

# Oster®



MODELO/ MODEL

**TSSTTV7032R**

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**HORNO TOSTADOR GRANDE**  
CON 32 LITROS DE CAPACIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO



INSTRUCTION MANUAL  
**LARGE TOASTER OVEN**  
WITH 32-LITER CAPACITY

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice su horno, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU HORNO TOSTADOR.

1. **NO** toque las superficies calientes . Siempre use guantes cuando maneje materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de poner o quitar partes. Siempre use las asas del horno cuando mueva la unidad.  
 **PRECAUCIÓN:** Superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser mayor cuando el aparato está en funcionamiento.
2. Desconecte el horno del tomacorriente cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla.  
**NOTA:** Verifique que el horno esté apagado antes de desenchufarlo.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto en agua o en otros líquidos.
4. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
5. **NO** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
6. **NO** utilice este artefacto al aire libre o para propósitos comerciales.
7. **NO** utilice este artefacto más que para lo que ha sido diseñado.
8. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
9. **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
10. Tenga extremo cuidado cuando use contenedores que no estén fabricados de vidrio o de metal.
11. Puede ocurrir un incendio si el horno está en operación y está en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc.
12. Cuando use el horno, coloque la unidad a un mínimo de 15 cm (6 pulgadas) de la pared en todos sus lados. Retire los cables de otros productos que se puedan encontrar detrás del horno.
13. **NO** coloque ningún objeto sobre el artefacto cuando esté funcionando.
14. Cuando esta unidad no se esté utilizando, no almacene en su parte interior ningún material que no sea un accesorio recomendado por el fabricante.
15. **NO** coloque dentro del horno ningún material inflamable como papel, cartón, plástico o cualquier material que se pueda incendiar o derretir.
16. Los alimentos grandes o utensilios metálicos no deben ser introducidos en el horno

ya que pueden causar incendios o descargas eléctricas.

17. **NO** cubra la bandeja para migas o ninguna parte del horno con papel aluminio o metálico. Esto puede causar el sobrecalentamiento del artefacto.
18. Cuando ase alimentos, tenga extremo cuidado al remover la charola o desechar la grasa caliente.
19. La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el artefacto está en funcionamiento.
20. Para apagar este artefacto, coloque todos los controles en la posición de apagado "O".
21. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
22. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
23. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto
24. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

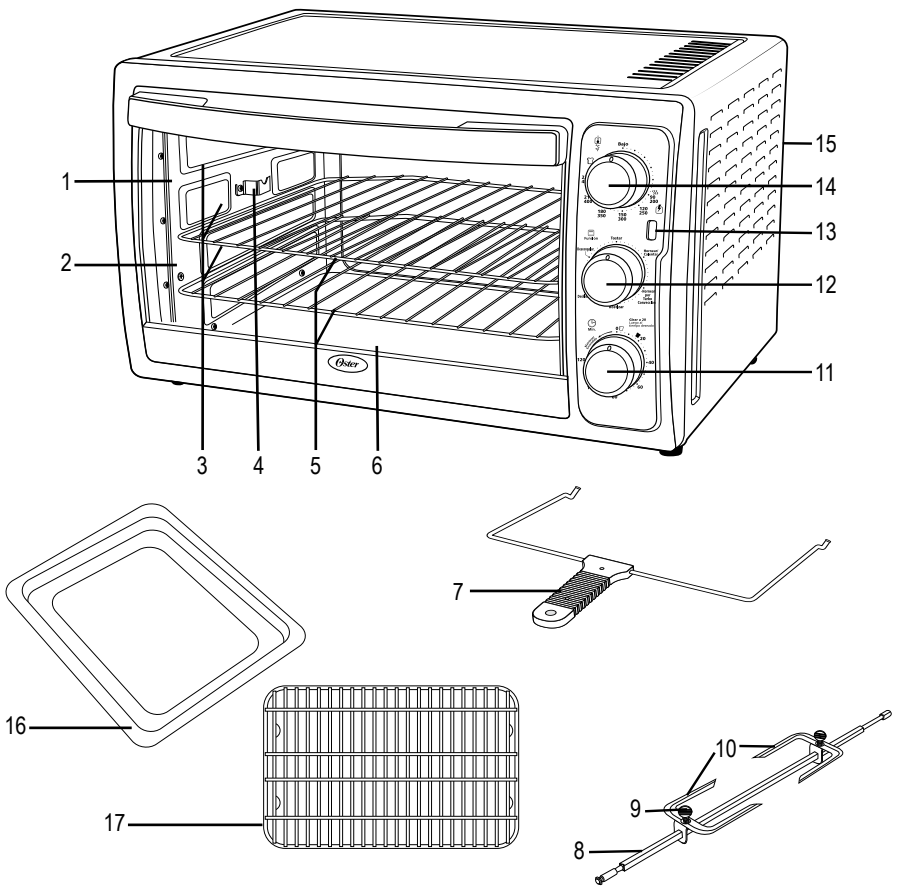
**ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.**

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### USO DE UN CABLE ELÉCTRICO CORTO

Se incluye un cable eléctrico corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado. Si se usa un cable de extensión, la capacidad nominal marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual o mayor a la del artefacto. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda causar tropiezos accidentalmente.

# DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Paredes interiores fáciles de limpiar
2. Puerta de vidrio
3. Tres posiciones para colocar rejillas
4. Soportes de montaje del espetón
5. Dos rejillas removibles
6. Bandeja para migajas
7. Herramienta para el asador
8. Espetón para rostizar
9. Tornillos de ajuste manual
10. Horquillas del espetón
11. Perilla selectora del temporizador
12. Perilla selectora de función
13. Luz de encendido
14. Perilla selectora de temperatura
15. Pared concave trasera (no mostrada)
16. Bandeja para hornear
17. Rejilla para asar

# FAMILIARÍCESE SU HORNO TOSTADOR

1. **Perilla selectora de temperatura** - ajusta el dial del termostato a la graduación de temperatura deseada (ver Figura 1).
2. **Perilla selectora de función** - ajusta el dial a la función de cocción de su elección (ver Figura 2).
3. **Perilla selectora del temporizador** - ajusta el dial según el tiempo de cocción deseado (ver Figura 3).
4. **Luz de encendido** - indica que el horno está enchufado y que el temporizador está ajustado para comenzar a calentar.
5. **Bandeja para migajas** - para recoger las migajas o los restos de comida que caigan. Se saca para facilitar su limpieza.
6. **Puerta de vidrio** - le permite ver los alimentos mientras se cocinan.
7. **Paredes interiores fáciles de limpiar** - facilitan la limpieza.
8. **Dos rejillas y tres posiciones para colocarlas** - añaden versatilidad a la hora de cocinar.
9. **Bandeja para hornear y rejilla para asar** - Facilita todas sus tareas de horneado y asado.
10. **Pared concava trasera** - Proporciona espacio adicional para pizzas.
11. **Espetón para rostizar** - le permite usar el horno como un asador giratorio.
12. **Herramienta para el asador** - Usar para remover la carne del asador.

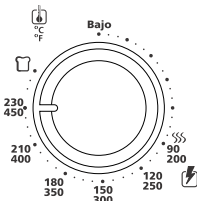


Figura 1

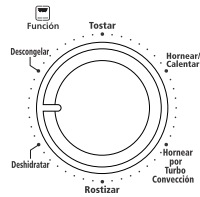


Figura 2

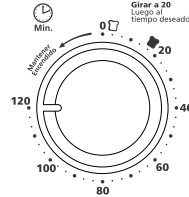


Figura 3

## PREPARATIVOS PARA USAR EL HORNO TOSTADOR POR PRIMERA VEZ

Cuando use el horno tostador por primera vez, asegúrese de:

- Retirar todas las etiquetas de la superficie del horno.
- Abrir la puerta del horno tostador y sacar todos los documentos impresos y papeles que se encuentren dentro.
- Limpiar la rejilla, la bandeja y la fuente con agua caliente, una pequeña cantidad de detergente líquido para lavar platos y una esponja no abrasiva o una almohadilla limpiadora.
- **NO SUMERJA EL CUERPO DE LA UNIDAD EN AGUA.**
- Seque bien la unidad antes de utilizarla.
- Escoja un lugar para colocar el horno tostador. Deberá colocarlo en un espacio abierto, sobre un mostrador plano, donde el enchufe pueda llegar al tomacorriente.
- Enchufe el horno en el tomacorriente correspondiente.

Los elementos térmicos están diseñados para funcionar eficientemente y mantener una temperatura exacta.

Aunque no los vea incandescentes, los elementos térmicos funcionan adecuadamente.

**NOTA: Se recomienda que ponga a calentar el horno tostador a 230 °C durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que pueda quedar después del envío.**

# USO DEL HORNO TOSTADOR

## PARA USAR LA FUNCIÓN DE TOSTAR (VER LA FIG. 4)

1. Elija la posición deseada para la rejilla del horno. (Consulte la sección "Posicionamiento de la rejilla").

**NOTA:** La graduación variará dependiendo del tipo de pan. Los panes más blancos y los gofres (waffle) requieren una intensidad de tostado más clara. Los panes más oscuros, panecillos y molletes requieren una intensidad de tostado más oscura.

2. Coloque los alimentos en la rejilla.
3. Gire la perilla selectora de función "☐" a la posición TOSTAR.
4. Gire la perilla de control de la temperatura a la graduación TOSTAR "☐".
5. Gire la perilla del temporizador "🕒" para seleccionar la intensidad de tostado deseada.
6. Cuando termine de tostar, abra la puerta por completo y saque cuidadosamente los alimentos con un guante para horno.

**ADVERTENCIA:** Maneje los alimentos con cuidado. No deje descuidado el horno tostador mientras esté en funcionamiento.

## PARA USAR LA FUNCIÓN DE HORNEAR/CALENTAR (VER LA FIG. 5)

1. Elija la posición deseada para la rejilla del horno. (Consulte la sección "Posicionamiento de la rejilla").
2. Coloque los alimentos en una de las rejillas o en la fuente para hornear.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire la perilla selectora de función "☐" a la posición HORNEAR/CALENTAR.
5. Gire la perilla del control de temperatura "🔥" a la graduación de temperatura deseada.
6. Gire la perilla del temporizador "🕒" al tiempo deseado. El temporizador puede ajustarse a hasta 120 minutos. Al finalizar el tiempo de cocción suena una campanilla y el horno se apaga automáticamente.
7. Cuando termine de hornear, abra la puerta por completo y saque cuidadosamente los alimentos con un guante para horno.

**ADVERTENCIA:** La comida cocinada puede estar muy caliente, especialmente el relleno de un pastel. Maneje los alimentos con cuidado. No deje descuidado el horno tostador mientras esté en funcionamiento.

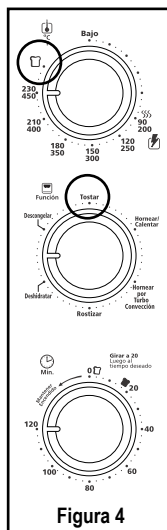


Figura 4

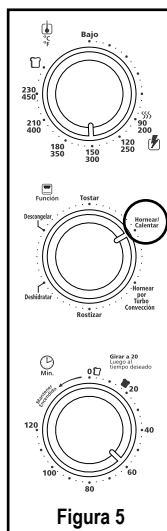


Figura 5

## PARA USAR LA FUNCIÓN DE ASAR (VER LA FIG. 6)

1. Elija la posición deseada para la rejilla del horno. (Consulte la sección "Posicionamiento de la rejilla").
2. Coloque la rejilla para asar en la bandeja para hornear.
3. Coloque los alimentos en la rejilla para asar.
4. Cierre la puerta en la primera muesca; deje una abertura de aproximadamente 8 cm (3 pulgadas) en la parte superior. Esto garantizará que haya una circulación de aire adecuada mientras ase.
5. Gire la perilla selectora de función "☞" a la posición ASAR.
6. Gire la perilla del control de temperatura "🔥" a la graduación de temperatura deseada.
7. Gire la perilla del temporizador "🕒" al tiempo deseado. El temporizador puede ajustarse a hasta 120 minutos. Al finalizar el tiempo de cocción suena una campanilla y el horno se apaga automáticamente.
8. Voltee los alimentos aproximadamente a la mitad del tiempo de cocción.
9. Cuando termine de asar, abra la puerta por completo y saque cuidadosamente los alimentos con un guante para horno.

**ADVERTENCIA:** No deje descuidado el horno tostador mientras esté en funcionamiento.

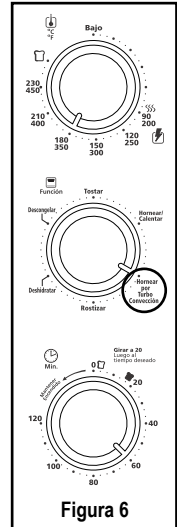


Figura 6

## PARA USAR LA FUNCIÓN DE ROSTIZAR (VER LA FIG. 7)

1. Coloque el pollo, el pavo u otro alimento que desee cocinar en el espetón para asar. Use las dos horquillas del espetón para sujetar los alimentos en su lugar en el centro del espetón. Use los dos tornillos del espetón para apretar las horquillas.
2. Sujetando la herramienta de sujeción del espetón coloque el espetón para asar sobre los soportes dentro del horno.
3. Después de fijar el espetón en su lugar, cierre la puerta del horno.
4. Gire la perilla selectora de función "☞" a la posición ROSTIZAR.
5. Gire la perilla del control de temperatura "🔥" a la graduación de temperatura deseada.
6. Gire la perilla del temporizador "🕒" al tiempo deseado. El temporizador puede ajustarse a hasta 120 minutos. Al finalizar el tiempo de cocción suena una campanilla y el horno se apaga automáticamente.
7. Cuando haya terminado de cocinar, abra la puerta por completo y use la herramienta de sujeción del espetón para sacar cuidadosamente los alimentos.
8. Para facilitar la limpieza, coloque la fuente en la rejilla más baja cuando use la función de asar con espetón, para evitar que se derramen líquidos calientes y comida dentro del horno.

**ADVERTENCIA:** El espetón para asar, las horquillas, los tornillos y los alimentos cocinados pueden estar muy calientes. Maneje los alimentos con cuidado. No deje descuidado el horno tostador mientras esté en funcionamiento.

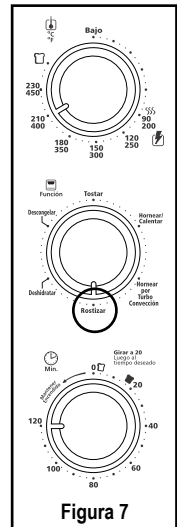
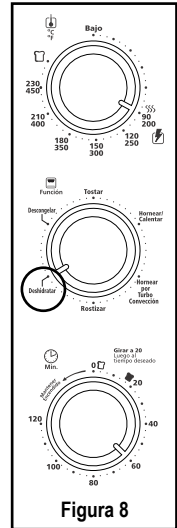


Figura 7

## PARA USAR LA FUNCIÓN DE DESHIDRATAR (VER LA FIG. 8)

1. Elija la posición deseada para la rejilla del horno. (Consulte la sección "Posicionamiento de la rejilla").
2. Gire la perilla selectora de función "☐" a la posición DESHIDRATAR.
3. Gire la perilla del control de temperatura "🌡️". La temperatura es de 90 °C todo el tiempo.
4. Gire la perilla del temporizador "🕒" al tiempo deseado. El temporizador puede ajustarse a hasta 120 minutos. La luz interior se enciende cuando el temporizador está activado. Al finalizar el tiempo de cocción suena una campanilla y el horno se apaga automáticamente.
5. Cuando termine de deshidratar, abra la puerta por completo y saque cuidadosamente los alimentos con un guante para horno.
6. Corte los ingredientes en trozos de 0,5 a 1 cm de grosor, dependiendo de la cantidad de agua; si contienen menos agua, córtelos en trozos más delgados; si por el contrario contienen más agua, córtelos en trozos más gruesos.
7. Utilice la bandeja como soporte para colocar los ingredientes sobre un papel encerado, parafinado, engrasado, pergamino o papel para hornear.
8. Coloque la bandeja en el segundo nivel de arriba hacia abajo, es decir, cerca de la hornilla superior.
9. Por favor consulte la "tabla de referencia para deshidratar y descongelar". Tanto las cantidades de los ingredientes como el tiempo de deshidratación son aproximaciones, debido a que pueden variar según el contenido de agua.

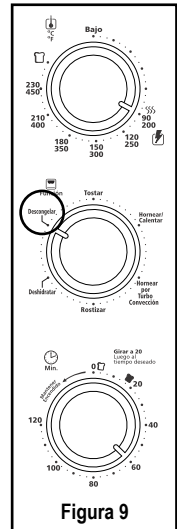
**ADVERTENCIA:** No deje descuidado el horno tostador mientras esté en funcionamiento.



## PARA USAR LA FUNCIÓN DE DESCONGELAR (VER LA FIG. 9)

1. Elija la posición deseada para la rejilla del horno. (Consulte la sección "Posicionamiento de las rejillas").
2. Coloque los alimentos en una de las rejillas.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire la perilla selectora de función "☐" a la posición DESCONGELAR.
5. Gire la perilla del control de temperatura "🌡️". La temperatura es de 90 °C todo el tiempo.
6. Gire la perilla del temporizador "🕒" al tiempo deseado. Por favor consulte la "tabla de referencia para deshidratar y descongelar".
7. Cuando termine de descongelar, abra la puerta por completo y saque cuidadosamente los alimentos con un guante para horno. Siempre cocine los alimentos inmediatamente después de su descongelación.
8. Descongele los ingredientes en la bandeja del horno o en cualquier recipiente refractario apropiado para hornear, con el fin de aprovechar el agua producida por la descongelación.

**ADVERTENCIA:** No deje descuidado el horno tostador mientras esté en funcionamiento.





# TABLA DE REFERENCIA PARA DESHIDRATAR Y DESCONGELAR

	<b>Variedad</b>	<b>Peso</b>	<b>Tiempo Aproximado (hrs/min)</b>
<b>DESHIDRATACIÓN - FRUTAS</b>	Piña	450 g	3 hrs
	Kiwi	450 g	2 hrs 30 min
	Manzana	370 g	2 hrs
	Ciruela	450 g	1 hr 50 min
	Mango	450 g	4 hrs
	Fresa	150 g	2 hrs
	Frambuesa	340 g	1 hr
	Banano	450 g	1 hr 20 min
<b>DESHIDRATACIÓN - VEGETALES</b>	Tomate	2 piezas	2 hrs
	Cebolla	2 piezas	2 hrs
	Champiñones	250 g	1 hr 50 min
	Pimientos	150 g	3 hrs
	Chiles	150 g	4 hrs
	Papa	2 piezas	2 hrs
<b>DESHIDRATACIÓN - HIERBAS Y SEMILLAS</b>	Laurel	2 tazas	40 min
	Hojas de Limón	2 tazas	10 min
	Hojas de Naranja	2 tazas	10 min
	Orégano	2 tazas	15 min
	Albahaca	1 taza	20 min
	Eneldo	2 tazas	10 min
	Menta	1 taza	5 min
	Cilantro	2 tazas	20 min
	Semilla de Calabaza	1 taza	40 min
	Semilla de Girasol	2 tazas	30 min
<b>DESCONGELACIÓN</b>	Carne	1 kg	45 min
	Pollo	1 kg	40 min
	Pescado	1 kg	20 min
	Camarones	450 g	15 min
	Brócoli	250 g	15 min
	Zanahoria	340 g	20 min
	Arvejas, Chicharos o Guisantes	340 g	12 min
	Maiz, Choclo o Elote	340 g	10 min
	Pan	156 g	10 min

## POSICIONAMIENTO DE LAS REJILLAS

El horno posee tres posiciones para colocar las rejillas lo que le permite adaptarse a una amplia variedad de alimentos. (Ver la Figura 10)

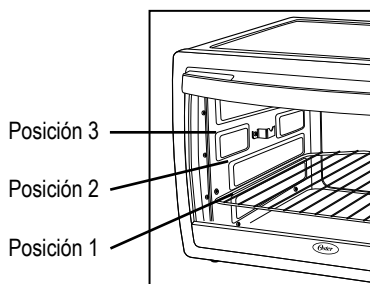


Figura 10

La posición de la rejilla dependerá del tamaño de los alimentos y de la intensidad de tostado o dorado deseada. Deje que la unidad se enfríe antes de sacar la rejilla.

**NOTA:** Para lograr los mejores resultados en pizzas y al tostar, coloque la rejilla en la posición alta.

## LIMPIEZA DEL HORNO TOSTADOR

Desenchufe el horno tostador y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Para limpiar, utilice un paño húmedo. **¡NO LO SUMERJA EN AGUA!** Asegúrese de usar únicamente agua y un jabón suave. Los limpiadores abrasivos, cepillos para frotar y limpiadores químicos dañarán el recubrimiento de la unidad. Vacíe a menudo la bandeja para migajas para evitar que estas se acumulen. Las rejillas del horno tostador son aptas para colocar en el lavaplatos (**solamente en la parte superior del lavaplatos**).

# CÓMO GUARDAR EL HORNO TOSTADOR



Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de guardarlo. Si se va a almacenar el horno tostador por períodos prolongados de tiempo, asegúrese de que esté limpio y desprovisto de partículas de alimentos. Guarde el horno tostador en un lugar seco, como por ejemplo, sobre una mesa, un mostrador o en el estante de un aparador. No es necesario ningún otro tipo de mantenimiento, salvo la limpieza recomendada en este manual.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES		
PROBLEMA	CAUSA POTENCIAL	SOLUCIÓN
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocción excesiva o insuficiente de los alimentos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatura o tiempo incorrectos</li><li>• Posición de la rejilla</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Usted puede ajustar el cronómetro y la temperatura al gusto.</li><li>• Porque su horno es más pequeño que su horno regular, entonces se calentará más rápidamente y generalmente cocinará en períodos de tiempo más cortos.</li><li>• Consulte la Sección "Colocando la Rejilla". Las rejillas pueden necesitar ajustarse para colocar los diferentes tipos de alimentos</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Olor a quemado</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acumulación de residuos de alimentos en el interior del horno, en los elementos calefactores o en la rejilla para migas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consulte la Sección "Limpieza de Su Horno Tostador".</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• El horno no inicia su operación</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La unidad está desconectada</li><li>• El contador de tiempo no se giró pasando la marca de 20 minutos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enchufe el horno en un tomacorriente eléctrico.</li><li>• Coloque la perilla del cronómetro y la de la temperatura en la posición deseada. Ambas deben de girarse para poner en funcionamiento el horno</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Solamente un elemento calefactor se calienta</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La selección de la función determina qué elemento calefactor operará</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando tueste alimentos, asegúrese de que el horno no se encuentre en la función de asado.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• El elemento calefactor no se mantiene encendido</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los elementos calefactores se encenderán y se apagarán para mantener la temperatura adecuada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que la función seleccionada es la función que desea utilizar</li></ul>

# 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.

1. **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.  
 **CAUTION:** Hot Surface. The temperature of accessible surfaces may be greater when the unit is in use.
2. When the unit is not in use and before cleaning, unplug the oven from the wall outlet.  
**NOTE:** Make sure the oven is turned off before unplugging.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
4. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take this appliance only to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
5. **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
6. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
7. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
8. **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
9. **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Extreme caution should be used when using containers constructed of material other than metal or glass.
11. A fire may occur if the toaster 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.
12. When using the oven, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind the oven.
13. **DO NOT** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
14. **DO NOT** place any flammable materials in oven, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
15. **DO NOT** cover the oven with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.
17. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.

18. When broiling, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
19. The door and the outer surface may get hot when appliance is used.
20. To turn this appliance off, return all controls to the off "O" position.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) 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.
22. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
23. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
24. 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.

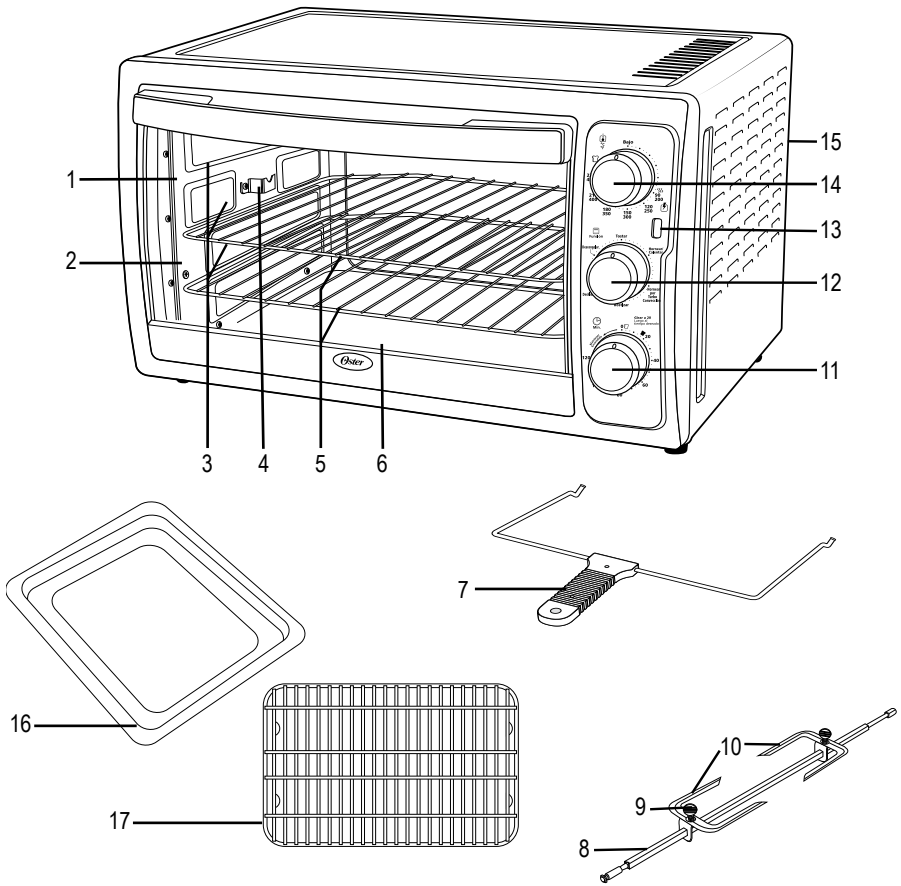
**THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

### **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.

# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

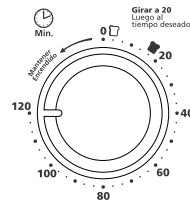
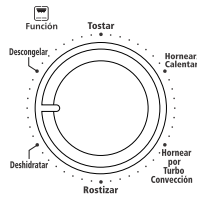
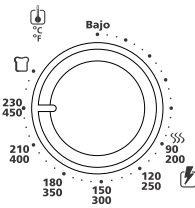


1. Easy Clean Interior Walls
2. Glass Door
3. Three Rack Positions
4. Spit Mounting Brackets
5. Two Removable Wire Racks
6. Crumb Tray
7. Rotisserie Handle Tool
8. Rotisserie-Spit
9. Thumb Screws

10. Spit Forks
11. Timer Selector Knob
12. Function Selector Knob
13. Power Light
14. Temperature Selector Knob
15. Concave Back Wall (Not Shown)
16. Baking Pan
17. Broiling Rack

# LEARNING ABOUT YOUR TOASTER OVEN

1. **Temperature Selector Knob** - Adjust the thermostat dial to the desired temperature (See Figure 1).
2. **Function Selector Knob** - Adjust the dial to select cooking function (See Figure 2).
3. **Timer Selector Knob** - Adjust the dial to the desired cooking time (See Figure 3).
4. **Power Light** - Indicates that oven is plugged in and that the timer is set to begin warming.
5. **Crumb Tray** - Collects crumbs or fallen food particles. Pulls out for easy cleaning.
6. **Glass Door** - Lets you see food while cooking.
7. **Easy Clean Interior Walls** - Allows for easy cleaning.
8. **Two Wire Racks and Three Rack Positions** - For added cooking versatility.
9. **Baking Pan and Broiling Rack** - Makes all of your baking and broiling needs easy.
10. **Concave Back Wall** - Provides extra space for pizzas.
11. **Rotisserie Spit** - Enables rotisserie style cooking.
12. **Rotisserie Tool** - Use to remove rotisserie meat.



## PREPARING TO USE YOUR TOASTER OVEN FOR THE FIRST TIME

If you are using your toaster 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 toaster oven.
- Clean the rack, tray, and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a nonabrasive 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 toaster oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Plug the toaster oven into the appropriate electrical 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** – It is recommended that the toaster oven heat at 230°C for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.

# USING YOUR TOASTER OVEN

## TO USE THE TOAST FUNCTION (SEE FIG. 4)

1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Racks” Section)  
**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.
2. Arrange food on the wire rack.
3. Turn the function knob “☰” to the TOAST “Tostar” position.
4. Turn the temperature control knob to the TOAST “☐” setting.
5. Turn the timer knob “🕒” to select the desired toast setting.
6. When toasting is completed, open door fully and remove food carefully with oven mitt.

**WARNING:** Handle with care. Do not leave toaster oven unattended.

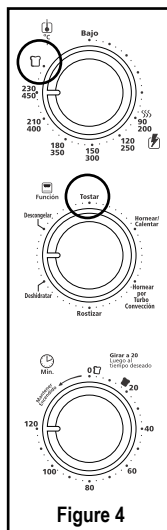


Figure 4

## TO USE THE BAKE/WARM FUNCTION (SEE FIG. 5)

1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Racks” Section)
2. Arrange food on one of the wire racks or in the baking pan.
3. Close the oven door.
4. Turn the function knob “☰” to the BAKE/WARM “Hornear/Calentar” position.
5. Turn the temperature control knob “👉” to the desired temperature.
6. Turn the timer knob “🕒” to the desired time. The timer can be set for up to 120 minutes. At the end of the cooking time, a bell signal sounds, and the oven turns off automatically.
7. When baking is completed, open door fully and remove food carefully with oven mitt.

**WARNING:** Cooked food can be very hot, especially pastry fillings. Handle with care. Do not leave toaster oven unattended.

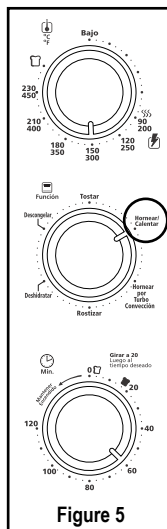





Figure 5



## TO USE THE BROIL FUNCTION (SEE FIG. 6)

1. Select desired oven rack position. (See "Positioning Rack" Section)
2. Place broil rack in baking pan.
3. Arrange food on broiler rack.
4. Close the door to the first notch, leaving approximately an 8 cm (3-inch) gap at the top. This will ensure adequate airflow during broiling.
5. Turn the function knob " to the broil position "ASAR".
6. Turn the temperature control knob " to the desired temperature.
7. Turn the timer knob " to the desired time. The timer can be set to for up to 120 minutes. At the end of the cooking time, a bell signal sounds, and the oven turns off automatically.
8. Turn food over about halfway through the broiling time.
9. When broiling is completed, open door fully and remove food carefully with oven mitt.

**WARNING:** Do not leave toaster oven unattended.

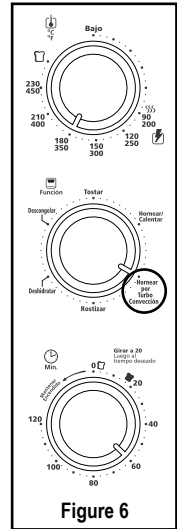





Figure 6

## TO USE THE ROTISSERIE FUNCTION (SEE FIG. 7)

1. Place the chicken, turkey or other food you want to cook on the rotisserie spit. Use the two spit forks to hold the food in place in the center of the spit. Use the two spit screws to tighten the spit forks.
2. Use the handle tool to place the rotisserie spit on the spit mounting brackets inside the oven.
3. After securely placing the rotisserie spit in place, remove the handle tool and close the oven door.
4. Turn the function knob " to the ROTISSERIE "Rostizar" position.
5. Turn the temperature control knob " to the desired temperature.
6. Turn the timer knob " to the desired time. The timer can be set for up to 120 minutes. At the end of the cooking time, a bell signal sounds and the oven turns off automatically.
7. When cooking is completed, open door fully and use the handle tool to remove food carefully.
8. Place pan on lowest rack when the rotisserie function is in use to prevent dripping of hot fluids and food into the oven for easier clean up.

**WARNING:** The rotisserie-spit, spit forks, screws and cooked food can be very hot. Handle with care. Do not leave toaster oven unattended.

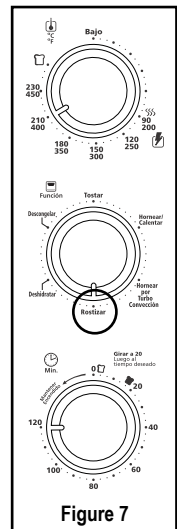
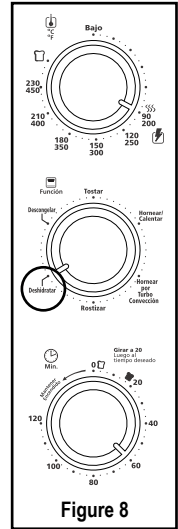


Figure 7

## TO USE THE DEHYDRATE FUNCTION (SEE FIG. 8)

1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Racks” Section)
2. Turn the function knob “☐” to the DEHYDRATE “Deshidratar” position.
3. Turn the temperature control knob “🔥”. Temperature is 90 °C at all times.
4. Turn the timer knob “🕒” to the desired time. At the end of the cooking time, a bell signal sounds, and the oven turns off automatically.
5. When dehydration is completed, open door fully and remove food carefully with oven mitt.
6. Cut ingredients to 0,5 cm to 1 cm thickness, based on water content. If the ingredient has less water content, cut it in thinner pieces. If the ingredient has more water content, cut it in thicker pieces.
7. Use the tray as support to place ingredients over wax paper, paraffin paper, greaseproof paper, parchment paper, or bakery paper.
8. Place tray on the second from the top level, that is, close to the top burner.
9. Please refer to the “Dehydrate and Defrost Chart”. Both ingredient quantities and dehydration times are approximate, as these can vary based on water content.

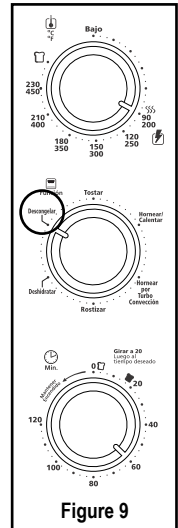
**WARNING:** Do not leave toaster oven unattended.



## TO USE THE DEFROST FUNCTION (SEE FIG. 9)

1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Racks” Section)
2. Arrange food on one of the wire racks.
3. Close the oven door.
4. Turn the function knob “☐” to the DEFROST “Descongelar” position.
5. Turn the temperature control knob “🔥”. Temperature is 90 °C at all times.
6. Turn the timer knob “🕒” to the desired time. Please refer to the “Dehydrate and Defrost Chart”.
7. When defrosting is completed, open door fully and remove food carefully with oven mitt. Always cook food promptly after defrosting.
8. To use the water resulting from the defrosting process, defrost ingredients in the oven tray or any heat-resistant container, suitable for baking.

**WARNING:** Do not leave toaster oven unattended.



# DEHYDRATE AND DEFROST CHART

	Food	Amount	Approximate Time (hours/minutes)
Dehydration - Fruits	Pineapples	450 g	3 hours
	Kiwis	450 g	2 hours 30 minutes
	Apples	370 g	2 hours
	Plums	450 g	1 hour 50 minutes
	Mangos	450 g	4 hours
	Strawberries	150 g	2 hours
	Raspberries	340 g	1 hour
	Bananas	450 g	1 hour 20 minutes
Dehydration - Vegetables	Tomatoes	2 units	2 hours
	Onions	2 units	2 hours
	Mushrooms	250 g	1 hour 50 minutes
	Peppers	150 g	3 hours
	Chilies	150 g	4 hours
	Potatoes	2 units	2 hours
Dehydration - Herbs and Seeds	Laurel	2 cups	40 minutes
	Lemon Leaves	2 cups	10 minutes
	Orange Leaves	2 cups	10 minutes
	Oregano	2 cups	15 minutes
	Basil	1 cup	20 minutes
	Dill	2 cups	10 minutes
	Mint	1 cup	5 minutes
	Cilantro	2 cups	20 minutes
	Pumpkin Seeds	1 cup	40 minutes
	Sunflower Seeds	2 cups	30 minutes
	Defrosting	Beef	1 kg
Chicken		1 kg	40 minutes
Fish		1 kg	20 minutes
Shrimp		450 g	15 minutes
Broccolis		250 g	15 minutes
Carrots		340 g	20 minutes
Peas		340 g	12 minutes
Corn		340 g	10 minutes
Bread		156 g	10 minutes

# POSITIONING RACKS

To accommodate a wide variety of foods the oven has three rack positions. (See Figure 10)

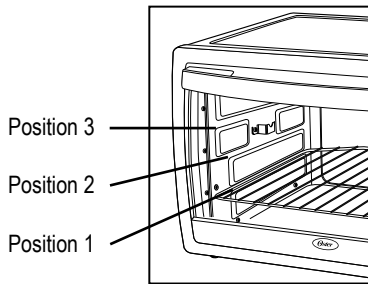


Figure 10

Positioning of the racks will depend on the size of the food and desired browning. Before removing the racks, allow the unit to cool.

**PLEASE NOTE** – For best toast and pizza results, use the upper rack position.

# CLEANING YOUR TOASTER OVEN

Before cleaning your toaster oven, unplug it and allow it to cool. 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 coating on this unit. Empty crumb tray frequently to avoid accumulation of crumbs. Toaster oven racks are dishwasher safe (**top of dishwasher only**).

# STORING YOUR TOASTER OVEN

Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the toaster oven for long periods of time, make certain that the toaster oven is clean and free of food particles. Store the toaster 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.

HELPFUL TIPS/ TROUBLESHOOTING		
PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"><li>Overcooked / undercooked foods</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Incorrect temperature or time setting</li><li>Rack placement</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>You may have to adjust the time and temperature to the desired taste.</li><li>Because your oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.</li><li>Refer to "Positioning Rack" Section. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Burnt smell</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Refer to "Cleaning Your Toaster Oven" Section.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Oven does not turn ON</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Unit is unplugged</li><li>Timer was not turned past 20 minute mark</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Plug the toaster oven into appropriate electrical outlet.</li><li>Set timer knob and temperature knob to the desired setting. Both must be turned on to operate the toaster oven.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Only one heating element is heating up</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Function setting selection determines which heating element will operate</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>When toasting, make sure the oven is not set to broil setting.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Heating elements do not stay ON</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Be certain that function is as desired.</li></ul>



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		TSSTTV7032R-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
220 V	50/60 Hz	1 500 W
220 V	50 Hz	1 500 W
220 V	60 Hz	1 500 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.

© 2016 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.

© 2016 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)

**OSTERLATINO / OSTERBRASIL**



Impreso en China  
Printed in China

P.N. 188369  
CBA -062116