

Oster®



MODELOS
MODELS



**CKSTAF18D-013,
CKSTAF18D-052,
CKSTAF18D-053**

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

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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 control de temperatura, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños. Los niños no deben jugar con el aparato. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica.
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 CABLE o ENCHUFE 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 el aparato 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:

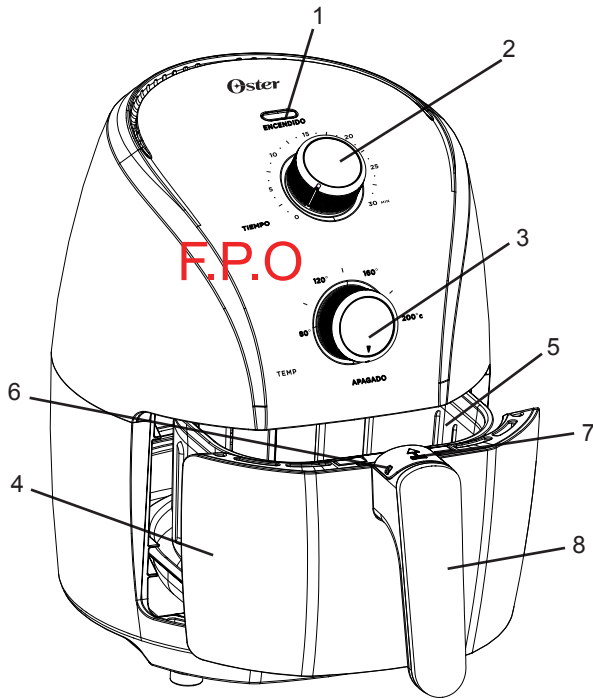
- a. La calificación eléctrica marcada del juego de cables o del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato;
- b. El cable debe colocarse de modo que no cuelgue del tope o de la mesa donde los niños puedan tirar de él o tropezarse involuntariamente; y
- 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 tuerza, ni abuse del cable eléctrico.

NOTAS

1. Algunas superficies de topes 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.

PIEZAS



- | | | | |
|----|--|----|-------------------------------------|
| 1. | Indicador de Encendido y de Funcionamiento | 6. | Protección de liberación de canasta |
| 2. | Perilla de control de tiempo | 7. | Botón de liberación de canasta |
| 3. | Perilla de control de temperatura | 8. | Manilla |
| 4. | Bandeja de cocción | | |
| 5. | Bandeja de cocción removible | | |

ANTES DEL PRIMER USO

▲ 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 y la parrilla de cocción con agua y jabón tibia y seque. Cubra ligeramente toda la superficie de cocción, incluida la parrilla 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 el aparato 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

COCINAR

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.

1. Enchufa la Freidora de Aire en la salida de corriente.
2. Cuando esté enchufado, la luz del botón de Encendido se encenderá. Presione este botón para ingresar al modo de elección de funciones.
3. En el modo de elección de funciones, el botón de Encendido parpadeará y la pantalla mostrará automáticamente una temperatura de 180° C y un tiempo de cocción de 15 min. Puede comenzar a cocinar usando estas configuraciones predeterminadas presionando nuevamente el botón de Encendido, O puede usar los botones de Temperatura, Temporizador y Menú para ajustar las configuraciones de cocción.
4. Para cambiar la configuración de temperatura, presione el botón de Temperatura y use los botones de flecha Arriba y Abajo para ajustar la temperatura deseada.
5. Para cambiar la configuración del tiempo, presione el botón de Temporizador y use los botones de flecha Arriba y Abajo para ajustar el tiempo de cocción deseado.
6. Para elegir una de las 7 funciones de cocción preestablecidas, presione el botón de Menú. Use el botón de Menú para alternar entre las siguientes funciones: Pollo, Carne, Pescado, Postre, Verduras, Papas Fritas y Camarones (consulte la configuración predeterminada de cocción para cada una de las funciones en la tabla de la página 8).
7. Use el botón de Encendido para comenzar a cocinar una vez que haya ajustado la configuración de cocción a su gusto. Si mantiene presionado el botón de Encendido durante más de 5 segundos, la Freidora de Aire entrará en modo de espera.
8. 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.
9. 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: La parrilla de cocción removible puede moverse fuera de lugar al sacar alimentos en la bandeja. Asegúrese de que la parrilla de cocción esté en la posición correcta antes de devolver la bandeja a la Freidora de Aire para continuar cocinando.
10. Cuando escuches la campanilla de el temporizador, el tiempo de cocción seleccionado ha finalizado. Extrae la bandeja de cocción hasta retirarla del electrodoméstico y posiciónela 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 unos minutos extra.
11. Cuando la comida esté lista, cuidadosamente retire la bandeja de cocción de la Freidora de Aire, y 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.
12. No utilice utensilios metalicos para retirar residuos de alimentos de la bandeja de cocción. Utilice utensilios no metalicos que soporten el calor para retirar los alimentos de la bandeja de cocción removible.

COCINAR COMIDAS POPULARES Y CONGELADAS

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.

Cuando cocinen papas fritas, hemos instruido mantener las cantidades de aceite lo más bajas posibles para los resultados más saludables posibles. Sin embargo, si prefiere que las patatas queden más doradas, incrementa la cantidad de aceite utilizada.

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Siempre desconecte su Freidora de Aire y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla. Nunca sumerja el cuerpo principal, el cable eléctrico o el enchufe in 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, parrilla de cocción y la manilla con agua jabonosa usando una toalla, esponja o utensilio no abrasivo. Seque completamente antes de usar o guardar.

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.

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 shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance. Appliances can be used by 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.
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:

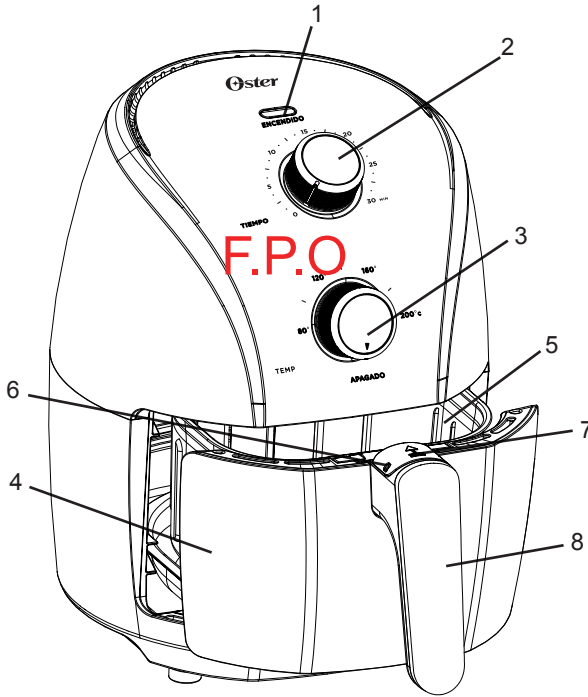
- a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;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

PARTS



- | | | | |
|----|---------------------------|----|--------------------------|
| 1. | Power and heat indicators | 5. | Removable cooking basket |
| 2. | Time control knob | 6. | Basket release shield |
| 3. | Temperature control knob | 7. | Basket release button |
| 4. | Cooking tray | 8. | Handle |

BEFORE FIRST USE

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

Unpack the appliance and remove all packaging, promotional materials and stickers. Remove all printed documents. Before first use, wash inner cooking basket and cooking grate with soap and warm water and dry. Lightly cover the entire cooking surface, including the cooking grate, with cooking oil. Turn on the appliance and warm to maximum heat. Then turn off and cool completely. Clean excess oil off with hot water without rubbing. Finally, dry the surface with a dry cloth. Now the Air Fryer is ready to be used.

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.

1. Plug the Air Fryer into an electrical outlet.
2. When plugged in, the Power button light will turn on. Press this button to enter the function choice mode.
3. In function choice mode, the Power button will flash and the display will show a default temperature of 180° C and a default cook time of 15 min. You may start cooking using these default settings by pressing the Power button again, OR you may use the Temperature, Timer, and Menu buttons to adjust the cook settings.
4. To change the temperature settings, press the Temperature button and use the Up and Down arrow buttons to adjust to the desired temperature.
5. To change the time settings, press the Timer button and use the Up and Down arrow buttons to adjust to the desired cook time.
6. To choose from one of the 7 Preset Cook Functions, press the Menu button. Use the Menu button to toggle between the following functions: Poultry, Steak, Fish, Dessert, Vegetables, French Fries, and Shrimp (see default cook settings for each of the functions in the table on Page 8).
7. Use the Power button to start cooking once you've adjusted the cook settings to your liking. If you hold the Power button for more than 5 seconds, the Air Fryer will enter standby mode.
8. 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.
9. 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: The removable cooking grate may move out of place when shaking/stirring food in the basket. Ensure the cooking grate is in the proper position before returning the tray to the Air Fryer to continue cooking.
10. 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.
11. When the food is ready, carefully pull the cooking tray from the Air Fryer and empty basket of food into serving bowl or plate. For larger or more fragile items, use tongs to lift the food out of the basket.
12. Do not use metallic utensils to take food out from the cooking tray or the cooking basket. Use heat resistant, non-metallic utensils to take out food from the removable cooking tray.

COOKING POPULAR AND FROZEN FOODS

The following table provides basic cooking guidelines for popular 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.

When cooking fresh fries, we've kept the oil quantities as low as possible for the healthiest results. However, if you feel the fries are a little pale and require further browning, increase the quantity of oil slightly.

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 F/C)	Notes	Oil (TBSP)
20oz frozen fries	18-20	400/200	Remove and shake basket periodically	-
8/10oz frozen fries	12-16	400/200	Remove and shake basket periodically	-
8oz frozen potato tots	12-16	400/200	Cover basket in one layer	-
8oz frozen cheese sticks	8-10	400/200	Cover basket in one layer	-
16oz frozen hash browns	8-10	400/200	Coat basket lightly with oil	1
Frozen pizza	6-8	400/200		-
Frozen turkey burger	10-12 medium well 13-15 well done	400/200	Flip once	-
Frozen beef burger	8-10 medium well 11-13 well done	400/200	Flip once	-
Frozen small chicken nuggets	14-16	400/200	Cover basket in one layer	-
Fresh chicken breast	16-20	400/200	Wash and pat dry	1
Fresh chicken drumsticks	20-25	400/200	Wash and pat dry	1

CARE AND CLEANING

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

- Carefully wipe any oil spatter from the 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 grate and handle with warm soapy water using a cloth, sponge or non-abrasive brush. Dry completely before use or storage.



Características eléctricas de los modelos de la serie: CKSTAF18D Electric characteristics of series models:		
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
120 V	60 Hz	900 W
127 V	60 Hz	900 W
220 V	50/60 Hz	900 W
220 V	50 Hz	900 W

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

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

FREIDORA DE AIRE DIGITAL COMPACTA
MODELOS: CKSTAF18D-013, CKSTAF18D-052, CKSTAF18D-053
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
AV. 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, E.U.A.
CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V ~ 900 W



© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los
detalles en el inserto.

© 2020 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

CKSTAF18D_20SEM1 (LA)
Impreso en China

P.N. 203063
GCDS-OST-LD
Printed in China