

# Oster®



MODELO/MODEL **CKSTAF3202D**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**FREIDORA DE AIRE DIGITAL**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

---

INSTRUCTION MANUAL  
**DIGITAL AIR FRYER**

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE



Gracias por comprar la Freidora de Aire Multifuncional, un artefacto innovador que te ayudará a preparar comidas más saludables. Es muy importante leer este manual de instrucciones con atención, la información aquí contenida le ayudará a hacer un mejor uso de todas las funciones del artefacto y utilizarlo de forma segura. Conserve este manual para futuras consultas.

Siempre se deben seguir algunas precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos, incluyendo las siguientes:

## IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

### ¡ATENCIÓN!


Lea todas las instrucciones contenidas en este manual antes de utilizar el artefacto, observando siempre las medidas de seguridad y siguiendo las instrucciones para prevenir accidentes o lesiones.

Importante: Los materiales utilizados en el embalaje de este artefacto se pueden reciclar. Al deshacerse de ellos, sepárelos para la recogida durante el reciclaje.

- Los envoltorios de plástico y otros materiales de embalaje del artefacto deben mantenerse fuera del alcance de los niños y las mascotas, para evitar el riesgo de asfixia al jugar o manipular dichos materiales.
- Verifique que el voltaje de su artefacto que aparece en la etiqueta de identificación sea el mismo que el del tomacorriente que va a ser utilizado.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el artefacto.
- Coloque su artefacto solo sobre superficies planas, firmes, limpias y secas. Para evitar accidentes, no utilice el artefacto sobre superficies mojadas.
- Mantenga su unidad alejada de superficies calientes, tales como hornos, estufas, carbones calientes o fogones.
- Durante su uso, mantenga la unidad alejada de cortinas, ropa, toallas u otros materiales inflamables.
- No utilice el artefacto cerca de grifos, duchas, piscinas o en áreas desatendidas.
- Algunas superficies pueden estar calientes al utilizar el artefacto, tenga cuidado al tocar las partes externas. No toque ni se apoye en las partes calientes del artefacto, ya que podría provocar quemaduras.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas y otros accidentes, no sumerja el artefacto, el enchufe o el cable eléctrico, total o parcialmente, en agua u otros líquidos. No toque el cable de alimentación con las manos mojadas.
- Nunca deje el cable de alimentación en un lugar donde una persona pueda tropezar con él.

- No conecte la unidad a varios enchufes o extensiones sobrecargadas, ya que la sobrecarga podría dañar el artefacto y provocar accidentes.
- No utilice artefactos con ningún tipo de daño en el cable eléctrico, enchufe u otros componentes. Para reemplazar cualquier pieza o cable eléctrico dañado, contacte al servicio técnico autorizado Oster® más cercano.
- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o un agente autorizado para evitar riesgos.
- No intente desarmar ni reparar el artefacto. Cualquier reemplazo de una pieza dañada debe ser realizado únicamente por un Centro de Servicio Técnico Autorizado Oster®.
- Este artefacto no está diseñado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que estén bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados si están cerca cuando el artefacto está en funcionamiento.
- Le sugerimos que use zapatos y esté sobre un piso seco cuando use artefactos eléctricos.
- Nunca desenchufe el artefacto halando el cable de alimentación. Sostenga el enchufe firmemente y luego hale para desconectarlo.
- Mantenga el artefacto fuera del alcance de los niños, especialmente cuando lo esté utilizando o cuando aún se encuentre caliente, para evitar quemaduras.
- No utilice accesorios que no sean los originales del artefacto. El uso de accesorios que no sean originales puede perjudicar el funcionamiento y causar daños tanto al usuario como al artefacto.
- No guarde el artefacto cuando esté caliente, espere a que se enfríe antes de guardarlo.
- Nunca transporte el artefacto por el cable eléctrico. Nunca deje que el cable de alimentación toque superficies calientes. Sostenga siempre con cuidado el cuerpo de la unidad cuando la mueva.
- Permita que el aire circule libremente por encima y alrededor de la unidad. Deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor del artefacto.
- Nunca bloquee la salida de aire del artefacto mientras esté en funcionamiento, para evitar accidentes.
- Durante el funcionamiento, el artefacto puede liberar vapor extremadamente caliente, tenga cuidado al manipular la unidad y al abrir y retirar la canasta.
- El artefacto no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- No use esponjas o cepillos de metal para limpiar el interior de la freidora. Se pueden dañar las piezas, así como las piezas eléctricas, lo que puede provocar una descarga eléctrica.
- Use guantes adecuados cuando manipule la canasta caliente.
- La freidora no debe utilizarse para fines distintos a los indicados en este manual.
- Cuando la unidad no esté en uso, aunque sea por poco tiempo, desenchúfela.

- Al colocar la canasta para freír o colocar el sartén, asegúrese de que esté colocado y bloqueado correctamente.
- El mantenimiento y la limpieza del artefacto no deben ser realizados por niños.

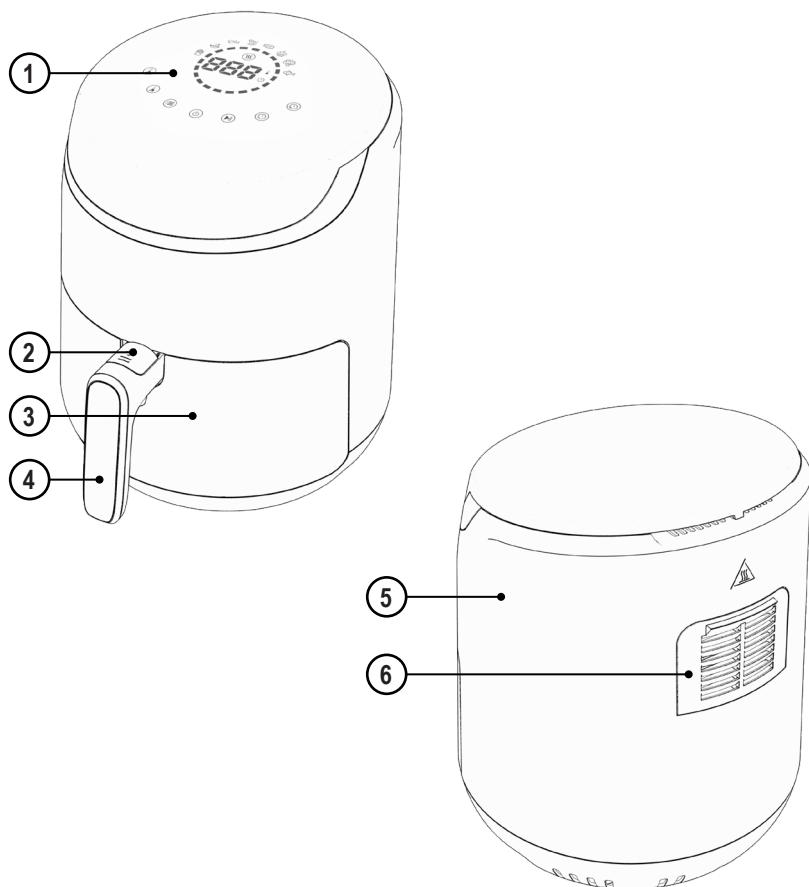
 Nunca permita que objetos afilados y abrasivos entren en contacto con las superficies antiadherentes del artefacto, ya que podrían dañarlo.

 **¡ATENCIÓN!**

Es normal que los electrodomésticos nuevos liberen un ligero humo o olores diferentes las primeras veces que se usan. Esto sucede debido al calentamiento de los materiales y componentes utilizados en la fabricación del artefacto. Es normal y no indica defectos en la unidad.

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO, INTERNO Y NO COMERCIAL**

# DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Panel de control táctil
2. Botón de extracción de la canasta con cubierta protectora
3. Canasta con sartén
4. Mango o asa
5. Cuerpo del producto
6. Salida de aire caliente

# FUNCIONES DE LA FREIDORA

## CANASTA DE FREÍR

La canasta de freír de la unidad cuenta con una capacidad de 3,2 litros. Es el lugar donde debe colocar los alimentos para su preparación.

## MANGO

Utilícelo para manipular el sartén y para abrir la canasta del artefacto.

## TEMPORIZADOR

Ajusta el tiempo de preparación y se puede programar hasta por 60 minutos.

## SELECTOR DE TEMPERATURA

Selecciona la temperatura de cocción, la cual se puede ajustar de 80°C a 200°C.

## SALIDA DE AIRE CALIENTE

Se encuentra en la parte trasera de la unidad, esta salida se encarga de eliminar el aire caliente dentro del artefacto, generado por el proceso de freír sin aceite.

**⚠ ¡ATENCIÓN! Esta parte del artefacto se pone muy caliente. Nunca bloquee la salida de aire caliente.**

## PANEL DE CONTROL TÁCTIL

El panel de control táctil tiene botones en forma de pantalla digital con selectores para controlar todo el proceso de su freidora. Visite la sección de uso del producto para conocer más funciones sobre el panel.

# SUGERENCIAS PARA ASAR, FREÍR Y DESCONGELAR

Alimento	Tipo	Cantidad	Revolver a la mitad del proceso o del tiempo	Tiempo de preparación	Temperatura
<b>Papas</b>					
Papas fritas (6x6mm)	Frescas	500g	Si	20-25 minutos	200°C
Papas fritas	Congeladas	500g	Si	25-30 minutos	200°C
<b>Otras verduras</b>					
Pimientos	Frescos en tiras	500g	No	10-15 minutos	150-180°C
Hongos	Frescos (divididos en cuatro)	500g	No	10-15 minutos	150°C
Tomates	Frescos (divididos en cuatro)	500g	No	20-25 minutos	150°C
Cebollas	Frescas (divididas en cuatro)	500g	No	15-20 minutos	150°C
<b>Carnes y aves</b>					
Nuggets de pollo	Congelados	250g	Si	10-15 minutos	200°C
Nuggets de pollo	Congelados	500g	Si	15-20 minutos	200°C
Pata superior de pollo	Fresca	2 piezas	Si	20-25 minutos	200°C
Muslo de pollo	Fresco	1 pieza	Si	25-30 minutos	200°C
Pechuga de pollo	Fresca	500g	Si	15-20 minutos	200°C
Alitas de pollo	Frescas	5-7 unidades	No	20-30 minutos	200°C
Costillas de cerdo	Frescas	2-4 piezas	Si	20-30 minutos	200°C



Alimento	Tipo	Cantidad	Revolver a la mitad del proceso o del tiempo	Tiempo de preparación	Temperatura
Rebanadas de cerdo con grasa	Frescas	1-2 rebanadas (1cm de grosor).	Si	10-15 minutos	200°C
Carne molida	Fresca	250g	Si	10-15 minutos	180°C
Carne molida	Fresca	500g	Si	15-20 minutos	180°C
Albóndigas de carne	Congeladas	500g	Si	15-20 minutos	180°C
Hamburguesas	Congelados	1-2 unidades	Si	15-20 minutos	180-200°C
Pescados y crustáceos					
Camarones	Frescos (pelados)	250g	Si	10-15 minutos	180°C
Camarones	Frescos (pelados)	500g	Si	15-20 minutos	180°C
Filete de pescado	Fresco	250g	Si	20-25 minutos	180°C
Filete de pescado	Fresco	500g	Si	25-30 minutos	180°C
Calamares	Frescos (en anillos)	250g	Si	8-12 minutos	180-200°C
Aperitivos					
Rollo de primavera	Descongelado	1-2 rebanadas	Si	10-15 minutos	180°C
Pastel	Descongelado	2-3 unidades	Si	10-15 minutos	180°C
Platos prontos congelado					
Lasaña	Congelada	450g	No	15 minutos	200°C
Hamburguesa con queso	Congelada	300g	Si	15-20 minutos	90-120°C
Macarrones (varios sabores)	Congelados	350g	No	15 minutos	200°C

## CONSEJO DE DURABILIDAD PARA SU FREIDORA

Antes del primer uso, es necesario curar el antiadherente con aceite para que su freidora le dure más. Para ello, engrase bien la freidora con aceite y deje actuar durante 20 minutos a una temperatura de 200°C. Permita que se enfríe de manera natural y retire el exceso de aceite. Repita el proceso por otras 2 o 3 veces para asegurar la efectividad del curado antiadherente.

## UTILIZANDO SU ARTEFACTO

### PANEL DE CONTROL TÁCTIL

⏻ Una vez que el cable esté enchufado en el tomacorriente y el sartén esté correctamente colocado, el botón de encendido se iluminará. Pulse el botón de encendido durante 2 segundos para que la unidad vuelva a la temperatura estándar de 180°C y el tiempo del temporizador se ajuste a 15 minutos, vuelva a pulsar el botón durante 2 segundos y el artefacto se apagará [ver figura 1].

**Nota: cuando no esté utilizando la unidad, aunque sea por un breve momento, apague la unidad y retire el enchufe del tomacorriente.**

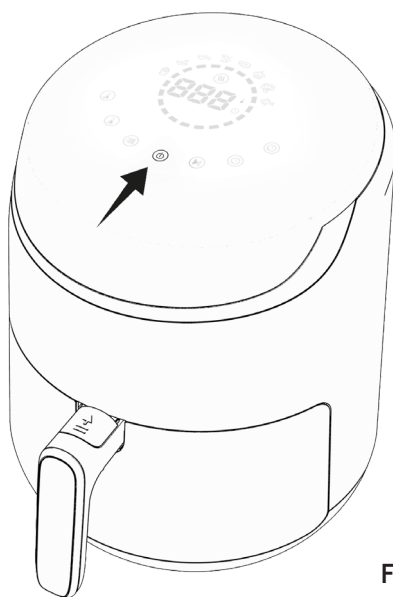


Figura 1

☰ Al seleccionar este botón, se cambia entre los 8 modos pre-programados. Cada uno de estos 8 modos tiene un tiempo y una temperatura previamente establecidos, al seleccionar un alimento/programa, su freidora establecerá automáticamente los parámetros de temperatura y tiempo.

⏪⏩ Presione el botón para iniciar y pausar su freidora.

🔥🔻 Estos botones permiten cambiar la temperatura de fritura de los alimentos, agregando o disminuyendo la temperatura en 5°C. Mantenga presionado el botón para ajustar rápidamente la temperatura. La temperatura se puede regular de 80°C a 200°C.

🕒🕒 Estos botones le permiten cambiar el tiempo de fritura, variando de minuto a minuto.

Mantenga presionado este botón y el tiempo se puede cambiar rápidamente.




Luz indicadora de funcionamiento del ventilador.



Luz indicadora de la pantalla, que alterna la información del tiempo y la temperatura.



Luz indicadora de modo predefinido (que varía según el alimento elegido). Alterna el indicador cuando se presiona el botón .



Luz de indicadora de que la unidad está en modo de calentar.



Luz indicadora de temperatura en la pantalla..



Luz indicadora de tiempo en la pantalla.

## UTILIZANDO SU ARTEFACTO

Lave los componentes extraíbles para eliminar cualquier residuo del proceso de fabricación. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado. Coloque la freidora sobre una superficie plana, firme y seca.

Retire la canasta con sartén halando el mango. Luego retire la canasta empujando hacia atrás la cubierta protectora del botón de extracción de la canasta y presionando el botón central que libera el sartén [ver figura 2].

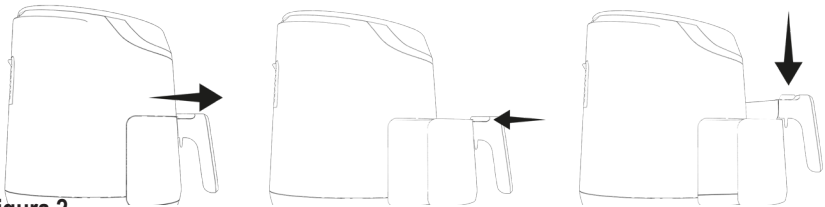


Figura 2

Limpie la superficie interna antiadherente y también la canasta del sartén con un paño húmedo y seque con un paño seco o toalla de papel. Asegúrese de que el artefacto esté completamente seco.

Coloque los alimentos dentro de la canasta respetando siempre la capacidad máxima de cada alimento, nunca exceda el límite de 3/4 del volumen de la canasta. Vuelva a colocar la canasta en el sartén antiadherente y luego inserte el conjunto en la cavidad de la freidora.

Enchufe la unidad en un tomacorriente. Encienda la unidad presionando el botón de encendido/apagado y configure el selector de temperatura y el temporizador. Usted puede utilizar la tabla de sugerencias para asar, freír, y descongelar de este manual como referencia o preparar los alimentos según sus gustos personales.

**Nota:** Si es el primer uso de la freidora y ésta se encuentra aún fría, agregue 5 minutos más al tiempo de preparación. Este tiempo es necesario para calentar la cavidad de la freidora. Para las preparaciones donde la unidad ya está caliente, el tiempo de preparación a considerar es el normal.

**Nota:** Algunos alimentos deben removerse a la mitad del tiempo, para así asegurar una fritura uniforme de todos los alimentos. Extraiga con cuidado el sartén, es posible que se hayan generado vapores calientes durante el proceso de fritura, por lo tanto agite la cesta y/o con la ayuda de un utensilio resistente al calor, voltee los alimentos.

**⚠ ¡ATENCIÓN!** No presione el botón que retira la canasta mientras se agita.

**⚠ ¡ATENCIÓN!** El producto no se apaga si se quita el sartén (por ejemplo, para revolver alimentos). Por lo tanto, recuerde agregar el tiempo transcurrido al final del ciclo de preparación de alimentos, si el producto no se ha terminado de cocinar como se desea.

**⚠ ¡ATENCIÓN!** Tenga mucho cuidado al retirar el sartén sin apagar el artefacto, ya que la resistencia y el ventilador interno de la freidora permanecerán encendidos. Bajo ninguna circunstancia toque la cavidad interna de la unidad con ninguna parte del cuerpo ni inserte ningún objeto en ella. Esta acción puede provocar quemaduras y/u otros daños físicos.

Abra el artefacto con cuidado, es posible que se hayan generado vapores calientes durante el proceso de fritura. Con la ayuda de un utensilio resistente al calor, retire los alimentos de la canasta y transfírelos a otro recipiente.

**Nota:** Si lo desea, el artefacto se puede reutilizar inmediatamente después del primer uso.

Una vez termine de preparar los alimentos, desenchufe la unidad.

Espere a que el producto se enfríe por completo antes de iniciar la limpieza, siguiendo las pautas de la sección "Mantenimiento y Limpieza".

La freidora no debe utilizarse bajo ningún concepto sin la canasta de freír.

## PARA MEJORES RESULTADOS, SIGA ESTOS CONSEJOS:

- No exceda el límite de 3/4 de capacidad de la canasta de la freidora.
- Seque la comida antes de freír, esto asegura una fritura más rápida.
- Si los alimentos se pegan mientras los está friendo, use una espátula para despegarlos. Para su seguridad, utilice los accesorios adecuados y proteja sus manos.
- Si es necesario engrase la comida para obtener mejores resultados, intente siempre usar aceite de buena calidad.

- Los alimentos congelados o grandes cantidades de agua pueden tardar más en estar listos y los resultados finales no serán tan satisfactorios. Procure preparar porciones pequeñas de comida previamente descongelada y picada en trozos más pequeños.
- Los alimentos precocinados generalmente necesitan una temperatura más alta que los alimentos crudos.
- La mayoría de los alimentos que generalmente se hornean en hornos también se pueden preparar en la freidora sin aceite.
- La freidora también puede descongelar o recalentar alimentos.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### CONSEJOS PARA CONSERVAR DE MANERA ADECUADA LA CANASTA DE FREÍR

- Si lo prefiere, engrase la canasta/sartén con una fina capa de aceite antes de usar. Esto prolongará la durabilidad del antiadherente y ayudará a eliminar los restos de comida.
- Utilice siempre accesorios de silicona en la canasta. La silicona no raya el antiadherente y promueve una mayor durabilidad de su canasta.
- Evite condimentar los alimentos directamente en la canasta del artefacto. El contacto entre el metal y el condimento puede acelerar el proceso de desgaste, comprometiendo la vida útil de la canasta/bandeja.
- Si no puede eliminar la grasa fácilmente, caliente la unidad durante 3 minutos a 180°C y límpiela con agua tibia.
- Limpie su freidora constantemente. No la sumerja en agua ni use químicos o blanqueadores.
- Séquela bien después de limpiarla. Para secarla, le recomendamos retirar el exceso de agua con un paño y luego encender la freidora con la canasta húmeda durante 5 minutos a una temperatura de 180°C. Este procedimiento garantiza un secado completo y adecuado, evitando la oxidación de los componentes.

### LIMPIANDO SU PRODUCTO

- Retire el enchufe del tomacorriente antes de limpiar la unidad y permita que se enfríe.
- Retire el sartén antiadherente.
- Retire la canasta del interior del sartén presionando el botón de liberación.
- Para limpiar la canasta: lávela con agua y detergente neutro. Seque bien con un paño o papel suave. No utilice esponjas o cepillos abrasivos para evitar dañar el material.
- Para facilitar la eliminación de la suciedad: recomendamos que la limpieza se realice inmediatamente después de su uso.

- Para limpiar el sartén: utilice un paño húmedo o una esponja suave con detergente neutro para desengrasarlo. Seque el sartén inmediatamente después de lavarlo con un paño seco o una toalla de papel.
- Para limpiar la superficie exterior: el exterior de la freidora debe limpiarse con un paño suave y húmedo. Nunca use material abrasivo o alcohol para limpiarla. Tenga cuidado de que la humedad no penetre en la cavidad del artefacto.
- Para limpiar la cavidad: use solo un paño suave y seco para eliminar el exceso de agua. A continuación, encienda la freidora con la canasta de freír húmeda durante 5 minutos a una temperatura de 180°C para asegurarse de que la canasta se haya secado por completo.

***Nota: El elemento calefactor se encuentra ubicado en la parte superior de la cavidad y puede estar caliente incluso si su color no es rojo. Asegúrese siempre de que el producto esté completamente frío antes de limpiarlo.***

Nunca sumerja el artefacto en agua. Límpielo solo con un paño suave y jabón. Después de limpiarlo, séquelo bien.

Asegúrese de que todas las partes del producto estén secas antes de volver a usarlo.

Vuelva a colocar todos los componentes en su freidora para que esté lista durante el próximo uso.

Repita la operación siempre que su freidora no se haya utilizado durante mucho tiempo.

Guarde su freidora en un lugar plano, seco y seguro, fuera del alcance de los niños.

***Nota: Las actualizaciones de los componentes y las piezas del artefacto se realizan con regularidad. Por lo tanto, algunas de las instrucciones, especificaciones e imágenes de este manual pueden diferir ligeramente de su producto en particular.***

Thank you for purchasing the Oster® Digital Air Fryer, an innovative appliance that will help you prepare healthier meals. It is very important to read this instruction manual carefully, the information included herein will help you make better use of all the functions of the appliance and use it safely. Keep this manual for future reference.

Some basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### **ATTENTION!**


Read all the instructions included in this manual before using the appliance, always observing the safety measures and following the instructions to prevent accidents or injuries.

Important: The packaging materials used in this appliance can be recycled. When disposing of them, please separate them for collection during recycling.

- The plastic wrappers and other packaging materials with the appliance should be kept out of the reach of children and pets to avoid the risk of suffocation when playing or handling of such materials.
- Make sure the voltage of your appliance, which is indicated on the rating label is the same as that of the outlet to be used.
- Children must be supervised at all times to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance should be placed only on flat, stable, clean and dry surfaces. Do not use the appliance on wet surfaces to avoid accidents.
- Keep the unit away from hot surfaces, such as ovens, stove tops, heaters and other heated elements.
- While using the appliance, keep it away from curtains, tapestry, drapes, clothing, towels, or other flammable materials.
- Do not use the appliance near sinks, taps, showers, swimming pools, or leave it unattended.
- Some surfaces may be hot when using the appliance, be careful when touching the external parts. Do not touch the hot parts of the appliance, as this could cause burns.
- To avoid the risk of electric shock, other accidents and personal injuries, do not immerse the appliance, plug, or cord, in water or other liquids. Do not touch the plug or power cord with wet hands.
- Never leave the power cord in a position where someone can trip over it.
- Do not plug the unit overloaded outlets or extension cords, since overloading could damage the appliance and cause accidents.

- Do not use the appliance if it presents any kind of damage to the power cord, plug or other components. Please contact the nearest Authorized Oster® Service Center to have the power cord, plug or component replaced or repaired.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized technician to avoid risks.
- Do not try to open, disassemble or repair the appliance. Any replacement of a damaged part should only be performed by a technician at an Authorized Oster® Service Center.
- This appliance was not designed to be used by individuals (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or those who lack of experience or knowledge, unless they are under the supervision or instruction of someone responsible for their safety.
- Children should always be supervised if they are near the appliance while it is in operation.
- It is important to wear shoes and stand on a dry floor when using an electrical appliance.
- Never unplug the appliance by pulling the power cord. Hold the plug firmly and then pull it to disconnect it from the outlet.
- Keep the appliance out of the reach of children, especially when you are using it or when it is still hot, to avoid burns.
- Do not use accessories other than the original ones for the appliance. The use of non-original accessories may impair the performance of the appliance and cause damage to the appliance or personal injuries.
- Do not store the appliance while it is hot, wait for it to cool down completely before putting it away.
- Never carry the appliance by holding it by the power cord. Never let the power cord touch hot surfaces. Always carefully hold the body of the unit when moving it.
- Allow air to circulate freely over and around the unit. Leave at least 10 cm of free space around the appliance.
- Never block the appliance's air vents while it is working, to avoid accidents.
- During operation, the unit can release extremely hot steam, be careful when handling the unit and when opening and removing the basket.
- The appliance should not be used with an external timer or remote-control system.
- Do not use sponges or steel wool pads to clean the basket and the pan of the air fryer. The unit can be damaged, including its electrical parts, which can lead to electrical shocks.
- Use appropriate protection or oven mitts when handling the hot basket.
- The air fryer must not be used for purposes other than those indicated in this manual.
- Make sure to unplug the unit when not in use, even if it is for a short period of time.
- When inserting the basket into the unit to be used, please ensure it is properly placed and inserted and locked into placed.
- The maintenance and cleanliness of the appliance should not be carried out by children.



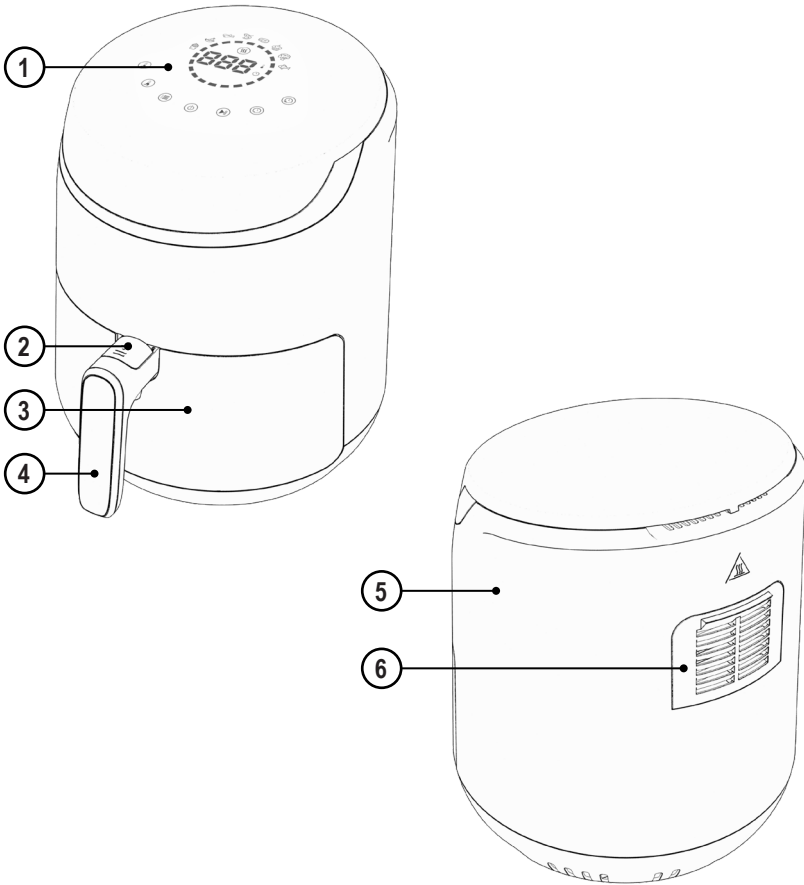
 Never allow sharp and abrasive objects to come into contact with the non-stick surface of the unit, as they could damage it.

 **ATTENTION!**

It is normal for a new electrical appliance to release some smoke or odor during the first times it is used. This is a result of the initial heating of some materials and components used in the manufacturing of appliance. This is normal and does not represent a defect.

**FOR HOUSEHOLD, INDOORS AND NON-COMMERCIAL USE ONLY**

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Touch Control Panel
2. Basket Removal Button with Protective Cover
3. Frying Basket with Pan
4. Handle
5. Product Housing
6. Hot Air Vent

# PRODUCT FUNCTIONS

## FRYING BASKET

The frying basket with 3.2L capacity. It is where the foods to be prepared should be placed.

## HANDLE

Use the handle to open and insert the frying basket with pan into the product cavity.

## TIMER

Use it to adjust the preparation time, it can be programmed for up to 60 minutes.

## TEMPERATURE SELECTOR

Allows to select the cooking temperature from 80°C to 200°C.

## HOT AIR VENT

The hot air vent is located at the rear of the product and its function is to release the hot air generated by the frying process without oil from inside the product.

 **WARNING! This area gets very hot. Never block the hot air vent.**

## TOUCH CONTROL PANEL

The Touch Control Panel includes soft touch buttons with a digital display that enables to control the air frying process. Refer to the product operations section to learn more about the functions of the panel.


# TIPS TO BAKE, FRY AND DEFROST

Food	Type	Quantity	Stir halfway through the process?	Preparation time	Temperature
<b>Potatoes</b>					
French Fries (6x6 mm)	Fresh	500g	Yes	20-25 minutes	200°C
French Fries	Frozen	500g	Yes	25-30 minutes	200°C
<b>Other Vegetables</b>					
Peppers	Fresh, sliced	500g	No	10-15 minutes	150-180°C
Mushrooms	Fresh (quartered)	500g	No	10-15 minutes	150°C
Tomatoes	Fresh (quartered)	500g	No	20-25 minutes	150°C
Onions	Fresh (quartered)	500g	No	15-20 minutes	150°C
<b>Meat and poultry</b>					
Chicken Nuggets	Frozen	250g	Yes	10-15 minutes	200°C
Chicken Nuggets	Frozen	500g	Yes	15-20 minutes	200°C
Chicken Thighs	Fresh	2 pieces	Yes	20-25 minutes	200°C
Chicken Legs	Fresh	1 piece	Yes	25-30 minutes	200°C
Chicken Breast	Fresh	500g	Yes	15-20 minutes	200°C
Chicken Wings	Fresh	5-7 pieces	No	20-30 minutos	200°C
Pork Ribs	Fresh	2-4 pieces	Yes	20-30 minutes	200°C
Slices of Pork Meat with Fat	Fresh	1-2 slices (1cm thick)	Yes	10-15 minutes	200°C
Cubed Beef	Fresh	250g	Yes	10-15 minutes	180°C

Food	Type	Quantity	Stir halfway through the process?	Preparation time	Temperature
Cubed Beef	Fresh	500g	Yes	15-20 minutes	180°C
Meatballs	Frozen	500g	Yes	15-20 minutes	180°C
Hamburger Patties	Frozen	1-2 units	Yes	15-20 minutes	180-200°C
Fish and Seafood					
Camarones	Fresh (peeled)	250g	Yes	10-15 minutos	180°C
Camarones	Fresh (peeled)	500g	Yes	15-20 minutes	180°C
Fish Filet	Fresh	250g	Yes	20-25 minutes	180°C
Fish Filet	Fresh	500g	Yes	25-30 minutes	180°C
Calamari Rings	Fresh	250g	Yes	8-12 minutes	180-200°C
Appetizers					
Spring Rolls	Defrosted	1-2 pieces	Yes	10-15 minutes	180°C
Frozen Meals					
Lasagna	Frozen	450g	No	15 minutes	200°C
Cheeseburger Patty	Frozen	300g	Yes	15-20 minutes	90-120°C
Pasta (several flavors)	Frozen	350g	No	15 minutes	200°C

# OPERATING THE UNIT

## TOUCH CONTROL PANEL

 Plug unit into the appropriate wall electrical outlet and make sure the basket/pan is inserted into the appliance's cavity. The on/off button light will illuminate. Press the on/off button for 2 seconds to set the air fryer to the default temperature of 180°C and the timer to 15 minutes. Press the button again for 2 seconds to turn off the product [see figure 1].

Note: When product is not in use, even for a brief moment, turn unit off and unplug it from the outlet.

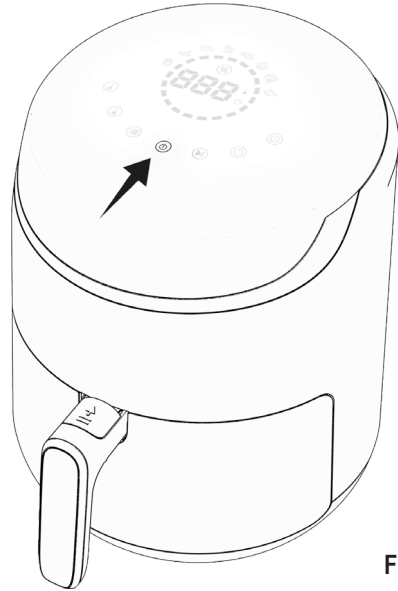







Figure 1

 This button allows to select among the 8 pre-programmed modes. Each of these 8 modes has a previously defined time and temperature. When one of these programs is selected, your fryer will automatically adjust to the preset temperature and time.



 Press Start/Pause button to start or pause your air fryer.

 These buttons let you adjust the frying temperature up or down in increments of 5°C. Keep the button pressed to adjust the temperature quickly. The temperature can be adjusted between 80°C and 200°C.

 These buttons allow you to change the frying time, varying from minute to minute. Keep this button pressed if you desire to change the time quickly.

 Fan on indicator light.

 Display indicator light. It alternates between time and temperature information.

 Preset mode indicator light displays the selected preprogrammed food function. The indicator alternates when the  button is pressed.



Heating indicator light.



Display temperature indicator light.



Display time indicator light.

## OPERATING INSTRUCTIONS

Wash all removable parts before using the unit for the first time.

Plug unit into the appropriate electrical outlet. Place the air fryer on a flat, stable and dry surface.

Pull out handle to remove the frying pan and basket out. Then remove the frying basket from the pan by sliding the protection cover and then press the release button (see figure 2).

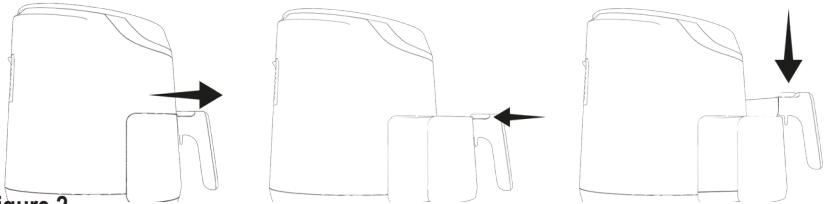


Figure 2

Clean the internal non-stick surface of the pan and the frying basket with a damp cloth. Dry it completely using a dry cloth or paper towel.

Place foods to be cooked inside the frying basket making sure to not to exceed the capacity for each type of food or  $\frac{3}{4}$  of the volume of the basket.

Place the basket back onto the frying pan locking it into place and insert it back into the air fryer cavity.

Plug unit into the electrical outlet. Turn air fryer on by pressing the on/off button and select the desired temperature and time. Follow the reference tale included in this manual or your own recipe or preference.

**Note: If you are using the product for the first time and it is not hot yet, add 5 minutes to the cooking time. This is the required time to preheat the internal air frying cavity. If the unit is already hot, select the regular cooking temperature.**

**Note: Some foods need to be stirred during the cooking process to ensure even cooking. Carefully pull out the frying pan/basket halfway through the cooking process and shake it to stir the foods inside the basket. Keep away from possible hot steam when pulling out the basket. You may also use a heat resistant utensil if needed to turn foods.**

**⚠ WARNING! Do not press the basket release button while shaking the pan/basket.**

**⚠ WARNING! The unit does not turn off while you remove the basket halfway through the process to stir or turn the foods. Please make sure to add any time required to complete the cooking cycle.**

**⚠ ATTENTION! Be careful when removing the frying pan without turning off the product since the heating element and the internal fan of the fryer will remain on. Under no circumstances you should touch or insert any object on the internal cavity of the unit. This can cause burns and or other personal injuries or physical damages.**

Carefully open the product since hot vapors may have been generated during the frying process. Use a heat resistant utensil to remove the food from the basket and transfer it to another dish.

**Note: If desired, use the product right after you finish cooking to prepare another batch or additional foods.**

Once you finish preparing your foods, unplug the unit.

Let the unit cool completely before cleaning it making sure to follow the instructions from the "Maintenance and Cleaning" section of this manual.

The air fryer should not be used under any circumstances without the frying basket

## **FOR BEST RESULTS, PLEASE FOLLOW THE TIPS BELOW:**

- When placing foods in the air frying basket do not let it exceed 3/4 of its capacity.
- Let food dry out, this will reduce frying time.
- If food sticks while you are frying it, use a heat-resistant/non-abrasive spatula to remove it. For your safety, use protection like an oven mitt to protect your hands.
- If you need to grease your food for best results, always try to use good quality oil.
- Frozen foods with large amounts of water may take longer to prepare and the final results might not be as expected. Try to prepare smaller portions of food that has been thawed and/or chopped into smaller pieces.
- Precooked foods generally require a higher temperature versus raw foods.
- Most foods that are usually baked in ovens can also be prepared in the air fryer.
- The fryer can also be used to defrost or reheat foods.



# CLEANING AND MAINTENANCE

## TIPS TO MAINTAIN THE AIR FRYING BASKET

- If you prefer, grease the basket/pan with a thin layer of oil before using your air fryer. This will extend the lifetime of the non-stick surfaces and help remove food residues.
- Always use silicone accessories in the basket. The silicone does not scratch the non-stick thus helping to extend the lifetime of the air frying basket.
- Avoid seasoning foods directly in the air frying basket. The contact between the metal parts and the seasonings can accelerate the wear process, reducing the lifetime of the basket/pan.
- If the grease cannot be removed easily, heat the unit for 3 minutes at 180°C and then clean it with warm water.
- Clean your air fryer often. Do not immerse it in water or use chemicals or bleach.
- Dry it well after cleaning. To dry it, we recommend that you remove any excess water with a dry cloth, place the basket and the pan onto the air fryer and let it run empty for 5 minutes at 180°C. This will ensure the basket and pan will dry properly, avoiding any possible oxidation of the components.

## CLEANING YOUR PRODUCT

- Unplug unit before cleaning and allow it to cool completely.
- Remove the non-stick pan.
- Remove the air frying basket from inside of the pan by lifting the cover and pressing the release button.
- To clean the air frying basket: wash it with warm water and dish soap. Dry well with a soft cloth or paper towel. Do not use abrasive sponges, steel wool pads or brushes to avoid damaging the material. The basket can also be washed in the dishwasher.
- For easier cleaning: we recommend that cleaning be done immediately after use.
- To clean the pan: use a damp cloth or a soft sponge with a dish detergent to degrease it. Dry the pan immediately after washing it with a dry cloth or paper towel.
- To clean the exterior surface: The exterior of the fryer should be cleaned with a soft, damp cloth. Never use abrasive materials or alcohol to clean it. Make sure to avoid moisture from getting into the cavity of the appliance.
- To clean the cavity: use only a soft, dry cloth to remove any excess water. After that, run the fryer with the frying basket for 5 minutes at 180°C to ensure that the basket has dried completely.

***Note: The heating element is located at the top of the cavity and can be hot even if it is not red. Always make sure the product is completely cool before cleaning it.***

Never immerse the appliance in water. Clean only with a soft, soapy cloth. After cleaning, dry it well.

Make sure all parts of the product are dry before using the appliance again.

Place all components back in the air fryer so it is ready for the next time you plan to use it.

Repeat these steps every time your air fryer has not been used for an extended period of time.

Store your air fryer in a flat, dry and safe place, and out of the reach of children.

***Note: Components and parts of the appliance may be updated regularly. Therefore, some of the instructions, specifications and images in this manual may differ slightly from your unit.***





Características eléctricas de los modelos de la serie: CKSTAF3202D-XXX  
Electric characteristics of series models:

Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
120 V	60 Hz	XXXX W
127 V	60 Hz	XXXX 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 OSTER®  
MODELOS: CKSTAF3202D, CKSTAF3202D-013,  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
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, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V- 1500 W

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.  
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.  
One-year limited warranty – please see insert for details.

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

Impreso en China

Printed in China

P.N. XXXXXX

[REV. 00]