

# Oster®



MODELO **CKSTAF401MDF**  
MODEL **CKSTAF60WMDF**


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

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

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

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

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

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

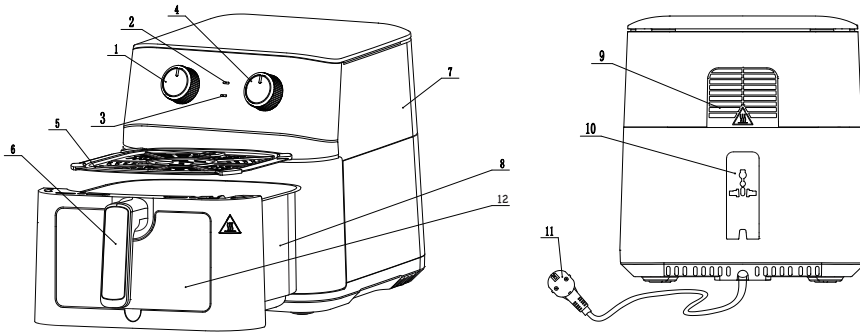
Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

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

### AVISOS

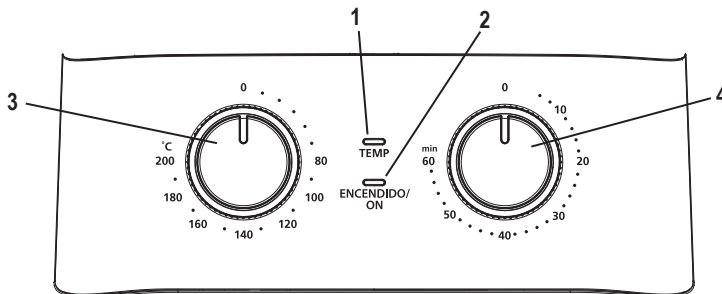
1. Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad calentada sobre una mesa de madera. Recomendamos colocar una almohadilla caliente o un salvamanteles debajo de la freidora para evitar posibles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

# PIEZAS



- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Control de Temperatura        | 7. Carcasa Principal              |
| 2. Luz indicadora de calefacción | 8. Canasta Freidora de Aire       |
| 3. Luz de encendido              | 9. Salida de Aire                 |
| 4. Control de Tiempo             | 10. Almacenamiento de cable       |
| 5. Bandeja Freidora de Aire      | 11. Cable de Alimentación         |
| 6. Manija                        | 12. Cubierta de Ventana Removible |

## PANEL DE CONTROL



- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| 1. Luz de Temperatura   | 3. Perilla de Temperatura |
| 2. Perilla de encendido | 4. Perilla de tiempo      |

# ANTES DEL PRIMER USO

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

Desempaque el aparato y remueva todo el material de empaque, materiales promocionales y etiquetas. Remueva todos los documentos impresos. Enjuague y seque todas las piezas. Cubra ligeramente toda la superficie de cocción, incluida la bandeja de la freidora, con aceite de cocina. Enjuague y luego seque todas las partes. Cubra ligeramente toda la superficie de cocción, incluida la rejilla de cocción, con aceite de cocina. Encienda el aparato y caliéntelo hasta que alcance el máximo calor. Apague y enfríe por completo. Limpie el aceite en exceso con agua caliente sin frotar. Seque la superficie con un paño seco. Ahora la Freidora de Aire está lista para ser usada. Es normal que las freidoras sin aceite tengan un olor particular la primera vez que se usan. Deje que la freidora funcione vacía al menos durante 15 minutos antes del primer uso.

# MODO DE USO

## Preparación de su freidora de aire

1. Quite todos los materiales de embalaje, adhesivos y etiquetas dentro y fuera de la unidad.
2. Lave todos los accesorios y limpie el interior de la unidad con un paño húmedo.
3. Coloque la unidad sobre una superficie plana.
4. Enchufe la freidora de aire a un tomacorriente. La unidad entrará en modo de espera.
5. Gire la perilla de control de temperatura a la posición deseada.
6. Para encender la Freidora de Aire, gire la perilla de control de tiempo a la posición deseada. Las luces de encendido y de funcionamiento se encenderán.

**NOTA:** Para tiempos de cocción inferiores a 10 minutos, debe girar la perilla más allá de la marca de 10 minutos para activar el temporizador y luego girarla en sentido antihorario hasta el tiempo deseado.

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados, adicione 3 a 5 minutos para precalentar antes de colocar la comida en la Freidora de Aire.

7. Use la manilla para retirar la canasta de cocción de la Freidora de Aire. Asegúrese de que la rejilla de cocción esté correctamente colocada y ponga la comida en la canasta. Vuelva a colocar la canasta de cocción en la Freidora de Aire de manera correcta.

Si la canasta no ha sido insertada de manera correcta, el electrodoméstico no funcionará.

8. Para asegurar que la comida quede crujiente, algunas preparaciones requieren mover la canasta a la mitad del proceso de cocción. Para hacer esto, quite la canasta de cocción del electrodoméstico por la manilla y sacuda la comida. Luego vuelva a colocar la canasta dentro de la freidora de aire y continúe cocinando.

**NOTA:** La rejilla de cocción removible puede moverse fuera de lugar al agitar/revolver alimentos en la canasta. Asegúrese de que la rejilla de cocción esté en la posición correcta antes de devolver la cesta a la Freidora de Aire para continuar cocinando.

9. Cuando escuche la campanilla de el temporizador, el tiempo de cocción seleccionado ha finalizado. Tire la canasta de cocción hasta retirarla del electrodoméstico y posícionela 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.

10. Cuando la comida esté lista, retire con cuidado la canasta de cocción de la freidora de aire y vacíe la comida en un contenedor adecuado. Tenga cuidado de que la rejilla de cocción no se suelte. Para alimentos más grandes o delicados, use pinzas para levantar la comida fuera de la canasta.
11. No utilice utensilios metálicos para retirar residuos de alimentos de la canasta de cocción.
12. Utilice utensilios no metálicos que soporten el calor para retirar los alimentos de la canasta de cocción removible.

## TABLA DE COCCIÓN



Comida	Temperatura	Capacidad (4L)	Capacidad (6L)	Tiempo (min.)	Nota
Papas Fritas	200°C	400g (20-25 min)	600gr (25-30 min)	20 - 25 min	Agitar a la mitad del proceso de cocción
Alitas de Pollo	180°C	Approx 6 pc (30 min)	Approx 8 pc (20 - 25 min)	30 - 35 min	Voltear a la mitad del proceso de cocción
Pollo Entero	180°C	4lbs (60 min)	5lbs	60 min	Voltear a la mitad del proceso de cocción
Filete	200°C	190g (12-15 min)	500g (12 - 15 min)	12 - 15 min	Precalentar freidora de aire por 3 min. Voltear a la mitad del proceso de cocción.
Pescado	180°C	330g filete (10-12 min)	400g filete (10 - 14 min)	12 min	Precalentar freidora de aire por 2 min antes de meter el salmon en la canasta.
Vegetales Frescos	180°C	340g (12-15 min)	500g (15 - 18 min)	15-20 min	Cubrir on aceite y sazonar. Agitar a la mitad del proceso de cocción.
Hornear	175°C	1 rebanada de pan (17cm largo)	1 rebanada de pan (21cm largo)	25 min	Cubrir el pan con papel aluminio y cocinar por 25min. Para un pan mas dorado, remover papel aluminio al final y cocinar 5 min mas.
Postre	160°C	4 galletas	5 galletas	12 min	Poner papel aluminio en la bandeja de cocción. Colocar las galletas encima del papel aluminio.
Deshidratar	60°C	1 capa de rebanads delgadas de fresas o bananas.	1 capa de rebanads delgadas de fresas o bananas.	6h	Colocar en rodajas finas de banana en la bandeja, formando una capa. Trate de no apilar piezas en una encima de otra.
Calentar	190°C			3 min	

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

**NOTA:** Voltee/mezcle los alimentos a la mitad del ciclo de cocción (la freidora de aire emitirá un pitido de recordatorio) para una cocción uniforme.

**NOTA:** No fríe al aire carnes crudas congeladas (es decir, hamburguesas, bistecs, alitas). Para mejores resultados, descongelar la carne antes de freír al aire.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

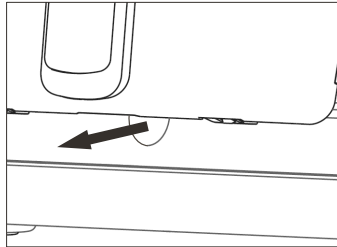
Problema	Causa Potencial	Solución
Alimentos poco cocidos	Se colocó demasiada comida en la canasta de cocción	Para garantizar una cocción adecuada, toda la comida debe estar expuesta al aire que sale del ventilador, siempre es mejor colocar la comida en una capa delgada y dejar suficiente espacio entre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

# CUIDADO Y LIMPIEZA

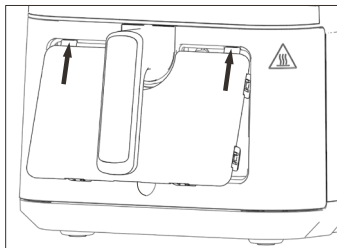
**Siempre desconecte su Freidora de Aire y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla. NUNCA sumerja el cuerpo principal, el cable eléctrico o el enchufe en agua o en ningún otro líquido. Nunca use limpiadores o utensilios de limpieza abrasivos.**

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

**La cubierta frontal de la ventana se puede quitar para su limpieza. Para limpiar la cubierta de la ventana, asegúrese de que la unidad esté fría antes de manipularla, coloque el dedo índice en la cavidad inferior y tire hacia atrás para retirarla como se muestra en la siguiente figura. Limpiar con agua tibia y jabón. Seque con un paño suave y vuelva a colocar la ventana.**



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




### **Limpieza profunda**

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using this product.
2.  This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. The heating base is subject to residual heat from cooking cycle. Do not touch heating base immediately after using. Allow to cool before handling.
13. Use caution when removing the basket during or after a cooking cycle. Escaping steam can cause burns.
14. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries.
15. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
16. **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
17. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter or outlet that allows control remotely, or connect to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
18. Please see the Cleaning section for instructions on how to clean surfaces in contact with food.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

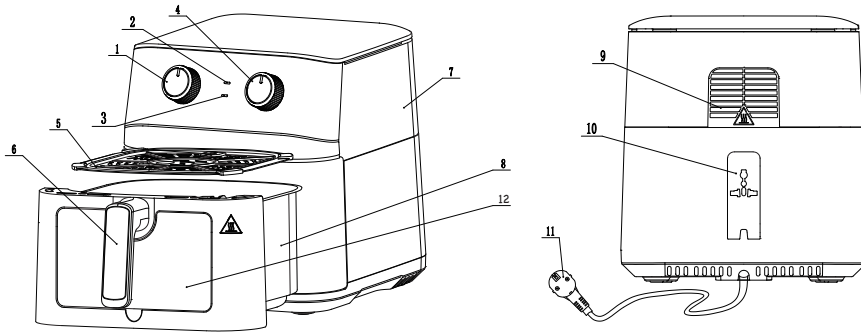
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

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

## NOTICES

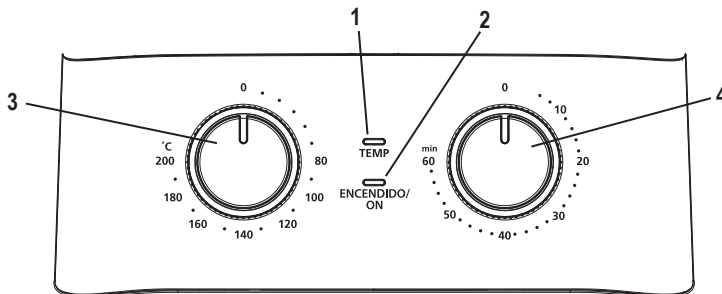
1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your air fryer to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of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

# PARTS



- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Temperature control knob | 7. Main housing            |
| 2. Heating indicator lamp   | 8. Air Fry Basket          |
| 3. Power indicator lamp     | 9. Air outlet              |
| 4. Timer knob               | 10. Cord Wrap              |
| 5. Air Fry Tray             | 11. Power Cord             |
| 6. Handle                   | 12. Removable window cover |

## CONTROL PANEL



- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| 1. Temperature light | 3. Temperature Knob |
| 2. Power Indicator   | 4. Timer Knob       |

## BEFORE FIRST USE

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

Unpack the appliance and remove all packaging, promotional materials and stickers. Remove all printed documents. Wash the inner cooking basket and removable cooking tray with hot, soapy water. Rinse then dry all of the parts. Lightly cover the entire cooking surface, including the air fryer tray, with cooking oil. Turn on the appliance and warm to maximum heat. Then turn off and cool completely. Clean excess oil off with hot water without rubbing. Finally, dry the surface with a dry cloth. Now the air fryer is ready to be used. It is normal for air fryers to have a particular smell the first time it is used. Allow the air fryer to run empty at least for 15 minutes before first use.

## USAGE INSTRUCTIONS

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.

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

4. Plug the Air Fryer into an electrical outlet.
5. Turn the temperature control knob to the required temperature.
6. 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 cook times under 10 minutes, you must turn the knob past the 10 minute mark to activate timer and then turn counterclockwise to the desired time.

**NOTE:** For best results, add an additional 3-5 minutes for preheat before placing food in the Air Fryer.

7. Use the handle to gently pull the cooking basket from the air fryer. Ensure that the cooking tray is properly in place and place food in the cooking basket. Replace the basket back into the air fryer properly. If the basket is not inserted properly, the appliance will not operate.
8. To ensure crispiness, some foods require shaking halfway through the cooking process. To do this, pull the cooking basket out of the appliance by the handle and gently shake/stir the food. Then slide the basket back into the air fryer and continue to cook.

**NOTE:** The removable cooking tray may move out of place when shaking/stirring food in the basket. Ensure the cooking tray is in the proper position before returning the basket to the air fryer to continue cooking.

9. When you hear the timer bell, the set cooking time has finished. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat resistant surface. Check if the foods are ready. If not, simply put back into the Air Fryer and set the time for a few extra minutes.
10. When the food is ready, carefully pull the cooking basket from the air fryer and empty food into serving bowl or plate. Be careful that the cooking tray does not come loose. For larger more fragile items, use tongs to lift the food out of the basket.

11. Do not use metallic utensils to take food residues out from the cooking tray or the cooking basket.
12. Use heat resistant, non-metallic utensils, to take out food from the cooking basket.
13. When the food is ready, carefully pull the cooking basket from the air fryer and empty food into serving bowl or plate. Be careful that the cooking tray does not come loose. For larger more fragile items, use tongs to lift the food out of the basket. Use oven mitts when reaching into the cooking basket is necessary.
14. Do not use metallic utensils to take food out from the cooking bas.

# COOKING CHART


Food	Temperature	Capacity (4L)	Capacity (6L)	Time (min)	Note
Fries	200°C	400g (20-25 min)	600gr (25-30 min)	20 - 25 min	Shake halfway through the cooking process.
Chicken Wings	180°C	Approx 6 pc (30 min)	Approx 8 pc (20 - 25 min)	30 - 35 min	Flip half way through the cooking process.
Whole Chicken	180°C	4lbs (60 min)	5lbs	60 min	Flip half way through cooking process.
Steak	200°C	190g (12-15 min)	500g (12 - 15 min)	12 - 15 min	Pre-heat air fryer for 3 min. Flip half way through the cooking process.
Fish	180°C	330g fillet (10-12 min)	400g fillet (10 - 14 min)	12 min	Preheat for 2 minutes before placing salmon inside cooking basket.
Fresh Vegetables mix.	180°C	340g (12-15 min)	500g (15 - 18 min)	15-20 min	Coat with oil and season. Shake halfway through cooking process.
Bake	175°C	1 loaf of bread (17 cm long)	1 loaf of bread (21 cm long) (25 min)	25 min	Cover the bread in aluminum foil and cook for 25 min. For more crust, remove foil at the end and cook for 5 min.
Dessert	160°C	4 cookies (12 min)	5 cookies (12 min)	12 min	Place aluminum foil on the cooking tray, place cookies on top of foil.
Dehydrate	60°C	1 layer of thinly sliced bananas or strawberries (6 h)	1 layer of thinly sliced bananas or strawberries (6 h)	6h	Place thinly sliced bananas on the cooking tray making one layer of food, try not to overlay pieces on top of each other.
Reheat	190°C			3 min	

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

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

**NOTE:** Do not air fry frozen raw meats (i.e. burgers, steaks, wings). Thaw meat before air frying for best results.

## HELPFUL TIPS / TROUBLE SHOOTING

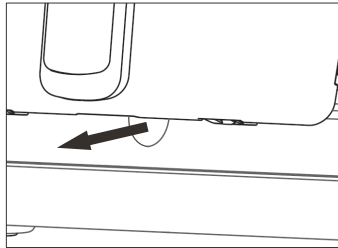
Problem	Potential Cause	Solution
Undercooked Foods	Too much food was placed in cooking basket	To ensure proper cooking, all food must be exposed to the air coming from the fan, it's always better to arrange food in a thin layer and allow enough space between food pieces so the air can go through. Also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

# CARE AND CLEANING

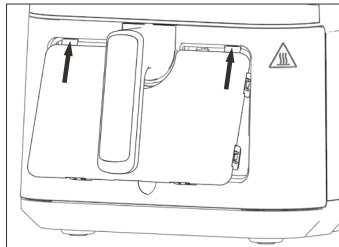
**Always unplug your Air Fryer and allow it to cool completely before cleaning it. NEVER immerse the MAIN body, power cord or plug in water or any other liquid. Never use harsh abrasive cleaners or cleaning materials.**

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

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



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



## Deep cleaning

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



Características eléctricas/Electric characteristics/Características elétricas			
Modelo/Model/Modelo	Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
CKSTAF401MDF	127 V	60 Hz	1300 W
CKSTAF401MDF	220 V	50/60 Hz	1300 W
CKSTAF401MDF	220 V	60 Hz	1300 W
CKSTAF60WMDF	127 V	60 Hz	1700 W
CKSTAF60WMDF	220 V	50/60 Hz	1600 W
CKSTAF60WMDF	220 V	60 Hz	1600 W

La siguiente información es para México solamente.  
The following information is intended for Mexico only.  
A informação a seguir é somente para o México.

FREIDORA DE AIRE

**MODELOS: CKSTAF401MDF, CKSTAF60WMDF**

LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:

IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.

BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO NO. 32 PISO 14,

COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC III SECCIÓN, ALC. MIGUEL HIDALGO,

C.P. 11000 CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO

ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 / 800 506 1700

RFC SME570928G90

PAÍS DE ORIGEN: CHINA

PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V $\sim$  1 700 W

**NOM**

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: 800.506.1700

Colombia: 1.800.018.0360

Peru: 380.0199

Chile: 56225945098

Argentina: 5530.3600

[www.oster.com](http://www.oster.com) / [www.osterlatinamerica.com](http://www.osterlatinamerica.com)

© 2024 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2024 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2024 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

[www.oster.com](http://www.oster.com)

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China

P.N. NWL0001624922

CKSTAF401MDF\_CKSTAF60WMDF\_24SEPM1 (LA) (manual)\_GCDS-JC