

MODELOS **CKSTAF11MCDDF**
MODELS **CKSTAF11MCDDFCLMX**

MANUAL DE INSTRUCCIONES

FREIDORA DE AIRE FLEX

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

FLEX AIR FRYER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 1 2025/3/25 11:44

PROTECCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las medidas de precaución básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones corporales, por ejemplo:

1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
2. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso antes de poner o quitar las piezas y antes de limpiar. Deje enfriar antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiar. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado y luego desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. No desconecte tirando del cable.
3. No opere ningún electrodoméstico que tenga el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Electrodomésticos Oster® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
4. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
5. Este aparato genera calor durante el uso. No toque las superficies calientes. Use mangos o perillas.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre ni con fines comerciales.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de superficies húmedas, o fuentes de calor como un mechero eléctrico o de gas caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. La base calentadora está sujeta al calor residual del ciclo de cocción. No toque la base calentadora inmediatamente después del uso. Deje enfriar antes de manipularla.
13. Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de un ciclo de cocción. El vapor que sale puede provocar quemaduras.
14. No use el aparato para otro uso que no sea el previsto. El uso indebido puede causar lesiones.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 1 2025/3/25 11:44

15. Diseñado únicamente para uso doméstico en encimeras. Mantenga una distancia de 15 cm (152 mm) de la pared y de todos los lados. Siempre use el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
16. Cuando el aparato está en la posición inclinada, la tapa no permanecerá abierta por sí sola. Siempre vuelva a colocar el aparato en la posición nivelada antes de abrir la tapa.
17. **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca cuelgue el cable sobre el borde de la encimera, ni use un tomacorriente debajo de la encimera ni tampoco use un cable de extensión.
18. No lo utilice con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita el control remoto, ni lo conecte a un circuito que la compañía de servicios públicos encienda y apague regularmente.
19. Consulte la sección de Limpieza para obtener instrucciones sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este electrodoméstico está diseñado para usarse en entornos domésticos y similares, como:

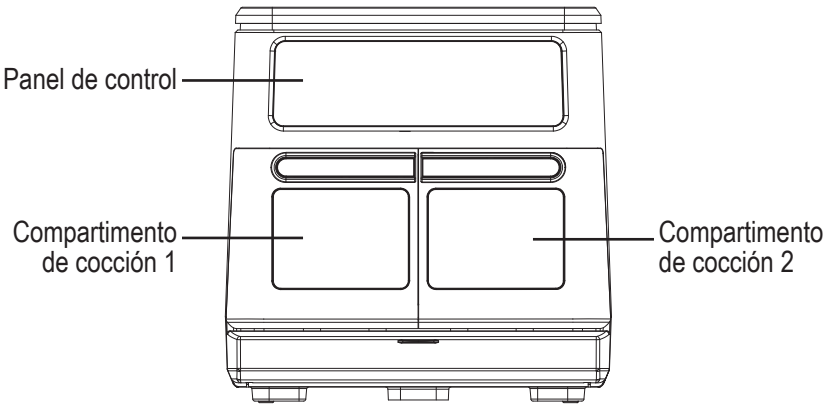
– áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
– casas de campo;
– por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
– entornos con alojamiento y desayuno.

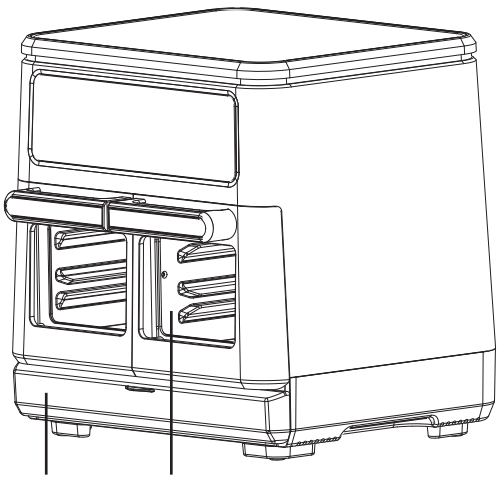
AVISOS

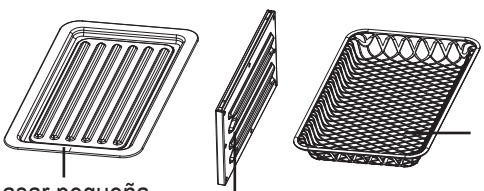
1. Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad caliente sobre una mesa de madera con acabado. Recomendamos colocar un salvamanteles o un trébedes debajo de la freidora de aire para evitar posibles daños en la superficie.
2. Durante el uso inicial de este electrodoméstico, es posible que se detecte un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos electrodomésticos que funcionan con calor y no volverá a ocurrir después de algunos usos.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 2 2025/3/25 11:44

PIEZAS



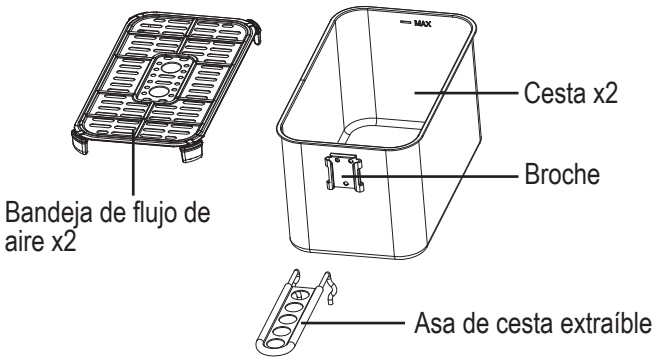


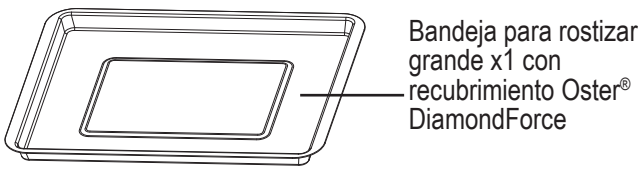


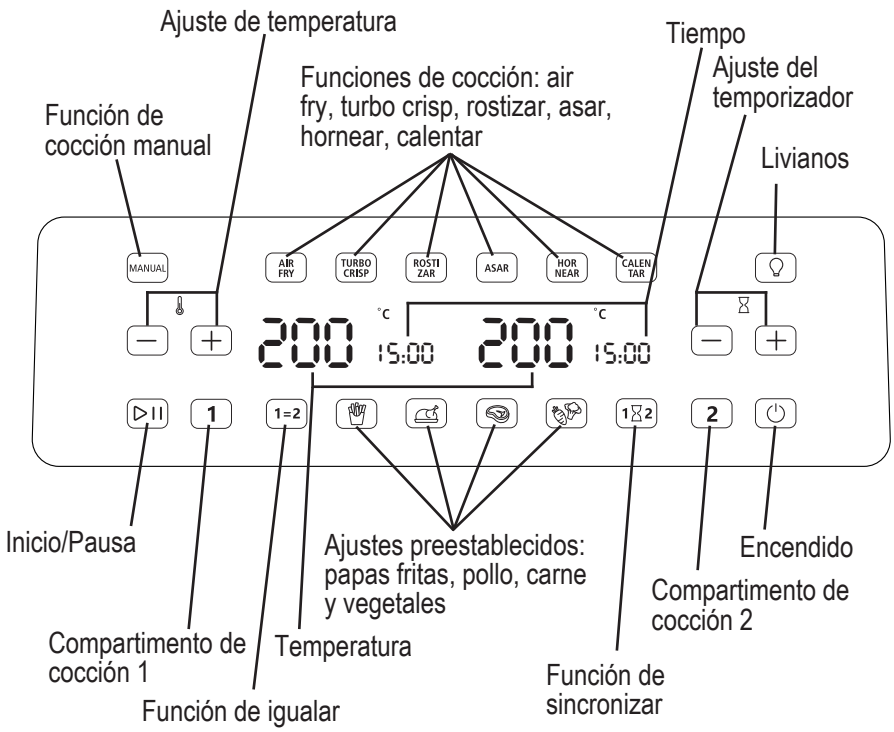
Bandeja para asar pequeña x 2 con recubrimiento Oster® DiamondForce (Solamente para CKSTAF11MCDDFCLMX-013)

Partición del medio (extraíble)

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 3 2025/3/25 11:44







COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 4 2025/3/25 11:44

Tabla De Funciones De Cocción

Funciones	Temperatura	Tiempo
Air Fry (freír al aire)	180˚C	15 min
Turbo crisp	240˚C	10 min
Rostizar	180˚C	60 min
Asar	230˚C	15 min
Hornear	160˚C	30 min
Calentar	120˚C	10 min
Manual	200˚C	15 min

Cuadro De Ajustes Preestablecidos

Funciones	Temperatura	Tiempo
Papas fritas	200˚C	20 min
Pollo	170˚C	60 min
Carne	230˚C	15 min
Vegetales	170˚C	15 min

Preparación De La Freidora De Aire Para El Primer Uso

1. Retire todos los materiales de empaque, calcomanías y etiquetas dentro y fuera de la freidora de aire.
2. Limpie el interior y los accesorios de la freidora de aire con un paño húmedo y agua jabonosa suave. NO SUMERJA la freidora de aire EN AGUA. Los limpiadores abrasivos, los cepillos de fregar y los limpiadores químicos dañarán la freidora de aire y los accesorios.
3. Coloque la freidora de aire sobre una superficie plana.
4. Enchufe la freidora de aire en un tomacorriente.
5. Presione el botón de encendido (⏻) para encender la freidora de aire. Se iluminarán todas las funciones disponibles.
6. Seleccione la función de igualar (1=2), luego fría con aire y después presione el botón de inicio (⏯). La freidora de aire funcionará durante 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación restante.

Configuración De La Freidora De Aire

1. La freidora de aire se puede utilizar como dos compartimentos de cocción separados donde cada lado se puede programar con diferentes funciones,

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 5 2025/3/25 11:44

tiempos y temperaturas, o como un compartimento de cocción grande de 11 l al retirar la partición del medio.

2. Después de decidir su configuración, coloque la freidora de aire sobre una superficie plana y enchúfela.

Cómo retirar la partición del medio

1. Asegúrese de que la freidora de aire esté fría. NO retire la partición del medio mientras la freidora de aire esté caliente.
2. Abra las puertas de ambos compartimentos.
3. Tire de la partición del medio hacia usted para deslizarla fuera de la freidora de aire.
4. La bandeja para rostizar grande se puede usar cuando se retira la partición.
5. Todas las funciones y los ajustes preestablecidos se pueden utilizar al cocinar en el compartimento de cocción grande; sin embargo, '1', '2', 'Sincronizar' (1⧖2) e "Igualar" (1=2) no son relevantes para el compartimento de cocción grande y, por lo tanto, no estarán disponibles para seleccionar.

Cómo volver a colocar la partición del medio

1. Asegúrese de que la freidora de aire esté fría. NO inserte la partición mientras la freidora de aire esté caliente.
2. Abra completamente ambas puertas del compartimento.
3. No hay una "forma incorrecta" al reinsertar la partición del medio. Debe alinearla a las ranuras en la parte superior e inferior del compartimento de cocción y empujar suavemente hasta que toque la pared trasera. Cuando la haya colocado, la freidora de aire indicará que se ha insertado y la interfaz de usuario le permitirá configurar el programa para los compartimentos de cocción por separado.

   NOTA: Si las puertas no se cierran correctamente, el separador central no se ha insertado correctamente en el compartimento de cocción.

Cómo elegir sus accesorios

- Cuando use las bandejas de malla pequeñas, coloque las bandejas para rostizar pequeñas en el riel de abajo o en la parte inferior del compartimento de cocción para recoger el aceite o las migas.
- Para obtener mejores resultados cuando use las bandejas para rostizar pequeñas y las bandejas de malla juntas en el mismo compartimento, la bandeja para rostizar debe colocarse solo en el riel inferior, con las bandejas de malla colocadas arriba. Esto permite un mejor flujo de aire y que los alimentos se cuezan de manera uniforme.
- Cuando utilice las cestas, asegúrese de que las bandejas de flujo de aire estén completamente insertadas hasta que las patas de goma estén en la parte inferior de la cesta.
- Cuando cocine alimentos congelados usando las 4 bandejas a la vez, recomendamos aumentar su tiempo de cocción de 3 a 4 minutos.

  NOTA: Cuando se utiliza la bandeja para rostizar pequeña o grande en la posición de estante más alta, los alimentos con un alto contenido de grasa pueden crear más humo debido a la proximidad del elemento calefactor.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 6 2025/3/25 11:44

- Para obtener mejores resultados y al hornear pasteles, panes y galletas más grandes, recomendamos hornear con el separador central retirado y la bandeja para rostizar grande colocada en el fondo del horno, con la cesta o su propio recipiente para hornear colocado sobre la bandeja para rostizar. Esto permite un mejor flujo de aire alrededor de los utensilios de horneado elegidos.

Programa: solo un lado o compartimento grande

1. Agregue alimentos al accesorio elegido y colóquelo dentro del compartimento de cocción, luego cierre la puerta.
2. Presione el botón de encendido (⏻).
3. Presione el botón del compartimento '1' o '2' según el lugar donde haya colocado los alimentos (no es necesario cuando se retira la partición del medio).
4. Elija la función o el ajuste preestablecido deseados, o el modo manual.
5. Si es necesario, ajuste el tiempo (⧖) o la temperatura (🌡) con los botones (+) y (-).
6. Presione Inicio (⏯).

Programa: ambos lados con la misma configuración (IGUALAR está disponible)

1. Agregue alimentos a los accesorios elegidos y colóquelos dentro de los compartimentos de cocción, luego cierre las puertas.
2. Presione el botón de encendido (⏻).
3. Presione el botón Igualar (1=2). Las pantallas digitales de ambos lados estarán encendidas durante la programación porque estos ajustes se aplicarán a ambos lados (para que no tenga que programar cada lado por separado).
4. Elija la función o el ajuste preestablecido deseados, o el modo manual.
5. Si es necesario, ajuste el tiempo (⧖) o la temperatura (🌡) con los botones (+) y (-).
6. Presione Inicio (⏯).

Programa: ambos lados con diferentes configuraciones (SINCRONIZAR está disponible)

1. Agregue alimentos a los accesorios elegidos y colóquelos dentro de los compartimentos de cocción, luego cierre las puertas.
2. Presione el botón de encendido (⏻).
3. Presione el botón "1" para programar ese compartimento.
4. Elija la función o el ajuste preestablecido deseados, o el modo manual.
5. Si es necesario, ajuste el tiempo (⧖) o la temperatura (🌡) con los botones (+) y (-).
6. Presione el botón "2" para programar ese compartimento y repita los pasos 4 y 5. Incluso puede elegir la misma función o ajuste preestablecido, pero con un tiempo o temperatura diferente si lo desea.
7. Si cada lado tiene diferentes tiempos de cocción pero desea que ambos terminen juntos, presione el botón SINCRONIZAR (1⧖2).

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 7 2025/3/25 11:44

NOTA: para garantizar una cocción óptima, se permite una diferencia máxima de tiempo de retención entre cada lado. Si necesita una diferencia de tiempo mayor que la que permite la unidad, retrase la adición de su comida a ese lado por esa cantidad de tiempo adicional.

8. Presione Inicio (⏯).

Cocción

1. Después de presionar Inicio (⏯), la luz del compartimento de cocción se iluminará, el calor y el ventilador se encenderán y la pantalla de tiempo hará una cuenta regresiva.
2. El botón de luz (💡) se puede presionar durante la cocción si necesita revisar la comida con la puerta cerrada. Se apagará automáticamente después de 30 segundos.
3. Presione el botón Inicio/Pausa (⏯) en cualquier momento para pausar la cocción, lo que suspende el tiempo y apaga el calor. Vuelva a presionar el botón para continuar la cocción.
4. Abrir la puerta durante la cocción pausará el programa, suspenderá el temporizador y apagará el calor. Si cierra la puerta, el programa se reiniciará automáticamente y continuará la cocción.
5. Sonará una alerta audible (5 veces) y se mostrará “FLIP” a la mitad del tiempo programado como recordatorio para dar vuelta la comida o agitar la cesta para una cocción uniforme (consulte la tabla de cocción de la freidora de aire para obtener más detalles).
   NOTA: Si no es necesario dar vuelta la comida, puede ignorar el pitido. La alerta audible no sonará cuando la función de horneado o rostizado esté en uso porque es poco probable que los alimentos que se cocinan con estos ajustes necesiten darse vuelta.
6. Ambas luces del compartimento se iluminarán 1 minuto antes del final para alertarle que la cocción casi ha terminado.
7. Cuando la cocción haya terminado, sonará una alerta audible (3 veces) y las luces del compartimento se iluminarán durante 10 segundos antes de que la freidora de aire se apague automáticamente.
8. Presione el botón de encendido (⏻) en cualquier momento para cancelar la cocción o para volver a programar.

Funciones Adicionales

- **Turbo Crisp:** si la comida necesita un dorado final, puede usar la función Turbo Crisp durante 10 minutos adicionales de cocción: cuando haya terminado la cocción normal, presione este botón (predeterminado en 10 minutos) y presione Inicio (⏯).
- **SINCRONIZAR (1⧖2):** sincroniza automáticamente ambos compartimentos de cocción para terminar de cocinar al mismo tiempo, incluso si tienen diferentes tiempos de cocción. El compartimento con el tiempo de cocción más largo comenzará primero, luego comenzará el tiempo de cocción más corto, permitiendo que ambos compartimentos terminen al mismo tiempo. Esto es ideal para cocinar alimentos estilo comida rápida, ya sean congelados o refrigerados. La diferencia de tiempo máxima entre cada lado

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 8 2025/3/25 11:44

está preestablecida para permitir que la calidad de los alimentos terminados de ambos compartimentos esté en su nivel óptimo.

- **IGUALAR (1=2):** el botón de igualar configura automáticamente ambos compartimentos de cocción con el mismo tiempo y temperatura. Esta función se puede utilizar si está cocinando una gran cantidad del mismo alimento o diferentes alimentos con el mismo tiempo de cocción y temperatura.
  NOTA: Al usar la función Sincronizar o Igualar, ambos compartimentos de cocción pausarán la cocción si solo se abre una puerta. Esto es para permitir que los alimentos terminen de cocinarse al mismo tiempo. Cuando ambas puertas estén cerradas, la cocción continuará.

Consejos Útiles

1. La temperatura de la función y el temporizador son solo una guía; consulte la Tabla de cocción de la freidora de aire para obtener más detalles.
2. Durante la cocción, si la puerta se deja abierta durante 5 minutos o más, la freidora de aire entrará en modo de suspensión. Presione el botón de encendido (⏻) para activar la freidora de aire.
3. Para retirar las cestas de cocción de la freidora de aire, puede usar el mango desmontable. Apriete el mango para insertarlo en el broche de la cesta y utilice la misma acción para retirar el mango. NO retire las cestas calientes sin el mango.
4. Use una toalla de cocina gruesa o guantes resistentes al calor para retirar las bandejas de un compartimento de cocción tibio.
5. Después de cocinar, retire cuidadosamente los alimentos con un utensilio de cocina resistente al calor. No coloque cestas, bandejas o alimentos calientes sobre una superficie que no sea resistente al calor. Tenga cuidado al inclinar las cestas para retirar los alimentos, a fin de evitar derrames de aceite o líquidos calientes.
6. Las bandejas de cocción grandes y pequeñas se pueden guardar en el cajón cuando no se usan. Las bandejas para rostizar más pequeñas y las cestas de malla se anidarán en la bandeja para rostizar grande para colocarse en el cajón de almacenamiento.
7. Las cestas de cocción se pueden almacenar en los compartimentos de cocción cuando no están en uso.
8. Durante la programación, o después de que se abre una puerta durante la cocción, la freidora de aire se apagará automáticamente si no hay interacción del usuario en 5 minutos. Presione el botón de encendido (⏻) para reiniciar la programación.
9. Si un lado ya se está cocinando y desea agregar alimentos al otro lado, solo presione pausa, luego programe el otro lado según las instrucciones “Programar: solo un lado o compartimento grande”. Ahora agregue sus alimentos y presione Inicio. Ambos lados se cocinarán juntos.
10. NO use utensilios de metal en combinación con los accesorios. Se recomienda usar utensilios a base de silicona.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 9 2025/3/25 11:44

11. Al hornear, recomendamos colocar los utensilios para hornear sobre la bandeja para rostizar pequeña o grande; esto permite el flujo de aire debajo de los utensilios para hornear. Las cestas, con las bandejas de flujo de aire retiradas, también son adecuadas para hornear.

Limpieza Y Mantenimiento De La Freidora De Aire

1. Limpie la freidora de aire y los accesorios después de cada uso.
2. Antes de limpiar su freidora de aire Oster®, desenchúfela y deje que se enfríe.
3. Para limpiar el interior de la freidora de aire, límpielo con un paño húmedo usando solo agua jabonosa suave. NO SUMERJA EN AGUA. Los limpiadores abrasivos, los cepillos de fregar y los limpiadores químicos dañarán la freidora de aire.
4. Vacíe las cestas y bandejas de la freidora de aire con frecuencia para evitar la acumulación de migas.
5. Las cestas, las bandejas, el divisor extraíble y el mango son aptos para lavavajillas.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 10 2025/3/25 11:44

Tabla De Cocción De La Freidora De Aire

Alimento	Peso	Función/ajuste preestablecido	Tiempo	Temperatura	Agitar/ voltear a mitad de la cocción	Aceite
PATATAS						
Papas fritas cortadas a mano	700 g a 800 g	Papas fritas	30 a 35 min	200ºC	Sí	1 cucharada
Papas fritas cortadas a mano	250g	Papas fritas	15 a 20 min	200ºC	Sí	½ cucharada
Papas fritas congeladas (corte grueso)	500 g a 700 g	Papas fritas	20 a 25 min	200ºC	Sí	No
Papas fritas congeladas (corte grueso)	250g	Papas fritas	13 a 15 min	200ºC	Sí	No
Papas fritas congeladas (corte delgado)	500 g a 700 g	Papas fritas	18 a 20 min	200ºC	Sí	No
Papas fritas congeladas (corte delgado)	250g	Papas fritas	10 a 12 min	200ºC	Sí	No
Camotes fritos congelados	500g	Papas fritas	15 a 18 min	200ºC	Sí	No
Hash browns congelados	600g	Papas fritas	18 a 20 min	200ºC	Sí	No
Papas frescas con cáscara	1kg (4)	Freír al aire	60 min	180ºC	No	No
CARNE/AVES/PESCADO						
Bistec	250g (1)	Bistec	10 a 15 min	200ºC	Sí	1 cucharadita
Chuletas de cerdo	600g (3)	Bistec	15 a 20 min	180ºC	Sí	1 cucharada
Hamburguesas de res	340g (2)	Bistec	16 a 18 min	180ºC	Sí	No
Pata de cordero	2,0 kg a 2,5 kg	Rostizar	105 a 120 min	170ºC	No	No
Pollo rostizado entero	1,8 kg - 2,2 kg	Pollo	80 a 90 min	170ºC	No	No
Pollo rostizado entero	1,3 kg - 1,6 kg	Pollo	60 a 70 min	170ºC	No	No
Alitas de pollo	1 kg	Pollo	30 a 35 min	180ºC	Sí	No
Filete de salmón	480g (2)	Freír con aire	12 a 15 min	180ºC	No	No
ALIMENTOS CONGELADOS						
Pescado empanado congelado	400g (2)	Freír con aire	12 a 15 min	180ºC	Sí	No
Patitas de pollo congeladas	400g	Freír con aire	12 a 15 min	180ºC	Sí	No
Hamburguesas de verduras congeladas	450g (4)	Freír con aire	15 a 20 min	200ºC	Sí	No
Rebanadas de pan de ajo congeladas	6 rebanadas	Freír con aire	6 a 8 min	180ºC	Sí	No
VERDURAS						
Aros de cebolla congelados	400g	Freír con aire	10 a 12 min	200ºC	Sí	No
Verduras frescas para rostizar	800g	Verduras	15 a 20 min	180ºC	Sí	1 cucharada

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 11 2025/3/25 11:44

Solución De Problemas

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Alimentos demasiado cocidos/poco cocidos	• Ajuste incorrecto de temperatura o tiempo	• Es posible que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura al gusto deseado.
		• Debido a que su freidora de aire es más pequeña que su horno regular, se calentará más rápido y generalmente se cocinará en períodos más cortos.
Olor a quemado	• Acumulación de alimentos dentro de la freidora • Compartimentos de cocción	• Consulte la sección “Limpieza de su freidora de aire”.
La interfaz del panel táctil no responde	• El panel está sucio o grasiento • Exceso de humedad en el panel • El controlador no funciona correctamente	• Asegúrese de que el panel esté limpio y libre de residuos antes del uso. • Controle que el panel esté limpio y seco, y utilice las manos secas para operarlo. • Desconecte la unidad y déjela reposar durante 60 segundos antes de volver a conectarla. Si el error persiste, comuníquese con el equipo de soporte posventa.
El lado derecho del panel táctil no responde	• La partición del medio no está en su lugar • La partición del medio no se ha insertado correctamente	• Asegúrese de que la partición del medio se haya insertado según las instrucciones.
La freidora de aire no arrancará después de la programación	• La puerta está abierta • La diferencia de tiempo entre lados en el modo SINCRONIZAR es demasiado grande	• Cierre la puerta. • Reduzca la diferencia de tiempo.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 12 2025/3/25 11:44

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. 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.
2. 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.
3. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Take the appliance to the nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Read all instructions before using this product.
5. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
6. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
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.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 1 2025/3/25 11:44

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

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;

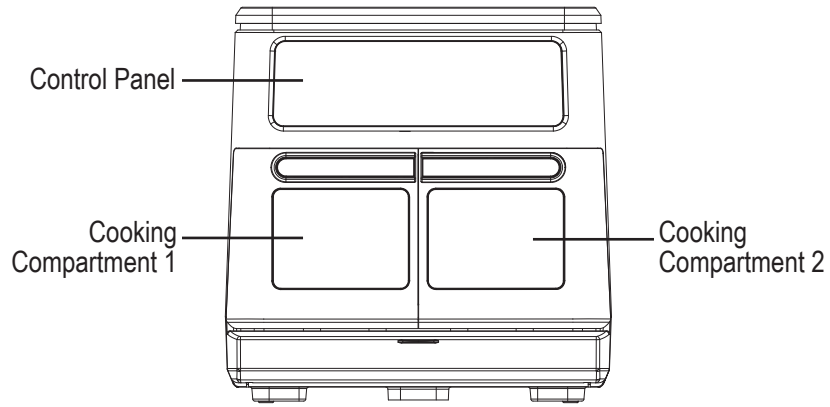
– bed and breakfast type environments.

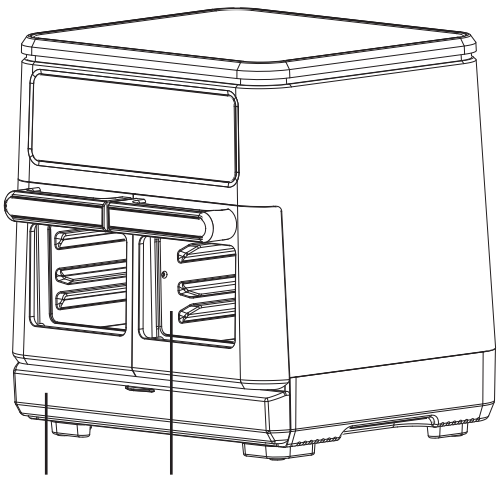
NOTICES

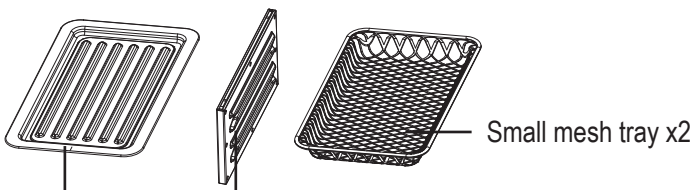
1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your air fryer to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of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

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 2 2025/3/25 11:44

PARTS



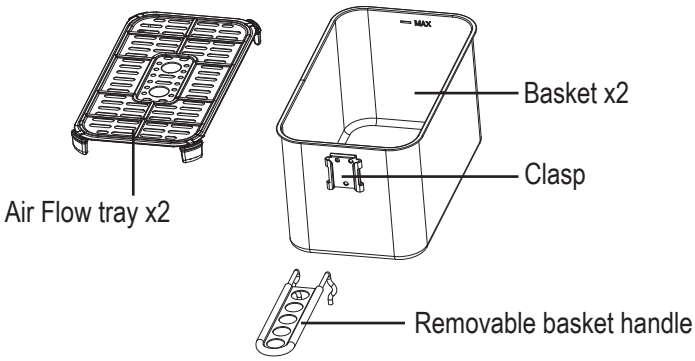


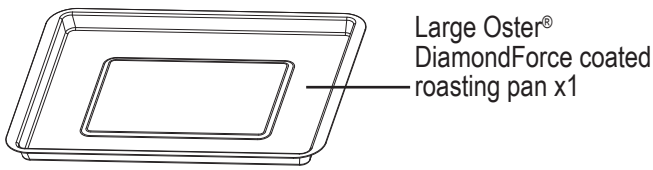


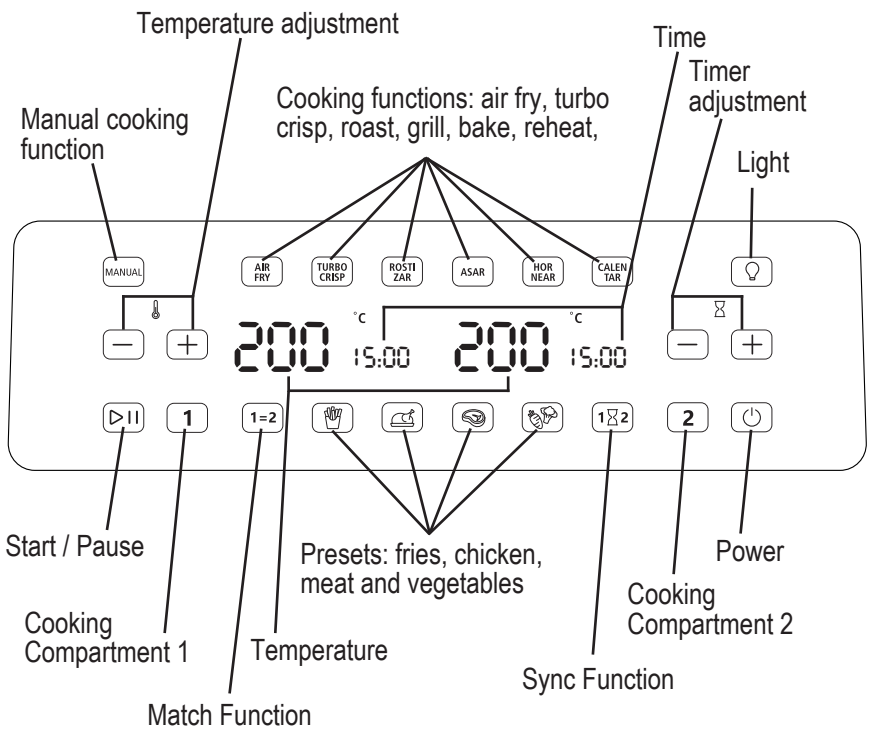
Small Oster® DiamondForce coated roasting tray x2 (for CKSTAF11MCDDFCLMX-013 only)

Middle partition (removable)

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 3 2025/3/25 11:44







COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 4 2025/3/25 11:44

Cooking Function Chart

Functions	Temp	Time
Air Fry	180˚C	15 mins
Turbo Crisp	240˚C	10 mins
Roast	180˚C	60 mins
Grill	230˚C	15 mins
Bake	160˚C	30 mins
Reheat	120˚C	10 mins
Manual	200˚C	15 mins

Preset Chart

Functions	Temp	Time
Fries	200˚C	20 mins
Chicken	170˚C	60 mins
Steak	230˚C	15 mins
Veg	170˚C	15 mins

Preparing Your Air Fryer For First Use

1. Remove all packaging materials, stickers and labels in and on the Air Fryer.
2. Clean interior and accessories of the Air Fryer with a damp cloth, using only mild, soapy water. DO NOT IMMERSE The air fryer IN WATER. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the Air Fryer and accessories.
3. Place the Air Fryer on a flat surface.
4. Plug the Air Fryer into an electrical outlet.
5. Press the Power button (⏻) to turn the Air Fryer on. All the available functions will light up.
6. Select the match function (1=2), then air fry, then press start (⏯). The Air Fryer will run for 15 minutes to eliminate any remaining manufacturing residue.

Configuring Your Air Fryer

1. The Air Fryer can be used as two separate cooking compartments where each side can be programmed with different functions, times and temperatures, or as one large 11L cooking compartment by removing the Middle Partition.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 5 2025/3/25 11:44

2. After deciding on your configuration place the Air Fryer on a flat surface and plug in.

Removing the Middle Partition

1. Ensure the Air Fryer is cool. DO NOT remove the Middle Partition while the Air Fryer is hot.
2. Open both compartment doors.
3. Pull the Middle Partition towards you to slide it out of the Air Fryer.
4. The large roasting tray can be used when the partition is removed.
5. All functions and presets can be used when cooking in the large cooking compartment, however '1', '2', 'Sync' (1⧖2) and 'Match' (1=2) are not relevant to the large cooking compartment and so will not be available to select.

Re-inserting the Middle Partition

1. Ensure the Air Fryer is cool. DO NOT insert the partition whilst the Air Fryer is hot.
2. Fully open both compartment doors.
3. There is no 'wrong way' when re-inserting the Middle Partition. Align into the slots at the top and bottom of the cooking compartment and push gently until it touches the back wall. Once in place the Air Fryer will register it has been inserted and the user interface will allow you to set the program for the cooking compartments separately.

   NOTE: If the doors will not close properly the Middle Partition has not been inserted into the cooking compartment correctly.

Choosing Your Accessories

- When using the small mesh trays place the small roasting trays on the rail below or on the bottom of the cooking compartment to collect any oil or crumbs.
- For best results when using the small roasting trays and mesh trays together in the same compartment, the roasting tray should be placed on lower rail only, with the mesh trays positioned above. This allows for better airflow and evenly cooked food.
- When using the baskets ensure the air flow trays are fully inserted until the rubber feet are on the bottom of the basket.
- When cooking frozen food using all 4 trays at once, we recommend increasing your cooking time by 3-4 minutes.

  NOTE: When using either the small or large roasting tray on the highest shelf position, food with a high fat content can create more smoke, due to the proximity of the heating element.
- For best results and when baking larger cakes, bread and cookies, we advise baking with the Middle Partition removed and the large roasting tray placed on the bottom of the oven, with the basket or your own bakeware placed on the roasting tray. This allows better airflow around your chosen bakeware.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 6 2025/3/25 11:44

Program – one side or large compartment only

1. Add food to your chosen accessory and place inside the cooking compartment, then close the door.
2. Press the power button (⏻).
3. Press the compartment button '1' or '2' according to where you've placed the food (not required when the Middle Partition is removed).
4. Choose the desired Function or Preset, or Manual.
5. If necessary, adjust the time (⧖) or temperature (🌡) using the (+) and (-) buttons.
6. Press Start (⏯).

Program – both sides with the same settings (MATCH available)

1. Add food to your chosen accessories and place inside the cooking compartments, then close the doors.
2. Press the power button (⏻).
3. Press the Match button (1=2). The digital displays over both sides will be on during programming because these settings will apply to both sides (so you don't have to programme each side separately).
4. Choose the desired Function or Preset, or Manual.
5. If necessary, adjust the time (⧖) or temperature (🌡) using the (+) and (-) buttons.
6. Press Start (⏯).

Program – both sides with different settings (SYNC available)

1. Add food to your chosen accessories and place inside the cooking compartments, then close the doors.
2. Press the power button (⏻).
3. Press the Button '1' to programme that compartment.
4. Choose the desired Function or Preset, or Manual.
5. If necessary, adjust the time (⧖) or temperature (🌡) using the (+) and (-) buttons.
6. Press the Button '2' to programme that compartment and repeat steps 4 and 5. You can even choose the same function or preset but with a different time or temperature if you wish.
7. If each side has different cooking times but you wish both to finish together, press the SYNC button (1⧖2).
   NOTE: to ensure optimum cooking there is a maximum holding time difference allowed between each side. If you require a greater time difference than the unit will allow then delay adding your food to that side by that extra amount of time.
8. Press Start (⏯).

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 7 2025/3/25 11:44

Cooking

1. After pressing Start (⏯) the cooking compartment light will illuminate, the heat and fan will switch on and the time display will count down.
2. The light button (💡) can be pressed during cooking if you need to check your food with the door closed. It will automatically switch off after 30 seconds.
3. Press the Start/Pause button (⏯) at any time to pause cooking, which suspends the time and switches off the heat. Re-press the button to continue cooking.
4. Opening the door during cooking will pause the programme, suspend the timer and switch off the heat. Closing the door will automatically restart the programme and continue cooking.
5. An audible alert will sound (5 times) and display 'FLIP' halfway through your programmed time as a reminder to turn your food or shake the basket for even cooking (see Air Fryer cooking chart for more details).
   NOTE: If your food does not require turning you can ignore the beep. The audible alert will not sound when the bake or roast function are in use because foods cooking under these settings are unlikely to require turning.
6. Both compartment lights will illuminate 1 minute before the end to alert you that cooking is almost finished.
7. When cooking is finished an audible alert will sound (3 times) and the compartment lights will illuminate for 10 seconds before the Air Fryer automatically turns itself off.
8. Press the Power button (⏻) at any time to cancel cooking or to re-programme.

Additional Functions

- **Turbo Crisp:** If your food needs a final crisping, you can use the Turbo Crisp function for an additional 10 minutes of cooking: when normal cooking has finished press this button (it defaults to 10 minutes) and press Start (⏯).
- **SYNC (1⧖2):** Automatically syncs both cooking compartments to finish cooking at the same time even if they have different cooking times. The compartment with the longest cook time will start first, then the shorter cook time will begin, allowing both compartments to finish at the same time. This is ideal for cooking fast food style items, whether frozen or chilled. The maximum time difference between each side is pre-set, to allow the finished food quality of both compartments to be at their optimum.
- **MATCH (1=2):** The match button automatically sets both cooking compartments to the same time and temperature. This function can be used if you are cooking a large amount of the same food or different foods with the same cook time and temperature.
  NOTE: When using the Sync or Match function both cooking compartments will pause cooking if only one door is opened. This is to allow the food to finish cooking at the same time. Once both doors are closed cooking will continue.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 8 2025/3/25 11:44

Helpful tips

1. The function temperature and timer are guidance only, please see Air Fryer Cooking Chart for details.
2. During cooking if the door is left open for 5 minutes or more the Air Fryer will go to sleep. Press the Power button (⏻) to wake the Air Fryer.
3. To remove the cooking baskets from the Air Fryer, you can use the removable handle. Squeeze the handle to insert into the clasp on the basket and use the same action to remove the handle. DO NOT remove the hot baskets without the handle.
4. Use a thick kitchen towel or oven proof gloves to remove trays from a warm cooking compartment.
5. After cooking carefully remove food with a heat safe cooking utensil. Do not put hot baskets, trays or food on a surface which is not heatproof. Use caution when tipping the baskets to remove food, to avoid spillage of oil or hot liquids.
6. The large and small cooking trays can be stored in the drawer when not in use. The smaller roasting trays and mesh baskets will nest into the large roasting tray to be placed in the storage drawer.
7. The cooking baskets can be stored in the cooking compartments when not in use.
8. During programming, or after a door is opened during cooking, the Air Fryer will automatically switch off if no user interaction within 5 minutes. Press the Power button (⏻) to restart programming.
9. If one side is already cooking and you wish to add food to the other side, simply press pause, then programme the other side as per the instructions 'Programme - one side or large compartment only.' Now add your food and press start. Both sides will now cook together.
10. DO NOT use metal utensils in combination with the accessories. It is recommend to use silicone based utensils.
11. When baking, we recommend placing bake-ware on top of the small or large roasting tray, this allows air flow underneath the bake-ware. The baskets, with the airflow trays removed are also suitable for baking.

Cleaning & Maintenance Of Your Air Fryer

1. Clean the Air Fryer and accessories after each use.
2. Before cleaning your Oster® Air Fryer, unplug it and allow it to cool.
3. To clean the interior of the Air Fryer wipe with a damp cloth using only mild, soapy water. DO NOT IMMERSE IN WATER. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the Air Fryer.
4. Empty the Air Fryer baskets and trays frequently to avoid accumulation of crumbs.
5. Baskets, trays, removable divider and handle are all dishwasher safe.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 9 2025/3/25 11:44

Air Fryer Cooking Chart

Food	Weight	Function/ Preset	Time	Temperature	Shake/ Turn half way through cooking	Oil
POTATOES						
Hand Cut Fries	700g - 800g	Fries	30 – 35 mins	392ºF (200ºC)	Yes	1 tbsp
Hand Cut Fries	250g	Fries	15 – 20 mins	392ºF (200ºC)	Yes	½ tbsp
Frozen Fries, (Thick Cut)	500g – 700g	Fries	20 – 25 mins	392ºF (200ºC)	Yes	No
Frozen Fries, (Thick Cut)	250g	Fries	13 – 15 mins	392ºF (200ºC)	Yes	No
Frozen Fries, (Thin Cut)	500g – 700g	Fries	18 – 20 mins	392ºF (200ºC)	Yes	No
Frozen Fries, (Thin Cut)	250g	Fries	10 – 12 mins	392ºF (200ºC)	Yes	No
Frozen Sweet Potato fries	500g	Fries	15 – 18 mins	392ºF (200ºC)	Yes	No
Frozen Hash Browns	600g	Fries	18 – 20 mins	392ºF (200ºC)	Yes	No
Fresh Jacket Potatoes	1kg (4)	Air Fry	60 mins	356ºF (180ºC)	No	No
MEAT/POULTRY/FISH						
Steak	250g (1)	Steak	10 – 15 mins	392ºF (200ºC)	Yes	1 tsp
Pork Chops	600g (3)	Steak	15 – 20 mins	356ºF (180ºC)	Yes	1 tbsp
Beef Burgers	340g (2)	Steak	16 – 18 mins	356ºF (180ºC)	Yes	No
Leg of Lamb	2.0kg – 2.5kg	Roast	105 – 120 mins	338ºF (170ºC)	No	No
Whole Roast Chicken	1.8kg – 2.2kg	Chicken	80 – 90 mins	338ºF (170ºC)	No	No
Whole Roast Chicken	1.3kg – 1.6kg	Chicken	60 – 70 mins	338ºF (170ºC)	No	No
Chicken Wings	1 kg	Chicken	30 – 35 mins	356ºF (180ºC)	Yes	No
Salmon Fillet	480g (2)	Air Fry	12 – 15 mins	356ºF (180ºC)	No	No
FROZEN FOODS						
Frozen Battered Fish	400g (2)	Air Fry	12 – 15 mins	356ºF (180ºC)	Yes	No
Frozen Chicken Nuggets	400g	Air Fry	12 – 15 mins	356ºF (180ºC)	Yes	No
Frozen Vegetable Burgers	450g (4)	Air Fry	15 – 20 mins	392ºF (200ºC)	Yes	No
Frozen garlic bread slices	6 slices	Air Fry	6 – 8mins	356ºF (180ºC)	Yes	No
VEGETABLES						
Frozen Onion Rings	400g	Air Fry	10 – 12 mins	338ºF (180ºC)	Yes	No
Fresh Roasting Vegetables	800g	Veg	15 – 20 mins	338ºF (170ºC)	Yes	1 tbsp

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 10 2025/3/25 11:44

Troubleshooting

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / Undercooked Foods	• Incorrect temperature or time setting	• You may have to adjust the time and temperature to desired taste.
		• Because your Air Fryer is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.
Burning Smell	• Food build-up inside fryer • Cooking compartments	• Refer to “Cleaning Your Air Fryer” Section.
Touch panel interface is non-responsive	• Panel is dirty or greasy • Excess moisture on panel • Controller is malfunctioning	• Ensure panel is clean and free of debris before using. • Ensure panel is clean and dry, and use dry hands to operate. • Unplug unit and let it rest for 60 seconds before plugging in again. If the error persists contact aftersales support.
Touch panel right hand side is non responsive	• The middle partition is not in place • The middle partition has not been inserted correctly	• Ensure the middle partition has been inserted as per the instructions.
Air Fryer will not start after programming	• Door is open • Time difference between sides in SYNC mode is too much	• Close the door. • Reduce the time difference.

COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA).indd 11 2025/3/25 11:44

Características eléctricas/Electric characteristics			
Modelo/Model	**Voltaje/ Voltage**	**Frecuencia/ Frequency**	**Potencia/ Power**
CKSTAF11MCDDF-013	127 V	60 Hz	1 700 W
CKSTAF11MCDDF-052	220 V	50 Hz	2 000 W
CKSTAF11MCDDF-053	220 V	60 Hz	2 000 W
CKSTAF11MCDDF-054	220 V	50 Hz	2 000 W
CKSTAF11MCDDFCLMX-013	127 V	60 Hz	1 700 W

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

FREIDORA DE AIRE
MODELOS: CKSTAF11MCDDF-013, CKSTAF11MCDDFCLMX-013
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO NO. 32 PISO 14,
COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC III SECCIÓN, ALC. MIGUEL HIDALGO,
C.P. 11000 CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 / 800 506 1700

© 2025 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
© 2025 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.

www.oster.com

Impreso en China Printed in China

P.N. NWL0001739756
COOK1963_Oster Flex Air Fryer_CKSTAF11MCDDF_
CKSTAF11MCDDFCL_25SEM1 (LA)_GCDS-JC