

MODELOS
MODELS

CKSTAF18DDF-013
CKSTAF18DDF-052
CKSTAF18DDF-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

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 1 4/7/2022 11:25:06 AM

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 cuerpo del aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para que lo usen niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones sobre el uso del aparato. 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. 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. Para desconectar, apague los controles y luego desconecte el cable de alimentación del tomacorriente. No desconecte tirando del cable.
6. No utilice un producto que tenga un cables o enchufes dañado o después de presentar un problema de funcionamiento, o que se haya dañado de manera alguna. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado de Oster para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del producto podría ocasionar lesiones.
8. No utilice el aparato a la intemperie.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes. No coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
10. Proceda con extrema precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
11. No utilice el aparato para otro fin que no sea para el que ha sido diseñado.
12. La base de calentamiento está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base de calentamiento inmediatamente después de usar. Dejar enfriar antes de manipular.
13. 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.
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. 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. Cuando el aparato está en la posición inclinada, la tapa no permanecerá abierta por sí sola. Siempre regrese el aparato a la posición nivelada antes de abrir la tapa.
17. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico 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.
18. No lo use con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o toma de corriente que permita el control de forma remota, ni conecte a un circuito que la utilidad enciende y apaga regularmente.
19. No lo use con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o toma de corriente que permita el control de forma remota, ni conecte a un circuito que la utilidad enciende y apaga regularmente.

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 2 4/7/2022 11:25:06 AM

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;

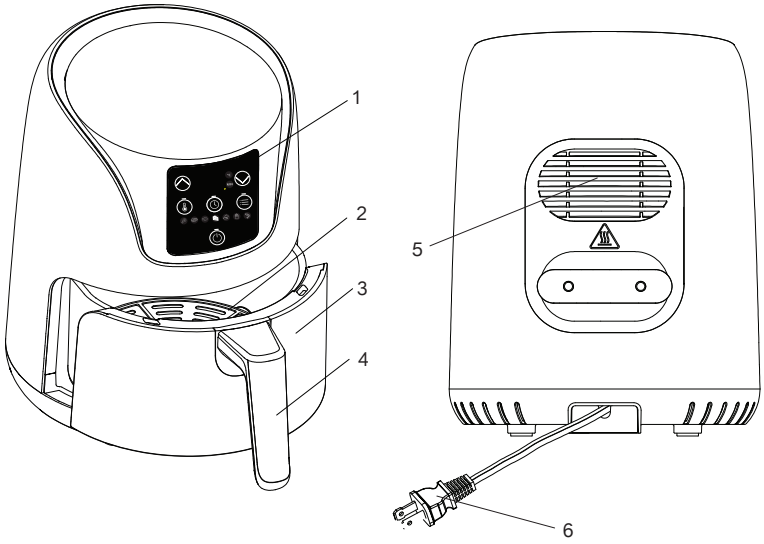
– ambientes tipo bed and breakfast.

NOTAS

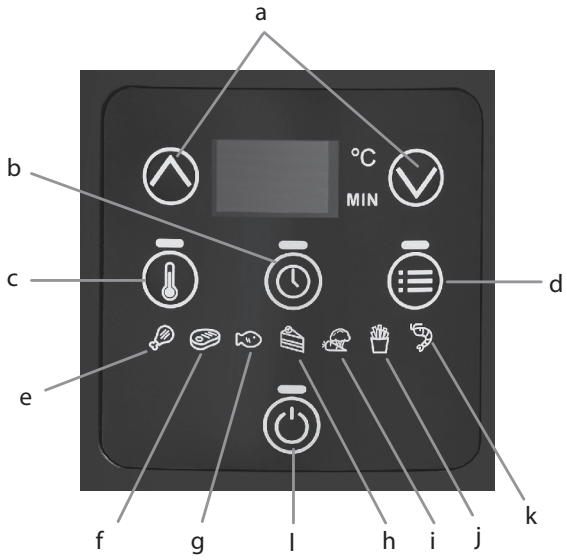
1. Algunas superficies de topes y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad calentada sobre una mesa de madera. Recomendamos colocar un protector térmico o un trébede debajo de su artefacto para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el uso inicial de este aparato, puede detectarse un poco de humo y / u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no volverá a ocurrir después de algunos usos.

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 3 4/7/2022 11:25:06 AM

PIEZAS



1. Pantalla digital & interfaz de usario
2. Rejilla de cocción extraíble
3. Bandeja de cocción
4. Manilla
5. Protección de ventilador de calefacción
6. Cable de alimentación



a. Flechas de control de temperatura & tiempo
b. Ajuste de Tiempo
c. Ajuste de Temperatura
d. Control de menú preestablecido
e. Ajuste de alas
f. Ajuste de bistec
g. Ajuste de pescado
h. Ajuste de postre
i. Ajuste de vegetales
j. Ajuste de papas fritas
k. Ajuste de camarones
l. Botón de encendido/ apagado

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 4 4/7/2022 11:25:07 AM

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 rejilla de cocción con agua y jabón tibia y seque. 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 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

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 5 4/7/2022 11:25:07 AM

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, el aparato ingresará automáticamente al modo de elección de funciónes.
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: Alas, Bistec, 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 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 rejilla de cocción removible puede moverse fuera de lugar al sacudar alimentos en la bandeja. Asegúrese de que la rejilla 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. 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.
12. No utilice utencilios metalicos para retirar residuos de alimentos de la bandeja de cocción. Utilice utencilios no metalicos que soporten el calor para retirar los alimentos de la bandeja de cocción removible.

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 6 4/7/2022 11:25:07 AM

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 prefieres 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
1/4 kilo de papas fritas congeladas	16-18	200	Retire la bandeja y mueva la canasta periódicamente	-
1/8 kilo de papas duquesas congeladas	12-16	200	Posicione en la bandeja en una capa uniforme	-
1/8 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	180	Gire una vez	-
Nuggets de pollo congelados	14-16	180	Posicione en la bandeja en una capa uniforme	-
Pechuga de pollo fresca	16-20	180	Lave y seque antes de cocinar	1
Muslo de pollo fresca	25-30	180	Lave y seque antes de cocinar	1

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 7 4/7/2022 11:25:07 AM

CÓDIGOS DE ERROR

Todo respecto a las notificaciones “E” y como resolverlos:

Tu Freidora de Aire Oster® ha sido diseñada para ayudarte a lograr los resultados perfectos para cada comida. Si la Freidora de Aire detecta que algo en la receta o ciclo de cocción necesita ser mejorado en algún punto, detendrá el ciclo de cocción y mostrará un código de notificación “E” en la pantalla. Estos códigos de notificación “E” en la pantalla son muy fáciles de resolver y aseguran que tu comida se cocine a la perfección.

Error	Solución
Se muestra “E01”	Apague la Freidora de Aire. Desenchufe la unidad del tomacorriente. Espere 30 segundos, luego vuelva a conectar la unidad.
Se muestra “E02”	Apague la Freidora de Aire. Desenchufe la unidad del tomacorriente. Espere 30 segundos, luego vuelva a conectar la unidad.
Se muestra “E03”	Apague la Freidora de Aire. Desenchufe la unidad del tomacorriente. Espere 30 segundos, luego vuelva a conectar la unidad. Si la pantalla digital aún muestra el mensaje “E03”, póngase en contacto con el centro de servicio.
Se muestra “E04”	Apague la Freidora de Aire. Desenchufe la unidad del tomacorriente. Deje que la Freidora de Aire se enfríe por completo. Una vez que la unidad esté completamente fría, conéctela a un tomacorriente. Si la pantalla digital aún muestra el mensaje “E04”, póngase en contacto con el centro de servicio.

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 bandeja de cocción, rejilla removible 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.

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 8 4/7/2022 11:25:07 AM

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 opening the lid 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. When the appliance is in the tilted position, the lid will not stay open on its own. Always return the appliance to the level position before opening the lid.
17. 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.
18. 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.
19. Please see the Cleaning section for instructions on how to clean surfaces in contact with food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 1 4/7/2022 11:25:07 AM

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;

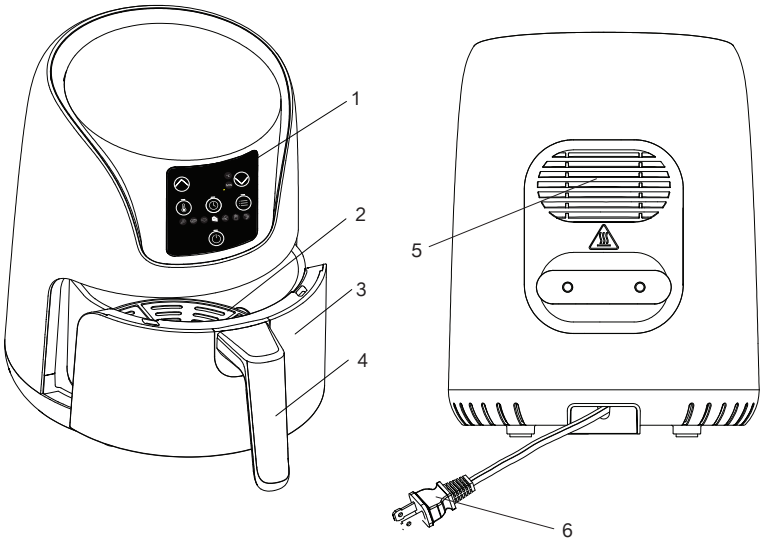
– bed and breakfast type environments.

NOTICES

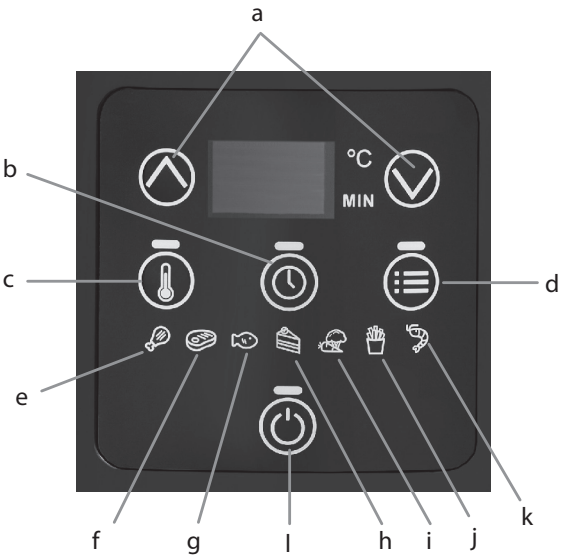
1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your air fryer to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of 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.

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 2 4/7/2022 11:25:07 AM

PARTS



1. Digital display & user interface
2. Removable cooking tray
3. Cooking basket
4. Handle
5. Heating fan vent cover
6. Power cord



a. Temperature & Time Control Arrows
b. Time Setting
c. Temperature Setting
d. Preset Menu Control
e. Wings Preset
f. Steak Preset
g. Fish Preset
h. Dessert Preset
i. Vegetable Preset
j. Fries Preset
k. Shrimp Preset
l. Power On/Off Button

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 3 4/7/2022 11:25:07 AM

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 tray with soap and warm water and dry. Lightly cover the entire cooking surface, including the cooking 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.

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.

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 4 4/7/2022 11:25:07 AM

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 unit will automatically enter 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: Wings, 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 basket from the air fryer. Ensure the cooking tray is properly in place and place food in the cooking basket. Replace the cooking basket back into the air fryer properly. If the basket 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 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.
10. 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.
11. 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.
12. Do not use metallic utensils to take food out from the cooking basket. Use heat resistant, non-metallic utensils to take out food from the removable cooking tray.

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 5 4/7/2022 11:25:07 AM

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)
8/10oz frozen fries	16-18	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	350/180	Flip once	-
Frozen small chicken nuggets	14-16	350/180	Cover basket in one layer	-
Fresh chicken breast	16-20	350/180	Wash and pat dry	1
Fresh chicken drumsticks	25-30	350/180	Wash and pat dry	1

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 6 4/7/2022 11:25:07 AM

ERROR CODES

All About "E" Notification Codes and How to Resolve Them:

Your Oster® Air Fryer has been designed to help you achieve just the right results for every meal. If the Air Fryer notices that something in the recipe or cooking cycle needs to be optimized at any point, it will stop cooking and give you an "E" Notification Code on the display screen.

These "E" Notification Codes are very easy to resolve, and ensure that your meal gets cooked to perfection.

Error	Solution
Display "E01"	Turn the Air Fryer off. Unplug the unit from electrical outlet. Wait 30 seconds, then plug the unit back in.
Display "E02"	Turn the Air Fryer off. Unplug the unit from electrical outlet. Wait 30 seconds, then plug the unit back in.
Display "E03"	Turn the Air Fryer off. Unplug the unit from electrical outlet. Wait 30 seconds, then plug the unit back in. If the digital display still shows the "E03" message, contact service center.
Display "E04"	Turn the Air Fryer off. Unplug the unit from electrical outlet. Allow the Air Fryer to cool down completely. Once the unit is completely cool, plug the Air Fryer into an electrical outlet. If the digital display still shows the "E04" message, contact service center.

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 tray, cooking basket and handle with warm soapy water using a cloth, sponge or non-abrasive brush. Dry completely before use or storage.

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

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA).indd 7 4/7/2022 11:25:07 AM

Características Eléctricas / Electrical Characteristics			
Modelo / Model	**Voltaje / Voltage**	**Frecuencia / Frequency**	**Potencia / Power**
CKSTAF18DDF-013	127 V~	60 Hz	1 000 W
CKSTAF18DDF-052	220 V~	50 Hz	1 000 W
CKSTAF18DDF-053	220 V~	60 Hz	1 000 W

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

FREIDORA DE AIRE DIGITAL COMPACTA
MODELOS: CKSTAF18DDF-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR:NEWELL BRANDS DE MEXICO S.A. DE C.V.
Av. Juárez Nº 40-201, Colonia ExHacienda de Santa Mónica,
Tlalnepantla de Baz, C.P. 54050, Estado 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.
CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V ~ 1 000 W

NOM

© 2022 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.

© 2022 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

CKSTAF18DDF_22SEM1 (LA)_GCDS-LD
Impreso en China

P.N. NWL0001407203
Printed in China