

Oster®



MODELO
MODEL

TSSTTVLC60L

MANUAL DE INSTRUCCIONES
**HORNO DE GRAN CAPACIDAD DE 60 LITROS
CON FUNCIONES DE CONVECCIÓN Y SPIEDO**


LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
**CONVECTION & SPIEDO TOASTER OVEN
EXTRA LARGE 60 LITERS 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:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU HORNO TOSTADOR.**
2. **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.  PRECAUCIÓN: Superficie Caliente.
3. 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.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto en agua o en otros líquidos.
5. 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.
6. **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.
7. **NO** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. **NO** utilice este artefacto al aire libre o para propósitos comerciales.
9. **NO** utilice este artefacto más que para lo que ha sido diseñado.
10. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
11. **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
12. Tenga extremo cuidado cuando use contenedores que no estén fabricados de vidrio o de metal.
13. Puede ocurrir un incendio si el horno está en operación y está en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. **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. **NO** cubra la bandeja para migas o ninguna parte del horno con papel aluminio o metálico. Esto puede causar el sobrecalentamiento del artefacto.
17. Los alimentos grandes o utensilios metálicos no deben ser introducidos en el horno ya que pueden causar incendios o descargas eléctricas.
18. **NO** limpie con esponjas o fibras metálicas. Se pueden desprender trozos de la esponja o fibra y tocar partes eléctricas creando el riesgo de descargas eléctricas.

19. Cuando ase alimentos, tenga extremo cuidado al remover la charola o desechar la grasa caliente.
20. La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el artefacto está en funcionamiento.
21. Para apagar este artefacto, coloque todos los controles en la posición de apagado "O".
22. 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.
23. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
24. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
25. 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.

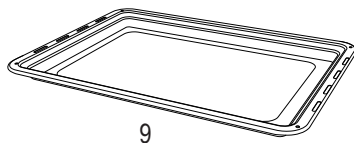
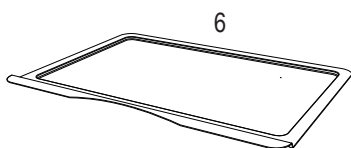
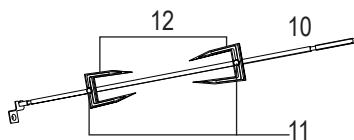
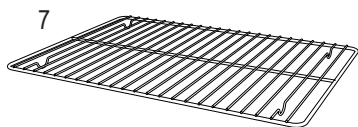
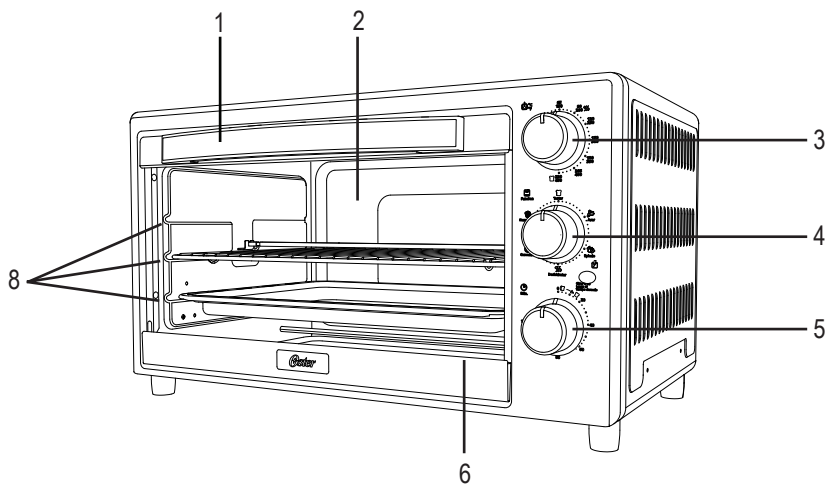
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir el peligro de que una persona o una mascota se enrede o tropiece con un cable largo.
2. Se puede comprar y utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma debe ser igual o mayor a la de la unidad. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda causar tropezos accidentalmente.

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



1. Puerta de vidrio templado
2. Paredes interiores fáciles de limpiar
3. Perilla de control de temperatura
4. Perilla selectora de función
5. Perilla de control de tiempo con campanilla indicadora
6. Bandeja recolectora removible
7. Rejilla removible para asar
8. Tres posiciones para colocar la rejilla
9. Bandeja para hornear
10. Espetón para rostizar (Spiedo)
11. Tornillos de ajuste manual
12. Horquillas sujetadoras del espetón

CONOCIENDO SU HORNO TOSTADOR

1. **Puerta de vidrio templado** - Para ver los alimentos desde el frente.
2. **Paredes interiores fáciles de limpiar** - Permiten la limpieza rápida.
3. **Perilla de control de temperatura** - Ajusta el termostato a la temperatura deseada. (Ver la Figura 1)
4. **Perilla selectora de función** - Seleccione la función de cocción girando la perilla a la graduación deseada. (Ver la Figura 2)
5. **Perilla de control de tiempo con campanilla indicadora** - Fija el tiempo de cocción hasta un máximo de 120 minutos. Apaga automáticamente el horno al finalizar el tiempo de cocción. (Ver la Figura 3)
6. **Bandeja recolectora removible** - Para recolectar las migajas o restos de comida que caigan. Se saca para facilitar su limpieza.
7. **Rejilla removible para asar** - Use para asar. Consulte las secciones de "Posicionamiento de la rejilla" y "Posicionamiento de la Bandeja".
8. **Tres posiciones para colocar la rejilla**
9. **Bandeja para hornear** - Úsela para todas sus tareas de horneado y asado. Consulte la sección de "Posicionamiento de la Bandeja".
10. **Espetón para rostizar** - le permite usar el horno como un asador giratorio.

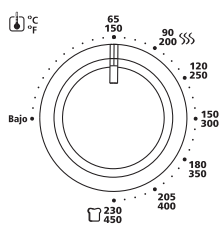


Figura 1

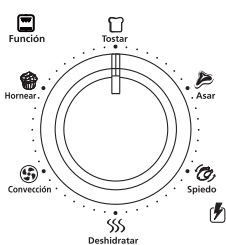


Figura 2

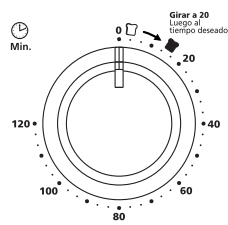
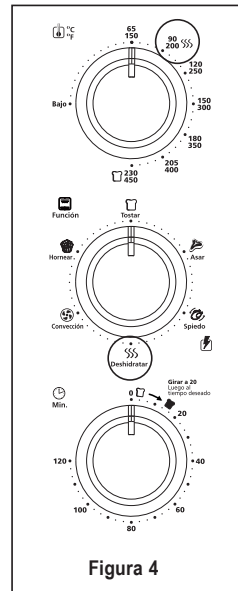


Figura 3

USANDO SU HORNO TOSTADOR

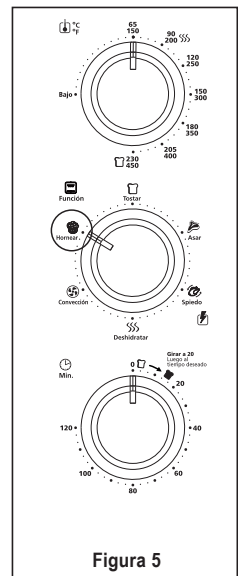
USO DE LA FUNCIÓN DE DESHIDRATAR (VER LA FIG. 4)

- Paso 1.** 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 gruesos; si por el contrario contienen más agua, córtelos en trozos más delgados.
- Paso 2.** Coloque los alimentos en la rejilla del horno, en caso de que se trate de alimentos demasiado pequeños para la rejilla utilice la bandeja para hornear. De estimarlo conveniente puede utilizar papel para hornear para facilitar la limpieza de la bandeja.
- Paso 3.** Coloque la rejilla o bandeja en el segundo nivel de arriba hacia abajo, es decir, cerca de la hornilla superior.
- Paso 4.** Consulte la tabla de deshidratación (página 9). Las cantidades de ingredientes y los tiempos de deshidratación son aproximados, ya que pueden variar en función del contenido de agua.
- Paso 5.** Gire la perilla de función a la posición Deshidratar “SSS”.
- Paso 6.** Gire el control de temperatura pasando la posición de “90”.
- Paso 7.** Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de funcionamiento deseado.*
- Paso 8.** Deje el horno precalentar por 5 minutos antes de ingresar los alimentos. Al terminar el ciclo de deshidratación, abra por completo la puerta del horno y retire los alimentos.**



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

- Paso 1.** Coloque los alimentos en la bandeja para hornear.
- Paso 2.** Cierre completamente la puerta de vidrio.
- Paso 3.** Gire la perilla de funciones a Hornear “🍪”.
- Paso 4.** Gire la perilla de selección de temperatura hasta la posición deseada.
- Paso 5.** Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado.*
- Paso 6.** Cuando termine de hornear, abra por completo la puerta del horno y retire los alimentos.**




*NOTA ESPECIAL: "Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado".

**ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos y la rejilla de metal pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno para mostrador sin supervisión.

PARA USAR LA FUNCIÓN HORNEADO POR CONVECCIÓN (VER LA FIG. 6)

La función de horneado por convección enciende un ventilador incorporado que circula el aire caliente en la cámara del horno cocinando su comida más rápido y de manera más pareja. Precaliente el horno de 5 a 7 minutos a la temperatura deseada con la rejilla del horno en su lugar.

- Paso 1.** Coloque una bandeja para horneado con alimento en la rejilla de alambre.
- Paso 2.** Cierre completamente la puerta de vidrio.
- Paso 3.** Gire la perilla de funciones a horneado por convección “”.
- Paso 4.** Gire la perilla de la temperatura hasta la posición deseada.
- Paso 5.** Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado.*
- Paso 6.** Cuando termine de hornear, abra por completo la puerta del horno y retire los alimentos.**

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES SOBRE HORNEADO POR CONVECCIÓN

¿Qué es convección?

Respuesta: El horno tostador tiene un ventilador integrado que hace circular el aire caliente en la cámara del horno para cocinar de manera más uniforme los alimentos.

¿Cómo calculo el tiempo para hornear por convección?


Respuesta: La función de convección reducirá el tiempo de cocción en un 30%, en promedio, pero esto depende de los alimentos. Sugerimos comenzar con un tiempo de cocción más corto y agregar tiempo según sea necesario.

¿Cuáles son los mejores alimentos para hornear por convección?

Respuesta: Si bien un tiempo de cocción más corto casi siempre es ideal, resulta especialmente conveniente para los productos de panadería y repostería ya que el aire circulante mantiene uniforme la temperatura del horno.

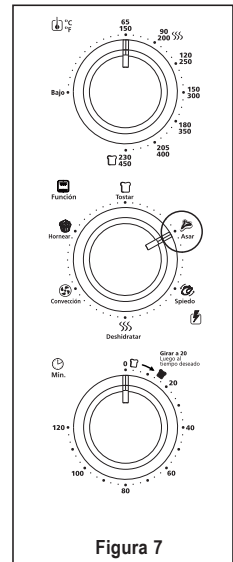
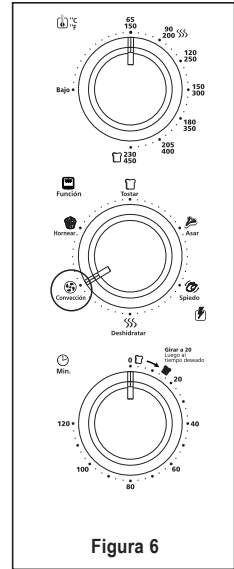
USO DE LA FUNCIÓN DE ASAR (VER LA FIG. 7)

La función ajustable de asar permite al horno asar a cualquier temperatura. Ajuste según sea necesario.

- Paso 1.** Coloque la comida en la rejilla para asar o en una bandeja de hornear si es necesario.
- Paso 2.** Cierre la puerta de vidrio.
- Paso 3.** Gire la perilla de función a la posición Asar “”.
- Paso 4.** Gire la perilla de control de la temperatura hasta la posición de la temperatura deseada.
- Paso 5.** Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado.*
- Paso 6.** Cuando termine de asar, abra por completo la puerta del horno y retire los alimentos.**

*NOTA ESPECIAL: Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.

**ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos y la rejilla de metal pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno eléctrico sin supervisión.



USO DE LA FUNCIÓN DE TOSTAR (VER LA FIG. 8)

Elija la posición deseada para la rejilla. (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 graduaciones de tostado más claro. Los panes más oscuros, panecillos y molletes requieren una graduación de tostado más oscuro. Para resultados óptimos la función de tostado requiere 12 minutos para pre-calentar el horno. Para obtener los mejores resultados al tostar coloque la rejilla en la posición superior.

Paso 1. Coloque los alimentos en la rejilla.

Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla selectora a la función de tostar "☞". El elemento térmico superior e inferior se encenderán.

Paso 4. Gire la perilla de control de la temperatura a la graduación de tostar "☞".

Paso 5. Para fijar el cronómetro de cuenta regresiva, gírelo hasta sobrepasar la marca de 20 minutos para activar el interruptor del cronómetro y fíjelo en el nivel de tostado deseado.

Paso 6. Cuando haya terminado de tostar sonará una campanilla. Abra completamente la puerta y saque los alimentos.

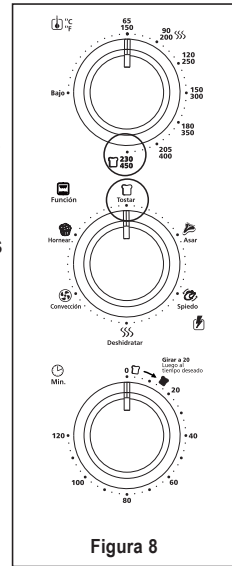


Figura 8

PARA USAR LA FUNCIÓN DE SPIEDO (VER LA FIG. 9)

- 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.
- Use guantes de cocina para colocar el espetón para asar sobre los soportes dentro del horno.
- Después de fijar el espetón en su lugar, cierre la puerta del horno.
- Gire la perilla selectora de función a la posición Rostizar "☞". Solamente funcionará el elemento térmico superior. (El elemento térmico se encenderá y se apagará alternativamente para mantener la temperatura adecuada.)
- Gire la perilla del control de temperatura a la graduación de temperatura deseada.
- 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.
- Cuando haya terminado de cocinar, abra la puerta por completo y use guantes de cocina para sacar el espetón cuidadosamente.
- Para facilitar la limpieza, coloque la bandeja sobre 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 t

***NOTA ESPECIAL:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.

****ADVERTENCIA:** Los alimentos cocidos y la rejilla de metal pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno para mostrador sin supervisión.

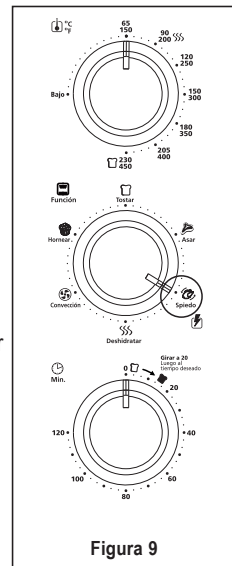


Figura 9

USO DE LA PERILLA DE CONTROL DE TIEMPO (VER.FIG. 10)

Después de girar la perilla de temperatura a la temperatura deseada, a continuación, debe seleccionar el tiempo de cocción deseado.

Para alimentos que requieren tiempos de cocción más cortos, gire la perilla de control de tiempo hacia la derecha. Al sonido de la campana, el horno se apagará automáticamente en "Off".

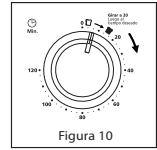


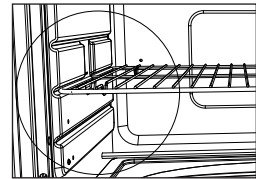
Figura 10

POSICIONAMIENTO DE LA REJILLA

- Para poder contener una amplia variedad de alimentos el horno tiene una rejilla reversible y tres posiciones para la rejilla. La rejilla se puede insertar en el horno en las guías superior, media e inferior de la rejilla. La rejilla encajará en cualquiera de las guías para rejilla dentro del horno. (Vea la figura abajo)
- Antes de retirar la rejilla permita que se enfríe la unidad.
- Para retirar la rejilla, abra la puerta del horno y lleve la rejilla hacia el frente del horno. La rejilla se deslizará en las guías dentro del horno.

TENGA EN CUENTA QUE: la rejilla del horno puede inclinarse hacia adelante haciendo que los alimentos se muevan cuando se saca la rejilla; proceda con cuidado.

- La posición de la rejilla dependerá del tamaño de los alimentos y de qué tan dorados los desee. Coloque la rejilla abajo para evitar que se dore la parte superior y en la posición elevada para evitar que se queme la parte inferior.
- Para obtener mejores resultados al tostar, coloque la rejilla en la guía superior.



POSICIONAMIENTO DE LA BANDEJA

- El horno posee tres posiciones para colocar la bandeja de hornear, lo cual le permite adaptarse a una amplia variedad de alimentos. La bandeja puede colocarse sobre la rejilla o introducirse a través de las guías por debajo de la misma. (Ver la figura abajo)
- Deje que la unidad se enfríe antes de sacar la bandeja.
- La colocación de la bandeja para hornear dependerá del método de cocción deseado. Para hornear coloque la bandeja en el riel central. Para asar coloque la bandeja en el riel superior, se puede asar con la rejilla de igual manera.

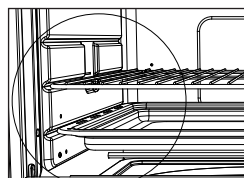
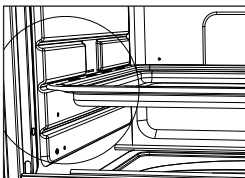


TABLA DE REFERENCIA PARA DESHIDRATAR

	Variedad	Peso / Unidades	Tiempo Aproximado (hrs/minutos)
Deshidratación - Frutas	Piña	460g	3 Hrs 40 min
	Kiwi	450g	3 Hrs
	Manzana	380g	2 Hrs 20 min
	Mango	525g	5 Hrs
	Fresa (Frutilla)	344g	3 Hrs
	Banano	190g / 2 unidades	2 Hrs
Deshidratación - Vegetales	Tomate	470g / 5 unidades	5 Hrs
	Cebolla	240g	3 Hrs 30 min
	Champiñones	300g	3 Hrs 30 min
	Pimientos	460g	5 Hrs
	Chiles (Aji)	369g	4 Hrs 30 min
Deshidratación- Hierbas y Semillas	Laurel	15g / 2 tazas	40 Min
	Orégano	44g / 3 tazas	35 Min
	Albahaca	38g / 2 tazas	45 Min
	Eneldo	40g / 2 Tazas	15 Min
	Menta	4g / 2 tazas	15 Min
	Semilla de Calabaza	260g / 2 tazas	1 Hr
	Semilla de Girasol	225g / 2 tazas	40 Min

LIMPIEZA DEL HORNO TOSTADOR

NO LO SUMERJA EN LIQUIDOS.

- Paso 1.** Gire todas las perillas a la posición de Apagado (OFF) y desenchufe del tomacorriente. Deje que se enfríe.
- Paso 2.** Limpie la unidad con un paño húmedo. NO LO SUMERJA EN AGUA. Asegúrese de usar sólo agua con jabón suave. Los limpiadores abrasivos, cepillos para fregar y limpiadores químicos dañan el revestimiento de limpieza continua de esta unidad.
- Paso 3.** Retire la bandeja para migas del horno para mostrador.
- Paso 4.** Sacuda la bandeja para quitar las migas. La limpieza regular de la bandeja para migas evitará las acumulaciones.
- Paso 5.** Retire la rejilla de alambre y limpie con un paño húmedo o coloque la rejilla superior en el lavavajillas.

PARA GUARDAR EL HORNO ELÉCTRICO

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de guardarlo. Si guarda el horno eléctrico por periodos largos asegúrese de que esté limpio y libre de partículas de comida. Guarde el horno en un lugar seco como por ejemplo en una mesa, mostrador o armario.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA POTENCIAL	SOLUCION
Cocción excesiva o insuficiente de los alimentos.	Temperatura o tiempo incorrectos.	Ajuste el tiempo y la temperatura a la cocción deseada. Su horno eléctrico normalmente es mas pequeño que su horno convencional, por lo tanto el tiempo de precalentamiento y de cocción es mas rápido y menor.
	Posición de la rejilla.	Consulte la Sección “Colocando la Rejilla”. Las rejillas pueden necesitar ajustarse para colocar los diferentes tipos de alimentos.
Olor a quemado.	Acumulación de residuos de alimentos en el interior del horno, en los elementos calefactores o en la rejilla para migas.	Consulte la Sección “Limpieza de Su Horno Tostador”.
El horno no inicia su operación.	La unidad está desconectada.	Enchufe el horno en un tomacorriente eléctrico.
	El contador de tiempo no se giró pasando la marca de 20 minutos.	Coloque la perilla del cronómetro y la de la temperatura en la posición deseada. Ambas deben de girarse para poner en funcionamiento el horno.
Solamente un elemento calefactor se calienta.	La selección de la función determina qué elemento calefactor operará.	Cuando tueste alimentos, asegúrese de que el horno no se encuentre en la función de asado.
El elemento calefactor no se mantiene encendido.	Los elementos calefactores se encenderán y se apagarán para mantener la temperatura adecuada.	Asegúrese de que la función seleccionada es la función que desea utilizar

RECETAS

BRUSCHETTA DE BRIE Y ALCACHOFA

6 rodajas de pan redondo campesino (de 0,8 cm de ancho, 1/2 de pulgada)	2 frascos de 170 g cada uno de corazones de alcachofas marinados escurridos
1 cucharada de ajo picado	1 cucharada de menta fresca picada
2 cucharadas de vinagre balsámico	1 cucharada de albahaca fresca picada
6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen	1 rodaja de prosciutto o jamón (57 g, 2 onzas)
170 g (6 onzas) de queso Brie	1/4 de taza de queso parmesano rayado
1 cebolla pequeña picada	

Fije el horno tostador para mostrador 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 0,6 cm (1/4 de pulgada) de ancho y corte el prosciutto en tiras. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén de 25 cm (10 pulgadas) 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.

TOSTADA DE CANELA

1 Cucharada de azúcar rubia	1/4 Cucharadita de canela en polvo
2 Cucharaditas de margarina a temperatura ambiente	2 Tajadas de pan integral o multi granos

Combine el azúcar, la margarina y la canela en un tazón pequeño con un tenedor hasta que queden bien mezclados. Unte cada tajada de pan con porciones iguales de la mezcla. En un Horno Tostador Oster, ponga a tostar hasta que el azúcar se derrita y el pan quede dorado de acuerdo a su gusto.

POLLO A LA MIEL Y MOSTAZA CON CAPA PICANTE DE PECANAS Y HOJUELAS DE MAÍZ

1 taza de mostaza Dijón	Aceite de oliva para rociar
1/2 taza de pecanas picadas	1 cucharadita de pimienta de cayena
1 taza de miel	1 caja de cereal de hojuelas de maíz de 510 g (18 onzas), picado en el procesador hasta que quede en migas
Spray para molde anti-adherente	
1,36 kg (3 lbs) de muslos de pollo y/o pechugas sin piel	

Mezcle la mostaza y la miel juntas en un tazón mediano poco hondo. Combine la pimienta de cayena, las hojuelas de maíz y las pecanas en otro tazón mediano poco hondo. Empanice el pollo completamente por ambos lados. Rocíe el molde para hornear anti-adherente con el aceite en spray y coloque el pollo en el molde. Rocíe por encima con aceite de oliva. Hornee a 190 °C (375 °F) por 40 minutos o hasta que el pollo alcance una temperatura interna de 80 °C (170 °F) y que no esté rosado en el centro.

PECHUGA DE PAVO ASADA CON VEGETALES AROMÁTICOS

- | | |
|--|---|
| 1 pechuga de pavo pequeña | 1 cebolla pequeña, cortada en cubitos de Chili en polvo |
| 2 tallos de apio, cortados en cubitos de 0,6 cm (¼ de pulgada) | Sal Kosher y pimienta |
| 2 dientes de ajo pelados | 3 zanahorias pequeñas, cortadas en cubitos de 0,6 cm (¼ de pulgada) |
| 1 o 2 ramitos de romero y tomillo frescos | 1 ½ taza de caldo de gallina |
| 1 limón, cortado por la mitad | |

Precaliente el horno tostador para mostrador Oster® a 230 °C (450 °F). Esparza los vegetales al fondo de un molde para hornear de 28 cm (11 pulgadas) por 3,5 a 5 cm (1 ½ a 2 pulgadas) 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 165 °C (325 °F) y vierta el caldo al fondo del molde, hasta que llegue a 2,5 cm (1 pulgada) a los lados del molde. Continúe cocinando, hasta que el jugo del pavo se vea transparente y alcance una temperatura interna de 80 °C (180 °F).


CHULETAS DE CERDO A LA MOSTAZA Y HIERBAS CON PAPAS ASADAS

- | | |
|---|--|
| 1 paquete de chuleta de cerdo, 0,7 - 0,9 kg (1 ½ - 2 lbs) | 2 cucharadas de aceite de oliva |
| 5 dientes de ajo, pelados y molidos | 3 cucharadas de tomillo fresco, cocido al vapor |
| 3 cucharadas de Mostaza Dijón | 1 cucharadita de pimienta fresca molida, más un adicional para las papas |
| 6 papas pequeñas Yukón Gold, en cuartos | 1 cucharada de sal Kosher, y un adicional para las papas |
| 3 cucharadas de romero fresco, cocido al vapor y picado | |

Precaliente el horno tostador para mostrador Oster® a 190 °C (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 la chuleta 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE TOASTER OVEN.**
2. **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.  CAUTION: Hot Surface.
3. 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.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
5. **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.
6. **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
7. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
8. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
9. **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
10. **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution should be used when using containers constructed of material other than metal or glass.
12. 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.
13. 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.
14. **DO NOT** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
15. **DO NOT** place any flammable materials in oven, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
16. **DO NOT** cover the oven with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
17. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.
18. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
19. When broiling, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
20. The door and the outer surface may get hot when appliance is used.
21. To turn this appliance off, return all controls to the off "O" position.

22. 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.
23. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
24. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
25. 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.

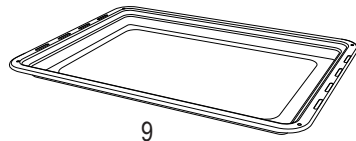
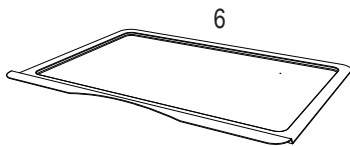
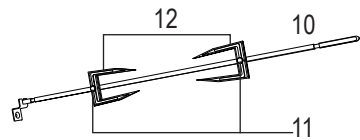
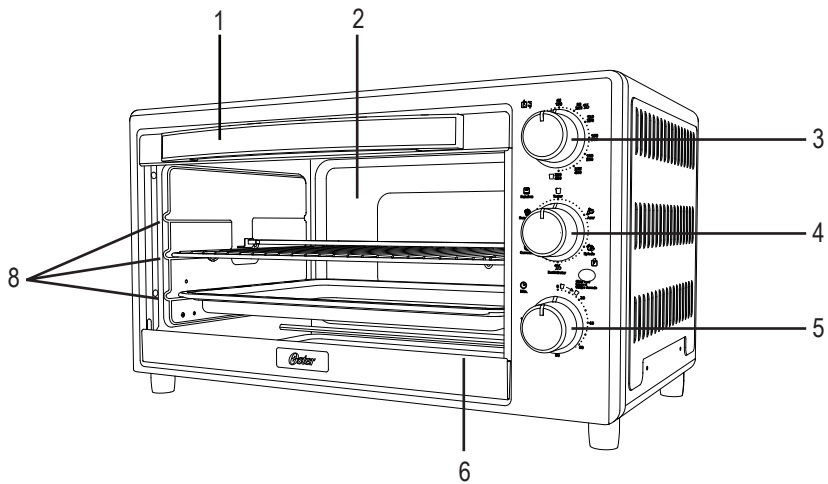
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Tempered Glass Door | 7. Removable Wire/Broil Racks |
| 2. Easy Clean Interior Walls | 8. Three Rack Positions |
| 3. Temperature Control Knob | 9. Baking tray |
| 4. Function Selector Knob | 10. Rotisserie Spit (Spiedo) |
| 5. Timer Control Knob with Bell Signal | 11. Thumb Screws |
| 6. Removable Crumb Tray | 12. Spit Forks |

LEARNING ABOUT YOUR TOASTER OVEN

1. **Tempered Glass Door** – For front viewing of food.
2. **Easy Clean Interior Walls** – Allows fast clean up.
3. **Temperature Control Knob** – Adjust the dial thermostat to the desired temperature. (See Figure 1)
4. **Function Selector Knob** – Select cooking function by turning knob to desired setting. (See Figure 2)
5. **Timer Control Knob with Bell Signal** – Set cooking time up to 120 minutes. Will automatically turn the oven off “O” at the end of the cooking time. (See Figure 3)
6. **Removable Crumb Tray** – For crumb or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.
7. **Removable Wire/Broil Racks** – Use for all your broiling and grilling needs. See “Positioning Rack” and “Positioning Pan” sections.
8. **Three Rack Positions**
9. **Baking sheet** – Use for all your baking needs. See “Positioning Pan” section.
10. **Rotisserie Spit** - Enables rotisserie style cooking.

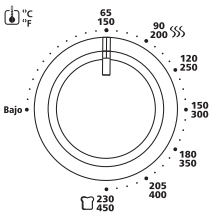


Figure 1

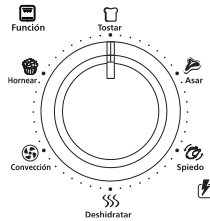


Figure 2

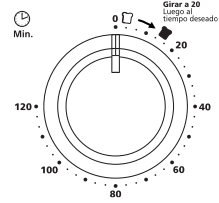


Figure 3

PREPARING FOR FIRST TIME USE

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 and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive 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.

NOTE: During initial start up you may detect a slight smell and/or smoke. Turn the temperature to max and let run for approximately 5 minutes.

WARNING: When Toaster Oven is in use or cooling down, please be sure there is a 6-inch clearance between the Toaster Oven and any other surface including cords. Be sure the cord is not resting against the back of the Toaster Oven.

USING YOUR TOASTER OVEN

TO USE THE DEHYDRATE FUNCTION (SEE FIG. 4)

- Step 1.** Cut ingredients to 0,5 cm to 1 cm thickness, based on water content. If the ingredient has more water content, cut it in thinner pieces. If the ingredient has less water content, cut it in thicker pieces.
- Step 2.** Use the wire rack to place the ingredients, in case that ingredients are too small for the wire rack use the baking pan. If needed you could use baking paper (parchment paper) to make the clean up easier.
- Step 3.** Place wire rack or baking pan on the second from the top level, that is, close to the top burner.
- Step 4.** Please refer to the Dehydrate Chart (at page 8). Both ingredient quantities and dehydration times are approximate, as these can vary based on water content.
- Step 5.** Turn the function knob “SSS” to the DEHYDRATE “Deshidratador” position.
- Step 6.** Turn the temperature control knob. Temperature should be at 90 °C at all times.
- Step 7.** Turn the temperature control knob to 90C for this feature.
Note: Lower temperatures for longer periods of time will dry ingredients to desired texture and will not over cook. At the end of the cooking time, a bell signal sounds, and the oven turns off automatically.

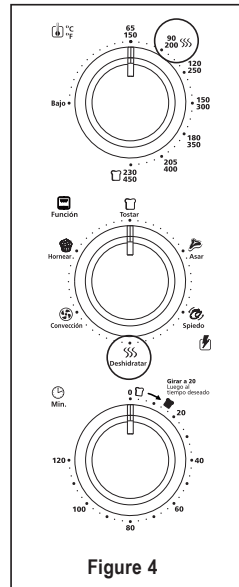


Figure 4

* **SPECIAL NOTE:** If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.

** **WARNING:** Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave Toaster Oven unattended.

TO USE BAKE FUNCTION (SEE FIG. 5)

Step 1. Place baking pan with food on the side rails.

Step 2. Close glass door completely.

Step 3. Turn the Function dial to Bake “🍪”.

Step 4. Turn the Temperature dial to desired setting.

Step 5. Turn the Timer to desired cook time.*

Step 6. When baking is complete, open door completely and remove food.**

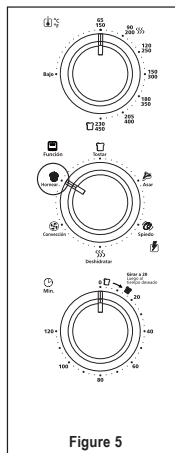


Figure 5

TO USE THE CONVECTION HEAT FUNCTION (SEE FIG. 6)

The Convection Heat Function turns on a built in fan that circulates hot air in the oven chamber cooking your food faster and more evenly. Preheat oven 5-7 minutes at desired temperature with oven rack in place.

Step 1. Place baking pan with food inside on wire rack.

Step 2. Close glass door completely.

Step 3. Turn the Function dial to Convection “🌀”.

Step 4. Turn the Temperature dial to desired setting.

Step 5. Turn the Timer to desired cook time.*

Step 6. When baking is complete, open door completely and remove food.**

FAQs ABOUT CONVECTION BAKING

What is Convection?

Answer: In your Toaster Oven there is a built in fan that circulates hot air in the oven chamber to provide more even cooking of the food.

How do I adjust the time for Convection?

Answer: 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?

Answer: While a shorter cook time is often desirable, baked goods in particular benefit from this feature.

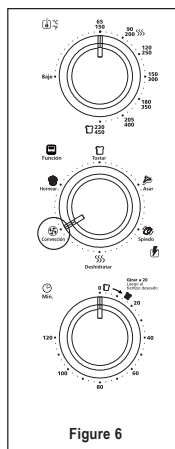


Figure 6

* **SPECIAL NOTE:** If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.

** **WARNING:** Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave Toaster Oven unattended.

TO USE THE BROIL FUNCTION (SEE FIG. 7)

Adjustable Broil allows the oven to broil at any temperature. Adjust as needed.

Step 1. Place food on broil rack or on baking pan if needed. See “Positioning Rack” and “Positioning Pan” sections.

Step 2. Close glass door.

Step 3. Turn the Function dial to Broil “”.

Step 4. Turn the Temperature dial to desired temperature.

Step 5. Turn the Timer to desired cook time.*

Step 6. When Broiling is complete, open door completely and remove food.**

TO USE THE TOAST FUNCTION (SEE FIG. 8)

Select desired rack position. (See “Positioning Rack” Section)

NOTE: Different types of bread require different settings. Lighter breads and waffles require lighter setting. Darker breads, muffins and English muffins require a darker setting. For best toasting results, position the rack in the upper position. For optimal results give the toaster oven 12 minutes to pre-heat before using the Toast function.

Step 1. Place food on Wire Racks.

Step 2. Close glass door completely.

Step 3. Turn the Function dial to Toast “”. Both the top and bottom heater elements will operate.

Step 4. Turn the temperature control knob to the Toast “” setting.

Step 5. To set the timer, turn the timer past the 20 minute mark to engage timer switch and set back to desired toast shade.

Step 6. When toasting is complete, a bell will sound. Open door completely and remove food.

* **SPECIAL NOTE:** If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.

** **WARNING:** Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave Toaster Oven unattended.

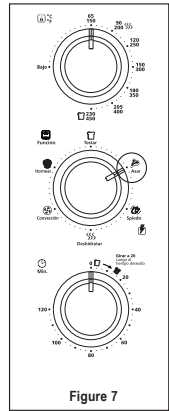


Figure 7

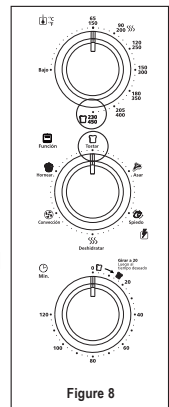



Figure 8

TO USE THE ROTISSERIE FUNCTION (SEE FIG. 9)

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 oven mitts to place the rotisserie spit on the spit mounting brackets inside the oven.
3. After securely placing the rotisserie spit in place close the oven door.
4. Turn the function knob to the Rotisserie “” position. Only the top-heating element will operate. (The heating element will cycle ON and OFF to maintain temperature.)
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 oven mitts to remove food carefully.
8. Place pan on top of lowest wire 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.

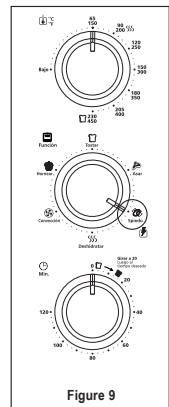


Figure 9

DEHYDRATE CHART

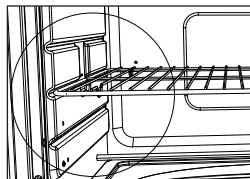
	Ingredient	Weight / Units	Approximate Time (hrs/min)
Dehydration - Fruits	Pineapple	460g	3 Hrs 40 min
	Kiwi	450g	3 Hrs
	Apple	380g	2 Hrs 20 min
	Mango	525g	5 Hrs
	Strawberry	344g	3 Hrs
	Banana	190g / 2 units	2 Hrs
Dehydration - Vegetables	Tomato	470g / 5 units	5 Hrs
	Onion	240g	3 Hrs 30 min
	Mushroom	300g	3 Hrs 30 min
	Pepper	460g	5 Hrs
	Chilli Pepper	369g	4 Hrs 30 min
Dehydration- Herbs and seeds	Laurel	15g / 2 cups	40 Min
	Oregano	44g / 3 cups	35 Min
	Basil	38g / 2 cups	45 Min
	Dill	40g / 2 cups	15 Min
	Mint	4g / 2 cups	15 Min
	Pumpkin Seed	260g / 2 cups	1 Hr
	Sunflower Seed	225g / 2 cups	40 Min

POSITIONING RACKS

- To accommodate a wide variety of foods the oven has three rack positions. The rack can be inserted in the oven in the upper, middle or lower rack guides. The rack will fit into either of the rack guides inside of the Toaster Oven. (See Figure Below)
- Before removing the rack allow the unit to cool.
- To remove the rack, open the oven door and pull the rack towards the front of the oven. The rack will slide on the rack guides on the inside of the oven.

PLEASE NOTE: the oven rack may tilt downward causing food to shift when the rack is pulled out, proceed with caution.

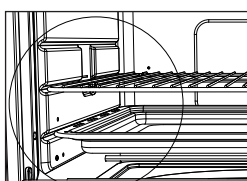
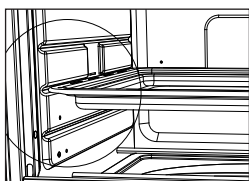
- Positioning of the oven rack will depend on the size of the food and desired browning. Move the rack to the lower rack position to prevent top browning and move the rack to the upper rack position to prevent bottom burning.
- For best toasting results, position the rack in the upper rack guide.



POSITIONING PAN

- To accommodate a wide variety of foods the oven has three pan positions. The pan can be placed on top of the rack or inserted into the guide rails below the rack. (See Figure Below)
- Before removing the pan allow the unit to cool.
- Positioning of the oven pan will depend on the desired cooking method. For baking place the pan in the middle rail. For grilling or broiling, insert the pan into the guide rails below the rack and place the food on top of the rack.

PLEASE NOTE: Do not use the broil pan under the rack in the lower position.



CLEANING YOUR TOASTER OVEN

DO NOT IMMERSE IN LIQUIDS.

Step 1. Turn all knobs to “OFF” position and remove plug from electrical outlet. Allow to cool.

Step 2. Wipe unit down with damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.

Step 3. Remove crumb tray by pulling out of Toaster Oven.

Step 4. Shake off crumbs from crumb tray. Cleaning the crumb tray often will avoid any accumulations.

Step 5. Remove wire rack and clean with damp cloth or place in top rack of dishwasher.

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.

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 the desired taste.
		Because your 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. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
Burnt smell.	Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	Refer to “Care and Cleaning” Section.
Oven does not turn ON.	Unit is unplugged.	Plug the toaster oven into appropriate electrical outlet.
	Timer was not turned past 20 minute mark.	Set timer knob and temperature knob to the desired setting. Both must be turned on to operate the toaster 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.
Heating elements do not stay ON.	Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	Be certain that function is as desired.

RECIPES

BRIE AND ARTICHOKE BRUSCHETTA

6 (½ inch-thick, 0.8 cm) slices of round country loaf	1 tablespoon chopped garlic
6 tablespoons extra-virgin olive oil	2 tablespoons balsamic vinegar
2 (6 oz, 170 g) jars marinated artichoke hearts, drained	6 oz (170 g) brie
1 (2 oz, 57 g) piece prosciutto or ham	1 tablespoon chopped fresh mint
1 small red onion, chopped	1 tablespoon chopped fresh basil
	¼ cup parmesan shavings

Set Oster® Countertop 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 ¼ inch-thick (0.6 cm) slices and cut prosciutto into matchsticks. Heat 1 tablespoon oil in a 10 inch (25 cm) 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.

CINNAMON TOAST

1 tablespoon brown sugar	¼ teaspoon ground cinnamon
2 teaspoons margarine, at room temperature	2 slices whole wheat or multigrain bread

Combine the sugar, margarine and cinnamon in a small bowl with a fork until well blended. Spread each bread slice with equal portions of the mixture. In an Oster® Countertop Oven, toast until the sugar is melted and the bread is browned to your preference.

HONEY MUSTARD CHICKEN WITH SPICY PECAN CORNFLAKE CRUST

1 cup Dijon mustard	Olive oil for drizzling
½ cup chopped pecans	1 teaspoon cayenne pepper
1 cup honey	1 (18 oz, 510 g) cornflake cereal, pulsed in food processor until flakes are crumbs
Nonstick pan spray	
3 lbs (1.36 kg) of skinless chicken thighs and/or breasts	

Mix the mustard and honey together in a medium shallow bowl. Combine cayenne pepper, cornflakes and pecans in another shallow bowl. Thoroughly coat the chicken on both sides. Spray baking pan with nonstick spray and place chicken in pan. Drizzle top with olive oil. Bake at 375 °F (190 °C) for 40 minutes or until chicken reaches internal temperature of 170 °F (80 °C) and is no longer pink in center.

ROASTED TURKEY BREAST WITH AROMATIC VEGETABLES

- | | |
|---|---|
| 1 small turkey breast | Chili powder |
| 2 stalks celery,
cut into ¼ inch (0.6 cm) dice | 1 small onion,
cut into ¼ inch (0.6 cm) dice |
| 2 cloves garlic, peeled | Kosher salt and pepper |
| 1 lemon, halved | 3 small carrots,
cut into ¼ inch (0.6 cm) dice |
| 1 or 2 sprigs each of fresh rosemary
and fresh thyme | 1 ½ cups chicken broth |

Preheat Oster® Countertop Oven to 450 °F (230 °C). Sprinkle vegetables in bottom of an 11 inch baking pan with 1 ½ - 2 inches (3.5 - 5 cm) 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 (165 °C) 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 (80 °C).

MUSTARD AND HERB PORK TENDERLOIN WITH ROASTED POTATOES

- | | |
|--|--|
| 1 package pork tenderloin,
1 ½ - 2 lbs (0.7 - 0.9 kg) | 3 tablespoons fresh thyme, stemmed |
| 5 cloves garlic, peeled and minced | 1 tablespoon Kosher salt, plus additional for
potatoes |
| 3 tablespoons Dijon mustard | 1 teaspoon freshly cracked black pepper, plus
additional for potatoes |
| 6 small Yukon Gold potatoes, quartered | |
| 3 tablespoons fresh rosemary, stemmed and
chopped | |
| 2 tablespoons olive oil | |

Preheat Oster® Countertop Oven to 375 °F (190 °C). 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 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.



Electric characteristics of series models: Características eléctricas de los modelos de la serie: Características elétricas dos modelos da série:		TSSTTVLC60L-XXX
Voltage/Voltaje/ Voltagem	Frequency/Frecuencia/Frequência	Power/Potencia/ Potência
127 V	60 Hz	1 800 W
220 V	60 Hz	2 200 W
220 V	50 Hz	2 200 W

XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.
XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.
XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

The following information is intended for Mexico only.
La siguiente información es para México solamente.
A informação a seguir é somente para o México.

HORNO TOSTADOR OSTER®
MODELOS: TSSTTVLC60L, TSSTTVLC60L-013,
TSSTTVLC60L-052, TSSTTVLC60L-053,
TSSTTVLC60L-054, TSSTTVLC60L-054V
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

NOM 

© 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.

© 2016 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China
Printed in China
Impresso na China

P.N. 190236

OSTERLATINO / OSTERBRASIL



YouTube

