

Oster®

Model / Modelo
TSSTV0000

User Manual
Countertop Oven

Manual del usuario
Horno De Mostrador

Oster®

For product questions contact:
Jarden Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

© 2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.
SPR-111210-814

Para preguntas sobre los productos llama:
Jarden Consumer Service
EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

© 2010 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.
Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el
nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.



Congratulations on your purchase of an OSTER® Countertop Oven!

For entertaining tips and delicious recipes visit www.oster.com. Do not return
to place of purchase. Please contact us at www.oster.com or 1.800.334.0759.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE TOASTER OVEN.**
- Do not touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the oven handles when moving the unit.
- When the unit is not in use and before cleaning, unplug the countertop oven from the wall outlet. **Note:** Make sure the oven is turned off before unplugging.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children. This appliance is not for use by children.
- Do not operate this appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Do not use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not use this appliance for other than its intended use.
- Do not let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
- Do not place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of material other than metal or glass.
- A fire may occur if the countertop oven is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
- When using countertop oven, pull the unit out a minimum of 6 inches away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind countertop oven.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
- Do not place any flammable materials in oven, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
- Do not cover the oven with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
- Always use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- To turn this appliance off, return all controls to the "OFF" position.
- To disconnect, turn all controls to "OFF", then remove plug from wall outlet.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT POWER SUPPLY CORD INSTRUCTIONS

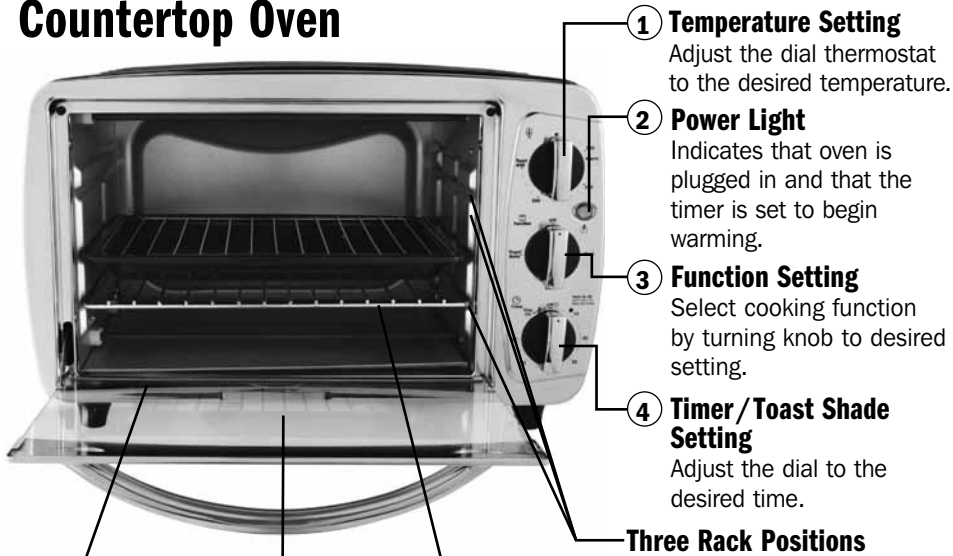
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

For Products Purchased in the United States and Canada Only

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug (*one blade is wider than the other*). This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Learning About Your Countertop Oven



Removable Crumb Tray
Pulls out for easy cleaning.

Glass Door
Allows you to see food cooking.

Removable Wire Rack
To accommodate a wide variety of foods, the oven has a removable wire rack and three rack positions.

Baking Pan and Broiling Rack (Select Models Only)
Use for all your baking, broiling and grilling needs. (not shown)

Interior Light (Select Models Only)
Illuminates oven chamber when in use.



① **Temperature Setting**

② **Power Light**

③ **Function Setting**

④ **Timer / Toast Setting**

Preparing To Use Your Countertop Oven for the First Time

If you are using your countertop oven for the first time, please be sure to:

- Remove any stickers from the surface of the oven.
- Open oven door and remove all printed documents and paper from inside the countertop oven.
- Clean the rack, tray, and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive sponge or cleaning pad.

DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.

- Dry the unit thoroughly before using.
 - Select a location for the countertop oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- The heating elements are designed to work efficiently and maintain a precise temperature. **You may not see the elements glowing, however they are working properly.**



PLEASE NOTE – During initial start up, you may detect a slight smell and/or smoke. Don't worry, this is normal. Turn the temperature to 450° and let ovenheat for approximately 15 minutes to allow the smell or smoke to dissipate.

GENERAL INFORMATION

Timer / Toast Shade Setting Tip

To set the timer for less than 20 minutes, **ALWAYS** turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time.

Heating Elements

The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature. You may not see the heating elements glowing.

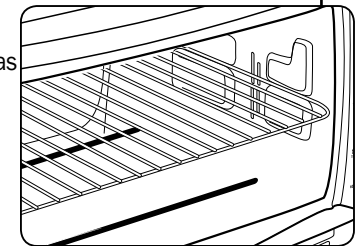
Positioning Rack

To accommodate a wide variety of foods the oven has three rack positions.

Positioning of the rack will depend on the size of the food and desired browning.

Before removing the rack allow the unit to cool.

PLEASE NOTE – For best toast and pizza results, position the rack in the center rack position.



Removing Food

Always open door fully and remove food carefully with oven mitt.

Using Your Countertop Oven

Toast Function

NOTE – Different types of bread require different settings. Lighter breads and waffles require a lighter setting. Darker breads, muffins, and English muffins require a darker setting.

Arrange food on the wire rack.

- Set function to TOAST (3). Both the top and bottom heater elements will operate.
- Turn the Temperature Control Knob to the 450°F/TOAST (1) setting.

- To set the timer (4), **ALWAYS turn the timer past the 20 minute mark** to engage timer switch and set back to desired toast setting.

NOTE – The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

Preheating the Oven

- Set to the desired Function (3).
- Turn the Temperature Control Knob (1) to the desired temperature.
- Set the Timer Knob (4) to desired time and allow 7–9 minutes for the oven to preheat.*

Bake Function (Select Models Only)

- Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
- Set function to BAKE. (3) Both the top and bottom heater elements will operate.
- Turn the Temperature Control Knob (1) to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob (4) to the desired time.*

NOTE – The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

Convection Bake Function (Select Models Only)

- Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
- Set function to CONVECTION BAKE (3). Both the top and bottom heater elements will operate.
- Turn the Temperature Control Knob (1) to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob (4) to the desired time.*

NOTE – The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

* To set the timer for less than 20 minutes, ALWAYS turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time.



① Temperature Setting

② Power Light

③ Function Setting

④ Timer / Toast Setting

FAQs About Convection Baking

What is Convection?

In your Countertop Oven there is a built in fan that circulates the hot air in the oven chamber to better heat the food.

How do I adjust the time for Convection?

On average, convection will shorten the cooking time by 30% but it varies by food. It is suggested to go with a shorter cooking time to start with and then add time if it is needed.

What are the best foods to use with Convection?

While a shorter cook time is often desirable, baked goods in particular benefit from convection cooking as the circulating air keeps oven temperature consistent throughout.

Variable Broil Function

- Place Broil Rack in Oven Pan to make Broiler Pan.
- Arrange food on Broiler Pan.
- Place Broiler Pan on oven rack.
- Close the door to the first notch, leaving a small gap at the top. This will ensure adequate airflow during broiling.
- Set function to BROIL (3). Only the top heater element will operate.
- Turn the Temperature Control Knob (1) to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob (4) to the desired time. Turn food over about halfway through the broiling time.*

Warm Function

NOTE – The Warm Function is for warming and keeping food warm after heating.

- Arrange food on the Wire Rack or in the Baking Pan.
- Set Function to WARM (3). Only the bottom heating element will operate. (The heater elements will cycle ON and OFF to maintain temperature.)
- Turn the Temperature Control Knob (1) to the desired temperature or 175°.
- Turn the Timer Knob (4) to the desired time.*

Cleaning Your Countertop Oven

1. Before cleaning your OSTER® countertop oven, unplug it and allow it to cool.
2. To clean, wipe with damp cloth.

DO NOT IMMERSE IN WATER!

Make sure to use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit. Empty crumb tray frequently to avoid accumulation of crumbs. Oven racks are dishwasher safe (top of dishwasher only).

Storing Your Countertop Oven

Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the countertop oven for long periods of time, make certain that the countertop oven is clean and free of food particles. Store the countertop oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.



WARNING: Cooked food can be very hot. Handle with care.
Do not leave countertop oven unattended.

Helpful Tips / 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. To set the timer for less than 20 minutes, turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time.
		Because your countertop oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.
	Rack placement	Refer to "Positioning Rack" Section, Page English-4. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
Burnt Smell	First Use	It is recommended to heat countertop oven to 450° for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.
	Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	Refer to "Cleaning Your Countertop Oven" Section, Page English-6.
Oven does not turn ON	Unit is unplugged	Plug the countertop oven into a 120-volt AC electrical outlet.
	Timer was not turned past 20 minute mark.	Set timer knob and temperature knob to desired setting. Both must be turned on to operate the countertop oven.
Only one heating element is heating up	Function setting selection determines which heating element will operate.	When toasting, make sure the oven is not set to broil setting and temperature is set at 450°.
Heating elements do not stay ON	Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat. You may not see elements glowing.	Be certain that function is as desired.

Recipes

Brie and Artichoke Bruschetta

- 6 (1/3-inch-thick) slices of round country loaf
- 2 tablespoons balsamic vinegar
- 6 tablespoons extra virgin olive oil
- 6 oz. brie
- 2 (6 1/2-oz.) jars marinated artichoke hearts, drained
- 1 tablespoon chopped fresh mint
- 1 (2 oz.) piece prosciutto or ham
- 1 tablespoon chopped fresh basil
- 1 small red onion, chopped
- 1/4 cup parmesan shavings
- 1 tablespoon chopped garlic

Set Oster® Toaster Oven to broil and pre-heat. Arrange bread in one layer on a baking pan, then brush tops with 2 tablespoons oil and season with salt and pepper. Broil until golden brown and transfer to a rack. Spread thin layer of Brie on toasted bread. Cut artichokes lengthwise into 1/4-inch-thick slices and cut prosciutto into matchsticks. Heat 1 tablespoon oil in a 10-inch heavy bottom skillet on moderately high heat. Add the onions and garlic. Stir frequently until they become transparent. Add the artichokes and prosciutto, cook the artichokes until golden (about 4 minutes) then add the balsamic vinegar. Add the basil and mint, salt and pepper to taste. Spoon the mixture over the toast. Top with Parmesan and serve immediately.

Honey Mustard Chicken with Spicy Pecan Cornflake Crust

This savory dish is low fat and your kids will love it.

- 1 cup Dijon mustard
- 1/2 cup chopped pecans
- 1 cup honey
- Nonstick pan spray
- 3 pounds of skinless chicken thighs and/or breasts
- Olive oil for drizzling
- 1 teaspoon cayenne pepper

1 18-ounce box cornflake cereal, pulsed in food processor until flakes are crumbs. Mix the mustard and honey together in a medium shallow bowl. Thoroughly coat the chicken on both sides. Combine cayenne pepper, cornflakes and pecans in another shallow bowl. Spray baking pan with nonstick spray and place breasts in pan. Drizzle top with olive oil. Bake at 375°F for 40 minutes or until chicken reaches internal temperature of 170°F and is no longer pink in center.

Roasted Turkey Breast with Aromatic Vegetables

- 1 small turkey breast
- 2 stalks celery, cut into ¼ inch dice
- 2 cloves garlic, peeled
- 1 lemon, halved
- 1 or 2 sprigs each of fresh rosemary and fresh thyme
- Chili powder
- 1 small onion, cut into ¼ inch dice
- Kosher salt and pepper
- 3 small carrots cut into ¼ inch dice
- 1 ½ cups chicken broth

Preheat Oster® Toaster Oven to 450°F. Sprinkle vegetables in bottom of an 11 inch baking pan with 1 ½ – 2 inches sides and top with turkey breast. Tuck garlic and herbs under breast. Squeeze lemon on top of turkey and season with chili powder, salt and pepper. Cook for 25 minutes. Reduce oven temperature to 325°F and pour broth into bottom of pan, about 1 inch up the sides of the pan. Continue cooking until turkey juices run clear and it reaches internal temperature of 180°F.

Mustard and Herb Pork Tenderloin with Roasted Potatoes

- 1 package pork tenderloins, 1 ½–2 pounds
- 5 cloves garlic, peeled and minced
- 3 tablespoons Dijon Mustard
- 6 small Yukon Gold Potatoes, quartered
- 3 tablespoons fresh rosemary, stemmed and chopped
- 2 tablespoons olive oil
- 3 tablespoons fresh thyme, stemmed
- 1 teaspoon freshly cracked black pepper,
- 1 tablespoon Kosher salt, plus additional for potatoes

Preheat Oster® Toaster Oven to 375°F. Coat pork with Dijon Mustard. In a small bowl, combine 2 tablespoons of rosemary, 2 tablespoons of thyme, salt, pepper and garlic. Spread over pork tenderloins and place in a large baking dish that fits comfortably inside toaster oven. Spread potatoes around pork and drizzle with olive oil. Sprinkle potatoes with salt and pepper and remaining 1 tablespoon of rosemary and thyme. Cook for ½ hour or until pork tenderloin is no longer pink in the center. Remove pork, cover with foil and set aside. Check potatoes by piercing with fork to see if tender and cook for an additional 15-20 minutes if necessary.

One Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE USAR EL HORNO DE MOSTRADOR.**
- No toque las superficies calientes. Siempre utilice guantes de horno al manejar materiales calientes y deje que las partes metálicas se enfríen antes de limpiarlas. Deje enfriar bien el aparato antes de poner o quitar piezas. Siempre utilice las asas del horno cuando lo mueva.
- Cuando no se esté usando el horno de mostrador y antes de limpiarlo, desenchúfelo del tomacorriente. Nota: Verifique que el horno esté apagado antes de desenchufarlo.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Siempre es necesaria una supervisión directa cuando éste o cualquier aparato se use cerca de niños. Este aparato no debe ser usado por niños.
- No use éste ni ningún otro aparato con un cordón o ficha gastados o dañados, ni después de que el aparato no haya funcionado bien, se haya caído o se haya dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al taller de servicio autorizado más cercano, para su examen, reparación o ajuste.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante ya que pueden provocar incendios, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No lo use al aire libre ni para fines comerciales.
- No use este aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
- No permita que el cordón cuelgue del borde de una mesa o de un mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No coloque el aparato cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente ni en un horno caliente.
- Se debe emplear extrema precaución al usar recipientes hechos de algún material que no sea metal o vidrio.
- Puede producirse un incendio si el horno de mostrador está cubierto o está tocando materiales inflamables, incluyendo cortinas, colgaduras, paredes, etc. cuando esté en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Cuando use el horno de mostrador, colóquelo a un mínimo de 6 pulgadas alejado de la pared por todos sus lados. Quite los cordones de otros artículos que puedan estar detrás del horno de mostrador.
- Cuando no se esté usando, no guarde ningún material en este aparato, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque ningún material inflamable en el horno, como papel, cartón, plástico ni cualquier material que pueda prenderse fuego o derretirse.
- No cubra el horno con papel de aluminio. Esto provocará un recalentamiento del aparato.
- No se deben introducir alimentos ni utensilios metálicos demasiado grandes en el aparato, ya que pueden provocar un incendio o el riesgo de descarga eléctrica.
- No lo limpie con estropajos de metal. Pueden romperse trozos del estropajo y tocar piezas eléctricas, con el peligro de que provoquen una descarga eléctrica.
- Al asar a la parrilla, siempre use extremo cuidado cuando retire la bandeja o se deshaga de la grasa caliente.

- Para apagar este aparato, coloque todos los controles en la posición de apagado “OFF”.
- Para desconectar, gire todos los controles a la posición apagada (“OFF”) y luego saque la ficha del tomacorriente.

EESTE APARATO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES PARA EL CORDÓN ELÉCTRICO CORTO

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el posible riesgo de engancharse o tropezar con un cordón más largo. Se puede usar un cordón de alargue si se tiene cuidado. Si se usa un cordón de alargue, la clasificación eléctrica del cordón debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato. El cordón de alargue se debe colocar de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa en donde los niños puedan tirar del mismo o tropezarse involuntariamente.

PARA PRODUCTOS COMPRADOS SÓLO EN LOS ESTADOS UNIDOS Y EN CANADÁ

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene una ficha polarizada (una cuchilla de contacto es más ancha que la otra). Esta ficha sólo encaja en un tomacorriente polarizado de una forma, si la ficha no encaja perfectamente bien en el tomacorriente, inviértala. Si aún no encaja bien, comuníquese con un electricista competente. No intente cambiar la ficha de ninguna forma.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Aprendiendo acerca de su Horno para tablero de cocina



1 Posición de temperatura
Ajusta la perilla del termostato a la temperatura deseada.

2 Luz de corriente
Indica que el horno está enchufado y que el marcador de tiempo está fijado para empezar a calentar.

3 Posición de función
Seleccione la función de cocción girando la perilla a la posición deseada.

4 Posición para Marcador de tiempo/ Color de tostada
Ajusta la perilla al tiempo deseado.

Tres posiciones para la rejilla

Bandeja de migas desmontable
Se jala hacia fuera para fácil limpieza.

Puerta de vidrio
Le permite ver la comida cocinándose.

Rejilla de alambre desmontable
El horno cuenta con una rejilla desmontable con tres posiciones para acomodar una variedad de comidas.

Bandeja para hornear y rejilla para asar (Algunos modelos solamente) Úselas para todas sus necesidades de hornear, asar o cocinar a la parrilla.

Luz interior (Algunos modelos solamente)
Ilumina la cámara del horno cuando está en uso.



1 Posición de temperatura

2 Luz de corriente

3 Posición de función

4 Posición de Marcador de tiempo/ tostada

Preparándose para usar el horno para tablero de cocina por primera vez

Si va a usar el horno para tablero por primera vez, por favor asegúrese que:

- Retire cualquier etiqueta de la superficie del horno
- Abra la puerta del horno y retire todo documento o papel impreso del interior del horno
- Limpie la rejilla, la fuente y la bandeja con agua caliente, un poco de líquido lavaplatos y una esponja que no sea abrasiva o una tela para limpiar.

NO SUMERJA EL CUERPO DE LA UNIDAD EN AGUA

- Seque la unidad minuciosamente antes de usar
- Seleccione una ubicación para el horno de tablero. La ubicación debe ser en un área abierta sobre un tablero plano donde el cordón pueda alcanzar el tomacorriente.
- Enchufe el horno de tablero en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios AC.

Los elementos de calefacción están diseñados para trabajar eficientemente y mantener una temperatura precisa. Puede que usted no vea que los elementos se iluminan, sin embargo estos están trabajando correctamente.



POR FAVOR NOTE – Durante la operación inicial, puede que usted detecte un ligero olor o humo. No se preocupe, esto es normal. Fije la temperatura a 450° y deje que el horno se caliente por unos 15 minutos para permitir que el olor o humo se disipen.

INFORMACIÓN GENERAL

Consejo para la Posición de Marcador de tiempo/ Color de tostada

Para fijar el marcador por menos de 20 minutos, SIEMPRE gire el marcador pasada la marca de 20 minutos para activar el interruptor del marcador y luego gírelo de vuelta hacia el tiempo deseado.

Elementos de calefacción

Los elementos de calefacción superior e inferior irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada. Puede que no vea los elementos de calefacción iluminarse.

Ubicando la rejilla

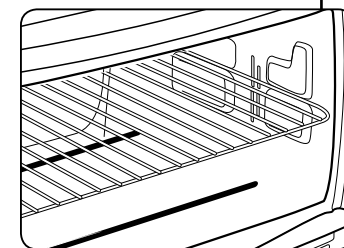
El horno tiene tres posiciones para la rejilla para acomodar una amplia variedad de comidas.

La posición de la rejilla dependerá del tamaño del alimento y del dorado deseado.

Antes de retirar la rejilla deje que la unidad se enfríe
POR FAVOR NOTE: Para mejores resultados de pizza o tostada, coloque la rejilla en la posición central.

Retirando la comida

Siempre abra la puerta completamente y retire la comida con cuidado usando un guante para horno.



Usando su horno para tablero de cocina

Función de Tostada

NOTA – Cada tipo de pan requiere de distintas posiciones. Los panes más blancos y los waffles requiere una posición mas clara. Los panes más oscuros y las tortitas (muffins y muffins Ingleses) requieren de posiciones más oscuras.

Acomode el alimento sobre la rejilla de alambre.

- Fije la función a Toast (tostada) (3). Ambos elementos de calefacción operarán.
- Gire la perilla de control de temperatura a la posición 450F/Toast (tostada) (1).
- Para fijar el marcador de tiempo (4), **SIEMPRE gire el marcador pasada la marca de los 20 minutos para activar el marcador y póngalo de vuelta en la posición de tostada deseada.**

NOTA – Los elementos de calefacción superior e inferior Irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada.

Precalentando el horno

- Fije a la función deseada (3).
- Gire la perilla de control de temperatura (1) a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo (4) al tiempo deseado y deje 7 a 9 minutos hasta que el horno precaliente.*

Función de Horneado (Algunos modelos solamente)

- Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
- Acomode la comida sobre la rejilla de alambre o sobre la bandeja para horneado
- Fije la función a Horneado (Bake) (3) Ambos elementos de calefacción operarán
- Gire la perilla de control de temperatura (1) a la posición deseada
- Fije la perilla del marcador de tiempo (4) al tiempo deseado.*

NOTA – Los elementos de calefacción superior e inferior Irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada.

Función de Horneado con Convección (Algunos modelos solamente)

- Acomode la comida sobre la rejilla de alambre o sobre la bandeja para horneado
- Fije la función a Horneado con Convección (Convection Bake) (3). Ambos elementos de calefacción operarán.
- Gire la perilla de control de temperatura (1) a la posición deseada
- Fije la perilla del marcador de tiempo (4) al tiempo deseado.*

NOTA – Los elementos de calefacción superior e inferior Irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada.

* Para fijar el marcador por menos de 20 minutos, SIEMPRE gire el marcador pasada la marca de 20 minutos para activar el interruptor del marcador y luego gírelo de vuelta hacia el tiempo deseado.



1 Posición de temperatura

2 Luz de corriente

3 Posición de función

4 Posición de Marcador de tiempo/ tostada

Preguntas frecuentes acerca de Horneado con Convección

Que es Convección?

Dentro de su horno para tablero existe un ventilador construido internamente que circula el aire caliente en la cámara del horno para calentar la comida mejor.

Como ajusto el tiempo para Convección?

Por lo general, la Convección acortará el tiempo de cocción en un 30% pero varía con el tipo de comida. Se sugiere que utilice un tiempo de cocción más corto para comenzar y luego añada más tiempo si es necesario.

Cuáles son los mejores tipos de comidas para usar Convección?

Si bien un tiempo de cocción más corto es siempre deseable, las comidas horneadas en particular obtienen mayores beneficios de la cocción con convección puesto que el aire que circula mantienen la temperatura del horno consistente todo el tiempo.

Función variable de Asado

- Coloque la rejilla para Asado dentro de la fuente del horno para formar la olla de Asado.
- Acomode la comida sobre la olla de Asado
- Coloque la olla de Asado en la rejilla.
- Cierre la puerta en la primera ranura dejando una pequeña brecha en la parte de arriba. Esto asegurará un adecuado flujo de aire durante el asado.
- Fije la función a Asado (3). Solo el elemento de calefacción superior operará.
- Gire la perilla de control de temperatura (1) a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo (4) al tiempo deseado. Déle la vuelta a la comida a mitad del tiempo de Asado.*

Función de Calentar/Entibiar

NOTA – La función de Calentar/Entibiar es para calentar y mantener la comida caliente después de la cocción.

- Acomode la comida sobre la rejilla de alambre o la bandeja de horneado.
- Fije la función a Calentar/Entibiar (3) Solo el elemento de calefacción inferior operará. Los elementos de calefacción Irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada).
- Gire la perilla de control de temperatura (1) a la posición deseada o 175°.
- Fije la perilla del marcador de tiempo (4) al tiempo deseado.*

Limpiando su Horno para tablero de cocina

1. Antes de limpiar su Horno para tablero de cocina Oster , desenchúfelo y deje enfriar
2. Para limpiar pásele una tela húmeda. **NO SUMERJA EN AGUA!**

Asegúrese de usar solamente agua con jabón suave. Los limpiadores abrasivos, escobillas o limpiadores químicos dañará la unidad. Vacíe la bandeja de migajas frecuentemente para evitar la acumulación de migajas. Las rejillas del horno se pueden lavar en el lavaplatos (sólo en la parte superior).

Almacenando su Horno para tablero de cocina

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de almacenar. Si guarda su horno por un largo tiempo, asegúrese de que el horno esté limpio y libre de partículas de comidas. Almacene el horno en una ubicación seca como sobre una mesa o tablero o repisa con puertas. Además de las recomendaciones de limpieza, no se requiere ningún mantenimiento adicional por parte del usuario.



CUIDADO: La comida cocida puede estar muy caliente. Manipúlela con cuidado. No deje el horno descuidado.

Cómo guardar el horno de mostrador

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Alimentos demasiado o no suficientemente cocidos	Graduación incorrecta de temperatura o de tiempo	Puede que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura a su gusto. Para fijar el marcador de tiempo por menos de 20 minutos, gire el marcador pasada la marca de los 20 minutos para activar el interruptor del marcador y luego regréselo al tiempo deseado. Debido a que su horno de mostrador es más pequeño que su horno normal, se calentará más rápidamente y, en general, cocinará en períodos de tiempo más cortos.
	Colocación de la rejilla	Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla” en la página 6 del texto español. Puede que tenga que regular la rejilla según el tipo de alimento.
Olor a quemado	Primer uso	Se recomienda que caliente el horno de mostrador a 450 por aproximadamente unos 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que puede haberse quedado después del embarque.
	Acumulación de comida dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja de migas.	Consulte la sección “Cómo limpiar el horno de mostrador” en la página 6 del texto español.
El horno no se enciende	El aparato está desenchufado.	Enchufe el horno de mostrador en un tomacorriente de 120 voltios de CA.
	El contador de tiempo no se giró pasando la marca de 20 minutos.	Gire la perilla del contador de tiempo y la perilla de temperatura a la graduación deseada. Ambas deben estar en la posición encendida para que funcione el horno de mostrador.
Sólo se calienta un elemento calentador	La selección de graduación de la función determina qué elemento calentador funcionará.	Cuando tueste, verifique que el horno no esté en la graduación de de asar a la parrilla (“broil”).
Los elementos calentadores no permanecen encendidos	Los elementos calentadores se encenderán y se apagarán alternadamente para mantener el calor adecuado. Puede que no vea que los elementos se iluminan.	Asegúrese de que se haya seleccionado la función deseada.

Recetes

Bruschetta de Brie y Alcachofa

- 6 rodajas de pan redondo campesino (de 1/3-de pulgada de ancho, 0.8 cm)
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 6 onzas de queso Brie
- 2 frascos (de 6 1/2 onzas) de corazones de alcachofas marinados escurridos
- 1 cucharada de menta fresca picada
- 1 cucharada de albahaca fresca picada
- 1 rodaja de prosciutto o jamón (2 onzas)
- 1 cucharada de ajo picado
- 1/4 de taza de queso parmesano rayado
- 1 cebolla pequeña picada

Fije el horno tostador Oster® a “broil” (asar) y pre caliente. Arregle el pan en una capa en un molde para hornear, luego unte los lados de arriba con dos cucharadas de aceite de oliva y sazone con sal y pimienta. Hornee hasta que queden color marrón dorado y pase a la rejilla. Unte una capa ligera de queso Brie en el pan tostado. Corte las alcachofas a lo largo en rodajas de 1/4 de pulgada (0.6 cm) de ancho y corte el prosciutto en tiras. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén de 10 pulgadas (25 cm) de fondo pesado a fuego medio alto. Añada la cebolla y el ajo. Mueva frecuentemente hasta que queden transparentes. Añada las alcachofas y el prosciutto, cocine las alcachofas hasta que estén doradas (por unos 4 minutos) y luego añada el vinagre balsámico. Añada la albahaca y la menta, sal y pimienta al gusto. Sirva la mezcla sobre las tostadas. Cubra con queso parmesano y sirva inmediatamente.

Pollo a la miel y mostaza con capa picante de pecanas y hojuelas de maíz

Este plato salado es bajo en grasa y les encantará a sus niños

- 1 taza de mostaza Dijón
- 1/2 taza de pecanas picadas
- 1 taza de miel
- Spray para molde anti-adherente
- 3 libras de muslos de pollo y/o pechugas sin piel
- Aceite de oliva para rociar
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 caja de cereal de hojuelas de maíz de 18 onzas, picado en el procesador hasta que quede en migas

Mezcle la mostaza y la miel juntas en un tazón mediano poco hondo. Cubra el pollo completamente por ambos lados. Combine la pimienta de cayena, las hojuelas de maíz y las pecanas en otro tazón mediano poco hondo. Rocíe el molde para hornear anti-adherente con el aceite en spray y coloque las presas de pollo en el molde. Rocíe por encima con aceite de oliva. Hornee a 375°F por 40 minutos o hasta que el pollo alcance una temperatura interna de 170°F y que no esté rosado en el centro.

Pechuga de Pavo asada con vegetales aromáticos

- 1 pechuga de pavo pequeña
- 2 tallos de apio, cortados en cubitos ¼ de pulgada (0.6cm)
- 2 dientes de ajo pelados
- 1 limón, cortado por la mitad
- 1 o 2 ramitos de romero y tomillo frescos
- Chili en polvo
- 1 cebolla pequeña, cortada en cubitos ¼ de pulgada (0.6cm)
- Sal Kosher y pimienta
- 3 zanahorias pequeñas, cortadas en cubitos ¼ de pulgada (0.6cm)
- 1 ½ taza de caldo de gallina

Precaliente el horno tostador Oster® a 450°F. Esparza los vegetales al fondo de un molde para hornear de 11 pulgadas (28 cm) por 1 ½ a 2 pulgadas (3.5 a 5 cm) de alto y ponga encima la pechuga de pavo. Meta el ajo y las hierbas debajo de la pechuga. Exprima el limón sobre el pavo y sazone con chili en polvo, sal y pimienta. Cocine por 25 minutos. Baje la temperatura del horno a 325°F y vierta el caldo al fondo del molde, hasta que llegue a 1 pulgada (2.5cm) a los lados del molde. Continúe cocinando, hasta que el jugo del pavo se vea transparente y alcance una temperatura interna de 180°F.

Chuletas de cerdo a la mostaza y hierbas con papas asadas

- 1 paquete de filetes de cerdo, 1 ½ - 2 libras
- 5 dientes de ajo, pelados y molidos
- 3 cucharadas de Mostaza Dijón
- 6 papas pequeñas Yukón Gold, en cuartos
- 3 cucharadas de romero fresco, cocido al vapor y picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de tomillo fresco, cocido al vapor
- 1 cucharadita de pimienta fresca molida
- 1 cucharada de sal Kosher, y un adicional para las papas

Precaliente el horno tostador Oster® a 375°F. Cubra el cerdo con la mostaza Dijón. En un tazón pequeño, combine 2 cucharadas de romero, 2 cucharadas de tomillo, sal, pimienta y ajos. Esparza sobre las chuletas de cerdo y coloque en un molde grande para hornear que entre fácilmente en el horno. Esparza las papas alrededor del cerdo y rocíe el aceite de oliva. Espolvoree sal, pimienta y la cucharada restante de romero y tomillo sobre las papas. Cocine por ½ hora o hasta que las chuletas de cerdo no estén rosadas en el centro. Retire el cerdo, cubra con papel aluminio y deje aparte. Pinche las papas con un tenedor para verificar si están suaves y cocine por 15 a 20 minutos adicionales si es necesario.

Garantía limitada de 1 año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.334.0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.667.8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>