

# Oster®



MODELOS  
MODELS

**CKSTAF47DDF**

MANUAL DE INSTRUCCIONES

**4.7L FREIDORA DE AIRE DIGITAL**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO


INSTRUCTION MANUAL

**4.7L DIGITAL AIR FRYER**

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2.  No toque las superficies calientes, utilice las asas.
3. A fin de protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el 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.

# 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.

# PIEZAS

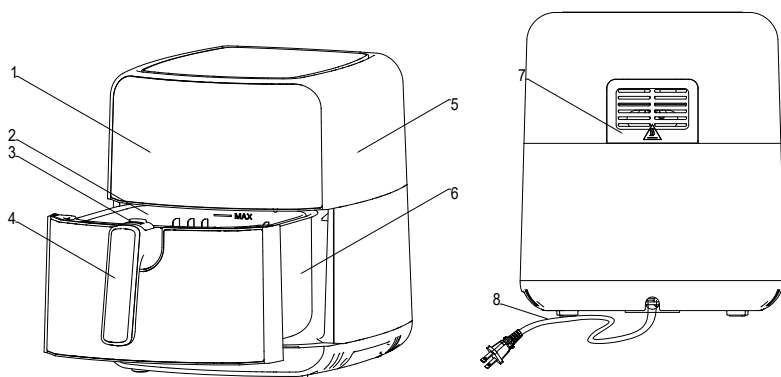
## DATOS TÉCNICOS:

- Voltaje: 120V~50/60Hz
- Potencia: 1700 vatios
- Capacidad de la cesta: 4.7 litros
- Temperatura ajustable: 80-400 °F (27-204 °C)
- Temporizador (0-60 min)

## DESCRIPCIÓN GENERAL (Fig.1)

- |  |  |
|--|--|
| 1. Panel de control                    | 5. Carcasa principal de Freidora de Aire |
| 2. Canasta de cocción removible        | 6. Bandeja de cocción                    |
| 3. Protección de liberación de canasta | 7. Salida de aire                        |
| 4. Manilla                             | 8. Cable principal (cable eléctrico)     |

Fig.1



# 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.**



Fig.2

Desempaque el aparato y remueva todo el empaque, materiales promocionales y stickers. Remueva todos los documentos impresos. Lave la canasta de cocción interna con agua caliente y jabonosa. Enjuague y luego seque todas las partes. Limpie el cuerpo y la bandeja de cocción con una toalla húmeda solamente - refiérase a la página (21) para instrucciones de limpieza.

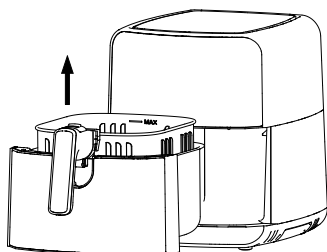


Fig.3

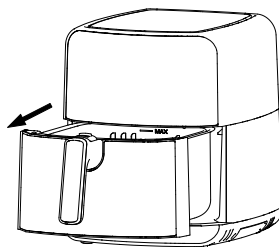


Fig.4

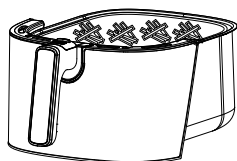


Fig.5

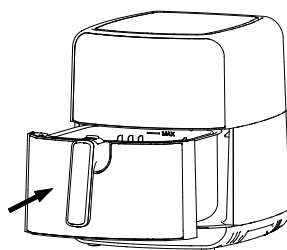


Fig.6

# PREPARACION PARA EL USO

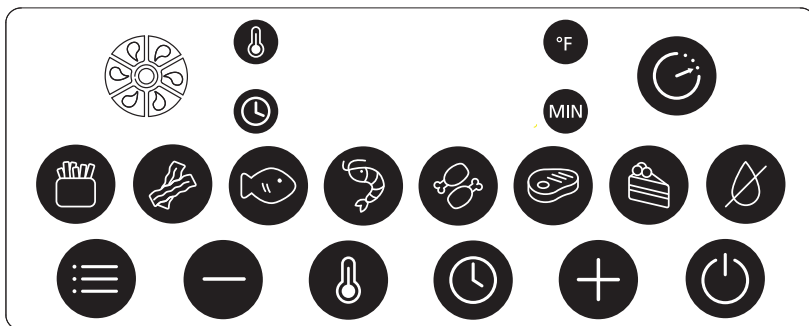
1. Coloque la Freidora de aire sobre una superficie estable, horizontal y uniforme. No coloque la freidora de aire sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la canasta de cocción en la bandeja de cocción (Fig. 3). No llene la canasta de cocción con aceite o cualquier otro líquido. No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado.

## COCINANDO

1. Enchufe la freidora a una toma de corriente.
2. Saque con cuidado la bandeja de cocción de la freidora de aire caliente (Fig. 6)
3. Ponga los ingredientes en la canasta. (Fig.5)
4. Deslice la bandeja de cocción nuevamente dentro de la freidora de aire caliente (Fig. 4). Observando alinear cuidadosamente cuidadosamente con las guías en la carcasa principal de la freidora. Nunca use la bandeja de cocción sin la canasta adentro.  
Precaución: No toque la bandeja de cocción durante y después del uso, ya que se pone muy caliente. Solo sostenga la bandeja por el manilla.
5. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección "Configuración" en este capítulo).
6. Algunos ingredientes requieren agitar a la mitad del tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la bandeja de cocción de la freidora de aire usando la manilla y agítela. Luego deslice la bandeja de cocción nuevamente dentro de la freidora.  
Precaución: No presione el botón del mango durante la agitación. (Fig. 3)  
Consejo: Si configura el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará el timbre del temporizador cuando tiene que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debe configurar el temporizador nuevamente con el tiempo de preparación restante después de agitar.
7. Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. Saque la bandeja de cocción del aparato.  
Nota: También puede apagar el dispositivo manualmente. Para hacer esto, configure el tiempo en 1 minuto,
8. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la bandeja de cocción nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
9. Para remover los ingredientes (por ejemplo, papas fritas), saque la bandeja de cocción de la freidora de aire caliente y colóquela en una superficie resistente al calor, presione el botón de liberación de la canasta y saque la canasta de la bandeja de cocción.  
**No ponga la bandeja de cocción al revés con la canasta todavía unida, ya que cualquier exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la canasta se derramara encima de los ingredientes.**  
**La bandeja de cocción y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora de aire, vapor puede escapar de la bandeja de cocción.**
10. Vacíe la canasta en un tazón o en un plato.
11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire caliente está lista instantáneamente para preparar otro lote.

# INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL

Los iconos del Panel de control solo serán visibles una vez que la unidad esté encendida.




## INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN:

### Tecla –Tecla de encendido

Una vez que la bandeja de cocción y la canasta esten colocadas correctamente en la carcasa principal, la luz de encendido se iluminará. Al seleccionar la tecla de encendido la temperatura predeterminada de la unidad sera de (400 °F), mientras que el tiempo de cocción se establecerá en 15 minutos. Al seleccionar la tecla encendido por segunda vez, se iniciará el proceso de cocción. Durante la cocción, presione la tecla de encendido una vez para pausar el ciclo de cocción y dos veces para reanudar. Mantenga presionada la tecla de encendido durante 3 segundos para apagar la unidad. Las luces se apagarán y el ventilador continuará funcionando hasta que la unidad se haya enfriado lo suficiente.

**Nota:** La luz roja en el centro del ícono del ventilador indica que el ciclo de cocción está en proceso. Si el ícono del ventilador está encendido sin esta luz roja, el ventilador está funcionando para enfriar la unidad.

### Tecla –Tecla de preajustes de cocción

Tecla de preajustes de cocción “”. La tecla de preajustes le permite desplazarse por las 8 opciones populares de alimentos. Una vez seleccione el alimento que quiere cocinar, comienza el tiempo y temperatura predeterminado de cocción.

### Tecla y Tecla Teclas de control de temperatura

Seleccionar la tecla “”, y las teclas “” “” le permiten agregar o disminuir la temperatura de cocción (10 °F) a la vez. Mantener presionada la tecla le permitira cambiar la temperatura rápidamente. Rango de control de temperatura: (175-400 °F)

Seleccionando la tecla “”. y las teclas “” “” le permite agregar o disminuir el tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantener presionada la tecla le permitira cambiar el tiempo rápidamente, tiempo máximo 60 minutos.

## Teclas & Teclas de control de temperatura & temporizador

### Tecla “” Tecla de programación de tiempo

Utilice la tecla de programación de tiempo para programar un retraso de inicio de cocción de hasta 1 hora. Para utilizar: Programe la función, el tiempo y la temperatura deseados para la cocción. Luego seleccione la tecla de programación de tiempo y ajuste el tiempo de retraso de 1 a 60 minutos. Presione la tecla de encendido para confirmar la selección e iniciar el temporizador de retardo.

Luz indicadora “” Indicador del ventilador

Luz indicadora “” Luz de temperatura

Luz indicadora “” Luz del temporizador

Luz indicadora “” Indicador de temperatura

Luz indicadora “” Indicador del temporizador

Luz Indicadora “       ” Indicador de alimentos con preajustes de cocción









## AJUSTES

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 mejores resultados de cocción. Siempre asegure que la comida este completamente cocinada, por seguridad antes de consumirla.

### Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Agitar ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación. optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir frituras desiguales
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 1.1 lbs.
- Use masa preparada para preparar bocadillos rellenos de manera rápida y fácil. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- Coloque un model de pastel para horno en la canasta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes de relleno.
- También puede usar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes, para esto ajuste la temperatura a (300 °F) por hasta 10 minutos.



Comida	Valores predeterminados		Rango de temperatura	
	Temperatura de cocción (Grados en F)	Tiempo de cocción (Min)	Temperatura (°F)	
 Papas fritas	400	21	160	400
 Tocino	375	10	160	400
 Pescado	375	18	160	400
 Camarones	375	12	160	400
 Pollo	400	25	160	400
 Filete	375	16	160	400
 Productos horneados	350	17	160	400
 Deshidratador	160	4h	80	160

Modo para deshidratado: 2-24 Horas.

Todos los otros modos: 0-60 minutos

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


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

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

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

# 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

English - 1

**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

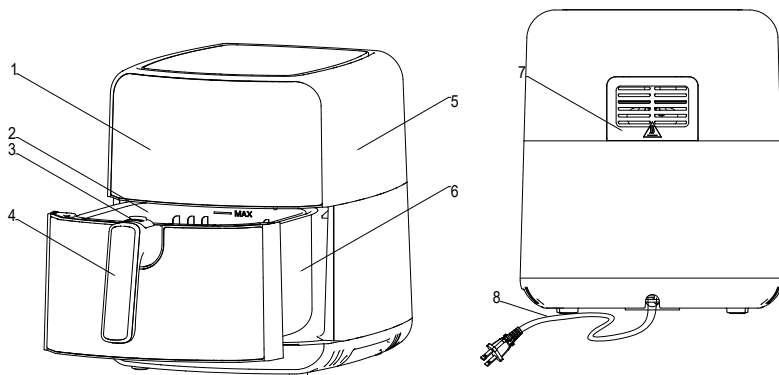
## TECHNICAL DATA:

- Voltage: 120V~50/60Hz
- Wattage: 1700 Watts
- Capacity of basket: 5 quart
- Adjustable temperature: 80-400 °F (27-204 °C)
- Timer (0-60 min)

## GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

- |                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1. Control panel         | 5. Main housing                |
| 2. Basket                | 6. Pot                         |
| 3. Basket release button | 7. Air outlet                  |
| 4. Basket handle         | 8. Main cord (Electrical cord) |

Fig.1



# 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.**



Fig.2

Unpack the appliance and remove all packaging, promotional materials and stickers. Remove all printed documents. Wash the inner cooking basket with hot, soapy water. Rinse then dry all of the parts. Wipe the body and lid with a damp cloth only—see page 9 for cleaning instructions.

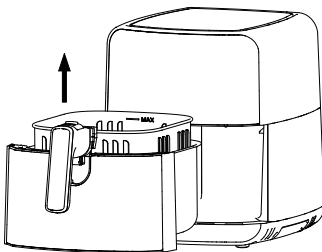


Fig.3

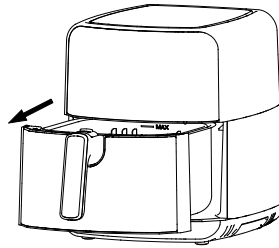


Fig.4

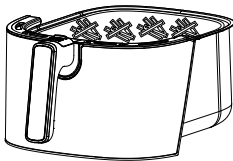


Fig.5

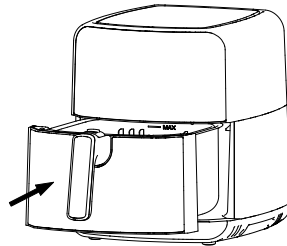


Fig.6

# PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the basket in the pot (Fig.3). Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

# COOKING

1. Plug the Air Fryer into an electrical outlet.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.6)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 4). Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer. Never use the pot without the basket in it.  
Caution: Do not touch the pot during and after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient ( see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.  
Caution: Do not press the button the handle during shaking. (Fig.3)

**Tip:** If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance  
**Note:** You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.
8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on heat resistant surface, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

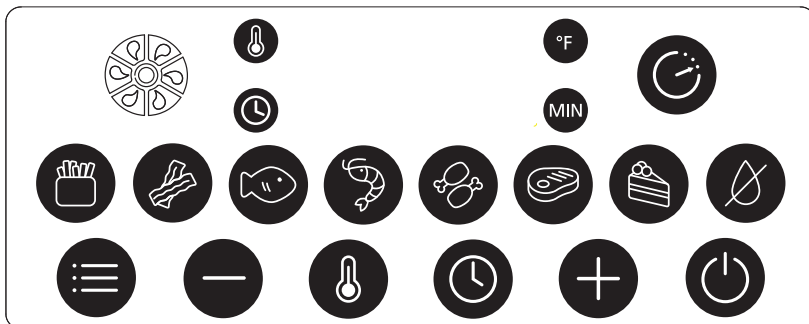
**Do not turn the basket upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.**

**The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.**

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

# CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

Control Panel icons will only be visible once the unit is turned on.




## OPERATION INSTRUCTIONS:

### Key –Power Key

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key will set the unit default temperature (400 °F), while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time will start the cooking process. During cooking, press the power key once to pause the cooking cycle and twice to resume. Press and hold the power key for 3 seconds to turn the unit off. The lights will go off and fan will continue to run until the unit has sufficiently cooled.



Note: The red light in the center of the fan icon indicates that the cooking cycle is in process, If the fan icon is on without this red light, the fan is running to cool the unit down.

### Key –Preset Key

Selecting the “”. Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

### Key & Key –Temperature Control Keys

Selecting the Key “”. The Key  and  Key symbols enable you to add or decrease cooking temperature (10 °F) at a time. Keeping the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: (175-400 °F)

Selecting the Key “”. The Key  and Key  symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the key held down will rapidly change the time, Maximum 60 minutes;

Key  &  Temperature/Timer Control Keys

key  —Booking

Use the booking feature to program a cooking start delay of up to 1 h.  
To use: Program the desired function, time, and temperature for the cooking. Then select the booking key and adjust the time delay from 1-60 minutes. Press Power to confirm selection and start delay timer.

Indicator light “” Fan indicator

Indicator light “” Temperature light

Indicator light “” Timer light

Indicator light “” Temperature indicator

Indicator light “” Timer indicator

Indicator light “       ” Recipe indicator









## SETTINGS

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

### Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result.
- The optimal amount for preparing crispy fries is about 1 lb.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to (300 °F) for up to 10 minutes.



Food	Defaults		Temperature Range	
	Cooking Temp (Degrees in F)	Cooking Time (Mins)	Temp (°F)	
 Fries	400	21	160	400
 Bacon	375	10	160	400
 Fish	375	18	160	400
 Shrimp	375	12	160	400
 Chicken	400	25	160	400
 Steak	375	16	160	400
 Baked Goods	350	17	160	400
 Dehydrate	160	4h	80	160

Dehydrate mode: 2 - 24h

All other modes: 0-60 minutes

## CARE AND CLEANING

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

- Carefully wipe any oil spatter from the heating fan cover with kitchen paper. Wipe over the outer body with a clean, slightly damp cloth and dry.
- Wash the removable cooking basket, cooking tray and handle with warm soapy water using a cloth, sponge or non-abrasive brush or on the dishwasher. Dry completely before use or storage.

### To remove the cooking basket from the tray:

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

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



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		CKSTAF47DDF-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V~	60 Hz	1 700 W
220 V~	50 Hz	1 700 W
220 V~	60 Hz	1 700 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  
MODELOS: CKSTAF47DDF-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 N° 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 120 V ~ 1 700 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](http://www.oster.com)

CKSTAF47DDF\_22SEM1 (LA)\_GCDS-LD  
Impreso en China

P.N. NWL0001428670  
Printed in China