para ser usado.

guía de aceites

Utilizando tu Freidora de Aire para cocinar podrás reducir la cantidad de aceite necesaria en varias recetas, lo cual puede beneficiar tu dieta.

La tabla a continuación lista algunos de los aceites más comunes. Todos ellos pueden ser utilizados en tu freidora de aire. Sin embargo, para óptimos resultados recomendamos Aceite vegetal o de colza.

Tipo de aceite	usar
Aceite Vegetal	Freír, saltear y sofreír
Aceite de Colza (comúnmente llamado aceite vegetal)	Freír, saltear y sofreír
Aceite de Maíz	Freír, saltear y sofreír
Aceite de Maravilla	Freír, saltear y sofreír
Aceite de Oliva	Freír, saltear y sofreír. Marinados y aderezos.
Aceite de sésamo	Freír, saltear y sofreír. Marinados y aderezos.
Aceite de Maní	Freír, saltear y sofreír. Aderezos. Agregar un sabor a frutos secos.
Aceite de Pepita de Uva	Freír, saltear y sofreír

Tu freidora de Aire puede ser usada para cocinar comida congelada o fresca. Siempre asegúrate que los ingredientes este untados en aceite de manera homogénea. No cargue más de 2 kg de comida en la canasta de cocción.

Nota: Alimentos congelados y otros alimentos con alto contenido de agua pueden hacer que salga vapor de la Freidora.

1. Enchufa la freidora de aire en la salida de corriente.
2. Gira la perilla de control de temperatura a la posición deseada.
3. Para encender la Freidora de Aire, gira la perilla de control de tiempo a la posición deseada. Las luces de encendido y de funcionamiento se encenderán.
Nota: Para obtener los mejores resultados, adiciona 3 a 5 minutos para precalentar antes de colocar la comida en la Freidora de Aire.
4. Usa la manilla para retirar la bandeja de cocción de la Freidora de Aire. Pon la comida en la canasta removible de cocción y vuelve a poner la bandeja de cocción de vuelta en la freidora de aire de manera correcta. Si la bandeja no ha sido insertada de manera correcta, el electrodoméstico no funcionará.
5. Para asegurar que la comida quede crocante, algunas preparaciones requieren mover la bandeja a la mitad del proceso de cocción. Para hacer esto, quite la bandeja de cocción del electrodoméstico por la manilla y sacuda la comida. Luego vuelva a colocar la bandeja dentro de la freidora de aire y continúe cocinando.
Nota: No presione el botón de liberación de la canasta en la manilla mientras está sacudiendo la bandeja de cocción. Asegúrese de que la protección de liberación de la canasta esté en su lugar para prevenir la liberación accidental de la canasta desde la bandeja.
6. Cuando escuches la campanilla de el temporizador, el tiempo de cocción seleccionado ha finalizado. Tire la bandeja de cocción hasta retirarla del electrodoméstico y posicónela en una superficie resistente al calor. revise si es que la comida esta lista. Si no lo está, simplemente vuelva a ponerla en la freidora de aire y configure el tiempo de cocción ha unos minutos extra.
7. Cuando la comida esté lista, cuidadosamente retire la bandeja de cocción de la freidora de aire y presione el botón para retirar la canasta de cocción de la bandeja de cocción. Sirva el contenido de la canasta en un contenedor adecuado. Para alimentos más grandes o delicados, use pinzas para levantar la comida fuera de la canasta.
8. No utilice utensilios metalicos para retirar residuos de alimentos de la bandeja de cocción.
9. Utilice utensilios no metalicos que soporten el calor para retirar los alimentos de la bandeja de cocción removible.

La siguiente tabla provee guías básicas para cocinar comidas congeladas y comidas comunes. Por favor note que dadas las variaciones de grosor y tamaño de las comidas cocinadas algo de prueba y error puede ser necesario para los mejores resultados de cocción. Siempre asegure que la comida este completamente cocinada, por seguridad, antes de consumirla.

Nota: Para resultados más crocantes es recomendado que sacudas la canasta de la freidora 1 a 2 veces a través del ciclo de cocción.

Tipo de Comida	Tiempo de Cocción (mins)	Temperatura de Cocción (Grados C)	Notas	Cucharadas de aceite
1/2 kilo de papas fritas congeladas	18-20	200	Retire la bandeja y mueva la canasta periódicamente	-
1/4 kilo de papas fritas congeladas	12-16	200	Retire la bandeja y mueva la canasta periódicamente	-
1/4 kilo de papas duquesas congeladas	12-16	200	Posicione en la bandeja en una capa uniforme	-
1/4 kilo de palos de queso congeladas	8-10	200	Posicione en la bandeja en una capa uniforme	-
400 gramos de papas con cascara congeladas	8-10	200	Cubra ligeramente la canasta con aceite	1
Pizza congelada	6-8	200		-
Hamburguesa de pavo congelada	10-12 cocción a 3/4 13-15 bien cocida	200	Gire una vez	-
Hamburguesa de res congelada	8-10 cocción a 3/4 11-13 bien cocida	200	Gire una vez	-
Nuggets de pollo congelados		200	Posicione en la bandeja en una capa uniforme	-
Pechuga de pollo fresca	16-20	200	Lave y seque antes de cocinar	1
Muslo de pollo fresca	20-25	200	Lave y seque antes de cocinar	1

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 cualquier salpicadura de aceite de la guarda del ventilador de calefacción con papel toalla. Limpie sobre el cuerpo externo con una toalla limpia y ligeramente húmeda.
- Lave la canasta removible de cocción, bandeja de cocción y la manilla con agua jabonosa usando una toalla, esponja o utensilio no abrasivo. Seque completamente antes de usar o guardar.

Para remover la canasta de cocción de la bandeja de cocción:

1. Deslice el protector de liberación de la canasta hacia adelante.
2. Presione el botón de liberación de la canasta.
3. Para volver a poner la canasta en la bandeja de cocción, coloque la canasta en la parte superior de la bandeja, deslice hacia abajo hasta que calce la guía con el riel de la bandeja.

Cualquier ajuste o arreglo tendrá que ser llevado a cabo en el centro de servicio técnico autorizado de Oster. Vea tarjeta de garantía adjunta en el empaque para Latino América.

Precauções importantes

AO USAR ELETRODOMÉSTICOS, ALGUMAS PRECAUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA SEMPRE DEVEM SER OBSERVADAS, 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. Deixe esfriar antes de manusear.
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 dispositivo pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e pessoas com habilidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre como usar o dispositivo com segurança e entender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o dispositivo. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
5. 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.
6. Não use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiverem danificados 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.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do eletrodoméstico poderá causar lesões.
8. Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
9. NÃO deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que encoste em superfícies quentes.
10. 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.
11. Tome muito cuidado ao mover um eletrodoméstico ou ao retirar uma bandeja contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
12. Tome muito cuidado ao abrir a cesta durante ou após o uso. O vapor quente ou líquidos quentes podem salpicar e causar queimaduras sérias.
13. ⚠ Durante o uso a fritadeira sem óleo libera vapor quente. Mantenha suas mãos e seu rosto a uma distância segura da área de ventilação do aparelho.
14. NÃO use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido. O uso indevido poderá causar lesões corporais.
15. Este eletrodoméstico foi desenvolvido SOMENTE para o uso doméstico, para o uso por hóspedes em pousadas e hotéis, casas de campo, para cozinhas de lojas, escritórios ou outros ambientes similares. Mantenha 15 cm de distância entre o aparelho e a parede e de suas laterais. Utilize sempre o aparelho em superfícies secas, estáveis e niveladas.
16. Nunca use este aparelho com um timer externo um Sistema externo de controle remoto.

17. Não mova ou cubra a Fritadeira sem Óleo enquanto a mesma estiver em uso.
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SOMENTE PARA O USO DOMÉSTICO

POWER CORD INSTRUCTIONS:

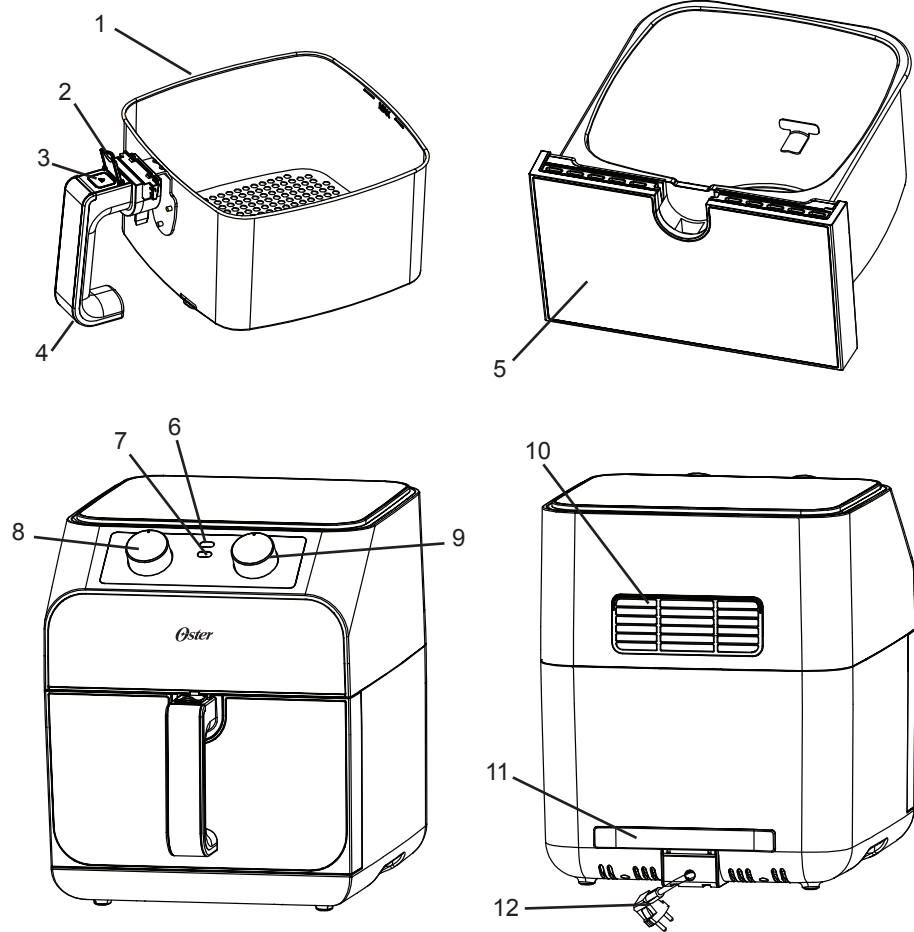
O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos. Fios removíveis ou de extensão mais longos estão disponíveis e poderão ser usados caso sejam tomados os devidos cuidados ao serem usados. Se um fio removível ou de extensão mais longo for usado:

- a. As características elétricas do fio removível ou de extensão deverá ser igual ou superior às 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.



- 1. Cesto de fritadeira
- 2. Tampa do botão
- 3. Botão de liberação do cesto da fritadeira
- 4. Alça para cesto
- 5. Fritadeira
- 6. Indicador de poder
- 7. Indicador de aquecimento
- 8. Botão de controle de tempo
- 9. Botão de controle de temperatura
- 10. Saída de ar
- 11. Armazenamento do cabo de alimentação
- 12. Cabo de alimentação

▲ Jamais se deve submergir qualquer parte da Fritadeira Sem Óleo, o fio ou o plugue na água ou qualquer outro líquido. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada e que todas as peças estejam frias antes de montar ou desmontar a sua Fritadeira Sem Óleo.

Retire o eletrodoméstico da caixa e remova todo material de embalagem, materiais promocionais e adesivos. Retire todos os materiais impressos. Lave a cesta de cozimento com água quente e detergente para louças. Enxágue e seque bem todas as peças. Unte levemente toda a superfície de cozimento com óleo de cozinha. Ligue o aparelho e deixe-o esquentar na temperatura máxima. Em seguida desligue e deixe esfriar completamente. Limpe o excesso de óleo com água quente sem esfregar. Finalmente seque a superfície com um pano seco. Agora a Fritadeira Sem Óleo estará pronta para ser usada.

guia para uso de óleos e gorduras

O uso da Fritadeira Sem Óleo irá ajudar a reduzir a quantidade de óleo necessária para preparar algumas receitas, o que poderá beneficiar em sua dieta. A tabela abaixo alguns tipos de óleos mais comuns. Todos podem ser usados em sua Fritadeira Sem Óleo. Porém para melhores resultados recomendamos usar óleo vegetal.

Tipo de Óleo	Uso
Óleo vegetal	Superficial, mergulhado e fritar mexendo.
Óleo de colza (freqüentemente chamado de óleo vegetal)	Superficial, mergulhado e fritar mexendo.
Óleo de milho	Superficial, mergulhado e fritar mexendo.
Óleo de girassol	Superficial, mergulhado e fritar mexendo.
Azeite	Superficial e fritar mexendo. Marinados, temperos, despejado por cima.
Óleo de gergelim	Superficial, mergulhado e fritar mexendo. Marinados, despejado por cima.
Óleo de amendoim	Superficial e fritar mexendo. Proporciona um sabor a oleaginosas.
Óleo de semente de uva	Superficial, mergulhado e fritar mexendo.

usando sua fritadeira sem óleo

Sua Fritadeira Sem Óleo pode ser usada para cozinhar alimentos frescos ou congelados. Certifique-se de que os ingredientes estejam untados de maneira uniforme com óleo. Não carregue mais de 2 kg de comida no cesto de cozimento.

Observação: Alimentos congelados e outros alimentos com alto teor de água podem fazer com que o vapor escape do Fritadeira.

1. Ligue a Fritadeira Sem Óleo na tomada elétrica.
2. Coloque o botão de controle da temperatura na posição desejada.
3. Para ligar a Fritadeira Sem Óleo, gire o botão de controle do tempo para selecionar o tempo desejado de cozimento. As luzes indicadoras de ligado e aquecendo irão acender.
Observação: Para melhores resultados, adicione de 3 a 5 minutos para pré-aquecer antes de colocar os alimentos na Fritadeira Sem Óleo.
4. Use a alça para puxar com cuidado a bandeja de cozimento da Fritadeira Sem Óleo. Coloque os alimentos na cesta de cozimento removível e coloque a bandeja de cozimento de volta em seu lugar na Fritadeira. Se a bandeja não for bem encaixada o aparelho não irá funcionar.
5. Para garantir crocância alguns alimentos requerem que a bandeja seja chacoalhada na metade do tempo de preparo. Para fazer isso, puxe a bandeja de cozimento para fora do aparelho segurando a alça e chacoalhe/misture com cuidado os alimentos. Em seguida encaixe novamente a bandeja na Fritadeira e continue a cozinhar.
Observação: Certifique-se de que o protetor do botão para soltar a cesta esteja fechado para evitar que a cesta se solte acidentalmente.
6. Quando o tempo de cozimento chegar ao fim, o aparelho o timer do aparelho irá emitir um sinal sonoro. Puxe a bandeja para fora do aparelho e coloque-a em um local que tenha uma superfície resistente ao calor. Verifique se os alimentos estão prontos. Caso contrário, coloque a bandeja de volta na Fritadeira e coloque o timer para cozinhar por mais alguns minutos.
7. Quando os alimentos estiverem prontos, puxe com cuidado a bandeja de cozimento para fora da Fritadeira Sem Óleo e empurre para frente o protetor transparente do botão para soltar a cesta da bandeja. Esvazie os alimentos da cesta colocando-os em um recipiente ou prato para servir. Para alimentos mais frágeis ou maiores, use uma pinça de cozinha para retirar os alimentos da cesta.
8. Não use utensílios metálicos para retirar resíduos de alimentos da bandeja ou da cesta.
9. Use utensílios resistentes ao calor e que não sejam metálicos para retirar os alimentos.

preparando alimentos práticos e congelados

A tabela abaixo proporciona algumas instruções básicas para preparar alguns alimentos comuns e congelados. Vale a pena mencionar que dependendo do tamanho e espessura dos alimentos a serem cozinhados poderá ser necessário alguns ajustes para se obter os melhores resultados. Certifique-se de que os alimentos estejam totalmente cozidos antes de consumi-los.

Observação: Para resultados mais crocantes, recomendamos chacoalhar a cesta da Fritadeira 1 a 2 vezes durante o processo de cozimento.

Alimento	Tempo de Cozimento (min)	Temperatura de Cozimento (Celsius)	Observações	Óleo (Colher de sopa)
½ Kg de batatas fritas congeladas	18-20	200	Retire e chacoalhe a cesta periodicamente	-
225 a 285 g de batatas fritas congeladas	12-16	200	Retire e chacoalhe a cesta periodicamente	-
225 g de bolinhas de batata congelada	12-16	200	Distribua em uma camada	-
225 g de palitos de mozzarella congelados	8-10	200	Distribua em uma camada	-
450 g de batata rosti congelada	8-10	200	Unte a cesta com um pouco de óleo	1
Pizza congelada	6-8	200		-
Hambúrguer de peru congelado	10-12 para preparar ao ponto para bem passado 13-15 para preparar bem passado	200	Vire uma vez	-
Hambúrguer de carne congelado	8-10 para preparar ao ponto para bem passado 11-13 para preparar bem passado	200	Vire uma vez	-
Nuggets pequenos de frango congelados	14-16	200	Distribua em uma camada na cesta	-
Peito de frango fresco	16-20	200	Lave e seque com papel toalha batendo com a mão	1
Coxas de frango fresca	20-25	200	Lave e seque com papel toalha batendo com a mão	1

cuidado e limpeza

Desligue da tomada e deixe esfriar completamente a Fritadeira Sem Óleo antes de limpar. NUNCA se deve submergir o aparelho, o fio ou o plugue na água ou qualquer outro líquido. Nunca use produtos ou materiais para limpeza abrasivos.

- Limpe com cuidado usando papel toalha qualquer respingo de óleo na tampa do ventilador de aquecimento. Passe um pano levemente umedecido para limpar a superfície externa do aparelho.
- Lave a cesta de cozimento removível, a bandeja de cozimento e a alça com água morna e detergente usando uma esponja macia ou uma escova não abrasiva. Seque bem antes de usar ou guardar.

Para retirar a cesta da bandeja:

1. Deslize para frente o protetor do botão para soltar a cesta.
2. Pressione o botão para soltar a cesta.
3. Para encaixar a cesta de volta na bandeja de cozimento, coloque a cesta em cima da bandeja e encaixe a cesta para baixo até que encaixe na bandeja e faça um clique para travar.

Este eletrodoméstico não contém nenhuma peça que possa ser reparada. Qualquer tipo de serviço além do descrito nesta seção deverá ser efetuado apenas por um técnico qualificado de uma Assistência Técnica Credenciada Oster®. Veja a seção sobre garantia.