

Oster®



MODEL/ MODELO **TSSTTVXXLL**
MODÈLE

INSTRUCTION MANUAL
EXTRA LARGE CAPACITY TOASTER OVEN
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO TOSTADOR EXTRA GRANDE
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO


MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNO TOSTADOR EXTRA GRANDE
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

MANUEL D'INSTRUCTIONS
MINI FOUR GRILLE-PAIN DE TRES GRANDE CAPACITE
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D' UTILISER CET APPAREIL

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.
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 Oster® 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.

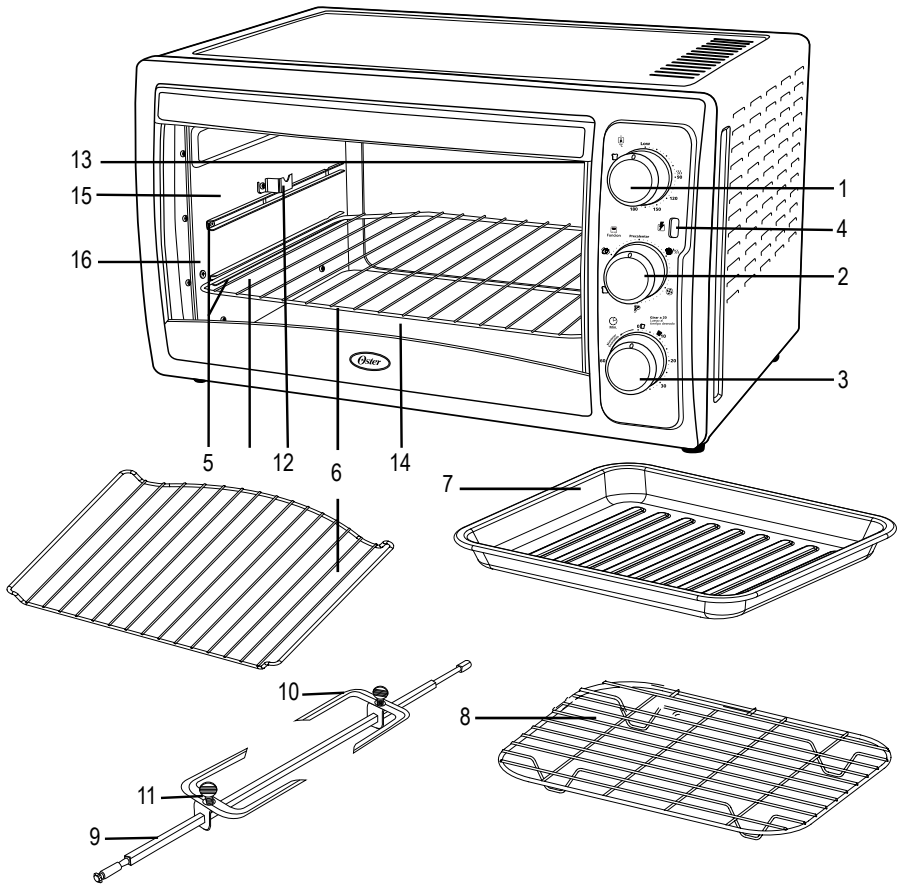
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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. Temperature Selector Knob
2. Function Selector Knob
3. Timer Selector Knob
4. Power Light
5. Two Rack Positions
6. Two Removable Wire Racks
7. Baking Pan
8. Broil Rack
9. Rotisserie-Spit

10. Spit Forks
11. Thumb Screws
12. Spit Mounting Brackets
13. Interior Light
14. External Crumb Tray
15. Easy Clean Interior Walls
16. Glass Door

LEARNING ABOUT YOUR TOASTER OVEN

1. **Temperature Selector Knob** – Adjust the thermostat dial to the desired temperature (See Figure 1).
2. **Timer Selector Knob** – Adjust the dial to the desired cooking time (See Figure 2).
3. **Function Selector Knob** – Adjust the dial to select cooking function (See Figure 3).
4. **Power Light** – Indicates that oven is plugged in and that the timer is set to begin warming.
5. **External Crumb Tray** – Collects crumbs or fallen food particles. Pulls out for easy cleaning.
6. **Glass Door** – Lets you to see food while cooking.
7. **Easy Clean Interior Walls** – Allows for easy cleaning.
8. **Baking Pan** – Use for all your baking needs.
9. **Two Wire Racks and Dual Rack Positions** – For added cooking versatility.
10. **Rotisserie Spit** – Enables rotisserie style cooking.
11. **Interior Light** – Helps with monitoring food while cooking.

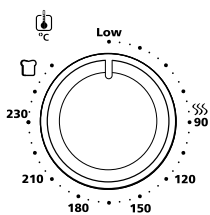


Figure 1

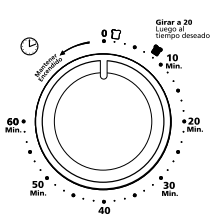


Figure 2

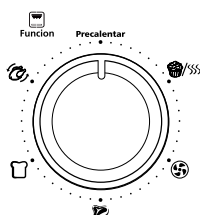


Figure 3

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.

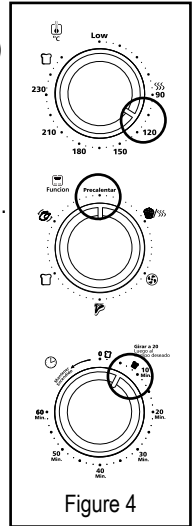
You may not see the elements glowing, however they are working properly.

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 PRE-HEAT FUNCTION (SEE FIG. 4)

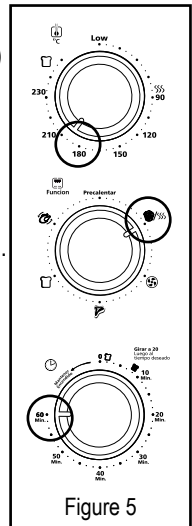
1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)
2. Close the oven door.
3. Turn the function selector knob “☑” to the PRE-HEAT “Precalenta” position. Both the top and bottom heating elements will operate.
4. Turn the temperature control knob “🌡️” to the desired temperature.
5. Set the timer knob “🕒” to desired time. It is recommended to set the timer for 5-8 minutes for the oven to pre-heat.
6. When pre-heating is completed, select the desired function and follow the instructions below.







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

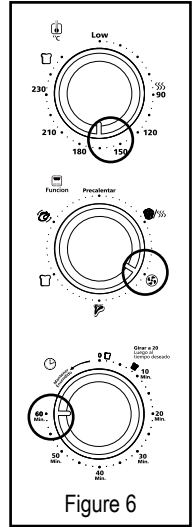
1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)
2. Arrange food on one of the wire racks or in the baking pan.
3. Close the oven door.
4. Turn the function knob “☑” to the BAKE/WARM “Bake/Warm” position. Only the bottom heating elements will operate. (The heating elements will 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 60 minutes [and additional 60 minute increments as desired]. The interior light turns on when timer is on. At the end of the cooking time, a bell signal sounds, and the oven turns off automatically.
7. When warming 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.



TO USE THE TURBO CONVECTION BAKE FUNCTION (SEE FIG. 6)

1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” 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 TURBO CONVECTION BAKE “” position. Only the bottom heating elements will operate and the turbo convection fans will be activated. (The heating elements 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 60 minutes [and additional 60 minute increments as desired]. The interior light turns on when timer is on. 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. Handle with care. **Do not leave toaster oven unattended.**

FAQs About Convection Baking

What is Convection?

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





How do I adjust the time for Convection?

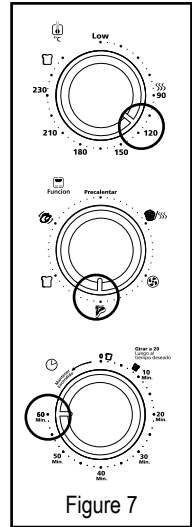
Answer: On average, convection will shorten the cooking time by 30% but it varies by food. It is suggested to go with a shorter cooking time to start with and then add time if it is needed.

What are the best foods to use with Convection?





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

TO USE THE BROIL FUNCTION (SEE FIG. 7)

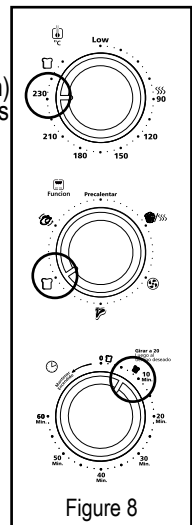
1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)
 2. Place broil rack in baking pan.
 3. Arrange food on broiler rack.
 4. Close the door to the first notch, leaving approximately an 8 cm (3-inch) gap at the top. This will ensure adequate airflow during broiling.
 5. Turn the function knob “” to the BROIL “” position. Only the top-heating element will operate. (The heating element will cycle ON and OFF to maintain temperature.)
 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 60 minutes [and additional 60 minute increments as desired]. The interior light turns on when timer is on. 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.







TO USE THE TOAST FUNCTION (SEE FIG. 8)

1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” 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 “” position. Both the top and bottom heating elements will operate. (The heating elements will cycle ON and OFF to maintain temperature.)
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: Cooked food can be very hot. Handle with care. **Do not leave toaster oven unattended.**



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 (see figure 1).
2. Use the spit holder tool to place the rotisserie spit on the spit mounting brackets inside the oven.
3. After securely placing the rotisserie spit in place, remove spit holder tool and 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 60 minutes. The interior light turns on when timer is on. 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 spit holder 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.

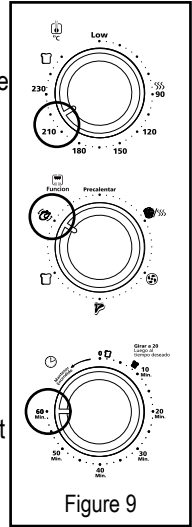


Figure 9

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

POSITIONING RACK

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

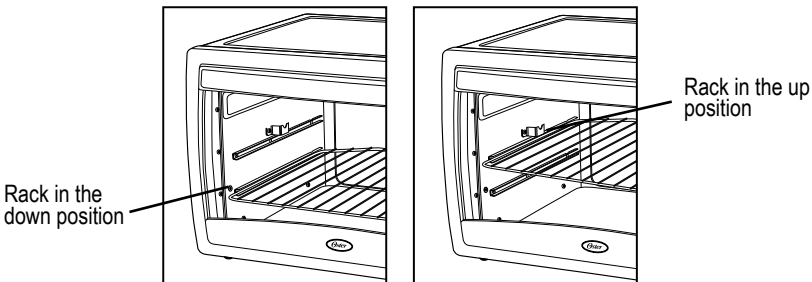


Figure 10

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

PLEASE NOTE – For best toast and pizza results, position the rack in the 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">Overcooked / undercooked foods.	<ul style="list-style-type: none">Incorrect temperature or time setting.Rack placement.	<ul style="list-style-type: none">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.Refer to "Positioning Rack" Section. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
<ul style="list-style-type: none">Burnt smell.	<ul style="list-style-type: none">Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	<ul style="list-style-type: none">Refer to "Cleaning Your Toaster Oven" Section.
<ul style="list-style-type: none">Oven does not turn ON.	<ul style="list-style-type: none">Unit is unplugged.Timer was not turned past 20 minute mark.	<ul style="list-style-type: none">Plug the toaster oven into appropriate electrical outlet.Set timer knob and temperature knob to the desired setting. Both must be turned on to operate the toaster oven.
<ul style="list-style-type: none">Only one heating element is heating up.	<ul style="list-style-type: none">Function setting selection determines which heating element will operate.	<ul style="list-style-type: none">When toasting, make sure the oven is not set to broil setting.
<ul style="list-style-type: none">Heating elements do not stay ON.	<ul style="list-style-type: none">Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	<ul style="list-style-type: none">Be certain that function is as desired.

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.
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. 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.
5. **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. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
6. **NO** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
7. **NO** utilice este artefacto al aire libre o para propósitos comerciales.
8. **NO** utilice este artefacto más que para lo que ha sido diseñado.
9. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
10. **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
11. Tenga extremo cuidado cuando use contenedores que no estén fabricados de vidrio o de metal.
12. 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.
13. Cuando esta unidad no se esté utilizando, no almacene en su parte interior ningún material que no sea un accesorio recomendado por el fabricante.
14. **NO** coloque dentro del horno ningún material inflamable como papel, cartón, plástico o cualquier material que se pueda incendiar o derretir.

15. **NO** cubra la bandeja para migas o ninguna parte del horno con papel aluminio o metálico. Esto puede causar el sobrecalentamiento del artefacto.
16. Los alimentos grandes o utensilios metálicos no deben ser introducidos en el horno ya que pueden causar incendios o descargas eléctricas.
17. **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.
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.

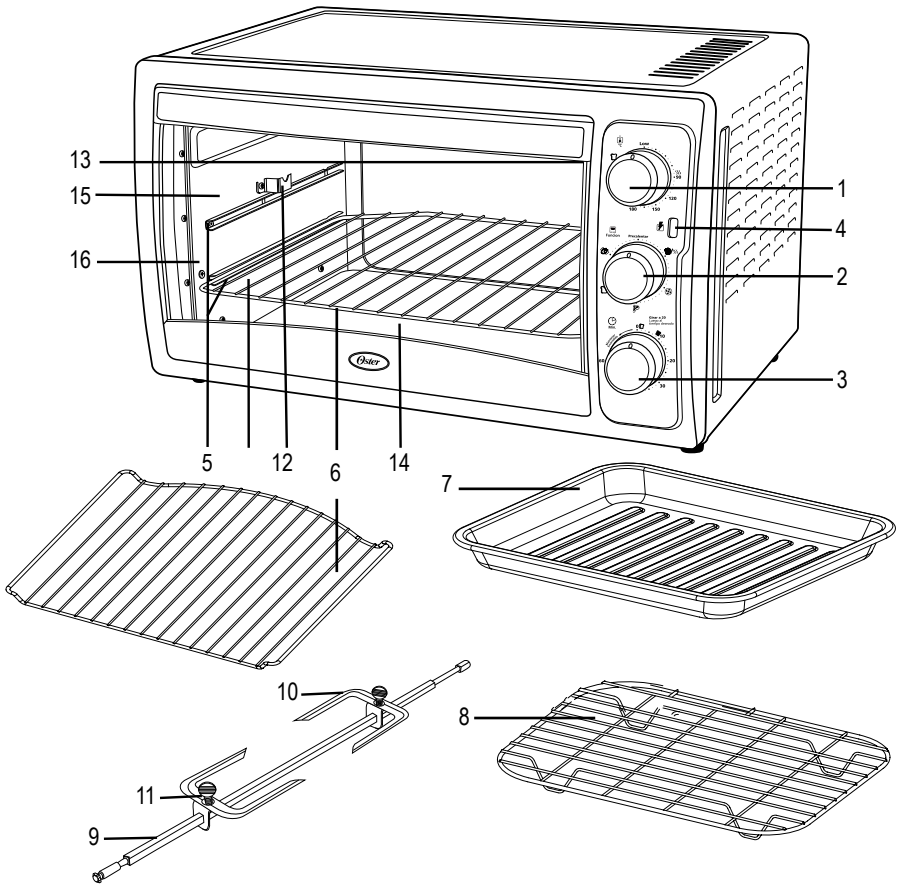
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

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. Perilla selectora de temperatura | 10. Horquillas del espetón |
| 2. Perilla selectora de función | 11. Tornillos de ajuste manual |
| 3. Perilla selectora del temporizador | 12. Soportes de montaje del espetón |
| 4. Luz de encendido | 13. Luz interior |
| 5. Dos posiciones para colocar la rejilla | 14. Bandeja para migajas externa |
| 6. Dos rejillas removibles | 15. Paredes interiores fáciles de limpiar |
| 7. Fuente para hornear | 16. Puerta de vidrio |
| 8. Rejilla para asar | |
| 9. Espetón 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 del temporizador:** ajusta el dial según el tiempo de cocción deseado (ver Figura 2).
3. **Perilla selectora de función:** ajusta el dial a la función de cocción de su elección (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 externa:** 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. **Fuente para hornear:** úsela para todas las tareas de horneado.
9. **Dos rejillas y dos posiciones para colocarlas:** añaden versatilidad a la hora de cocinar.
10. **Espetón para asar:** le permite usar el horno como un asador giratorio.
11. **Luz interior:** lo ayuda a controlar la cocción de los alimentos.

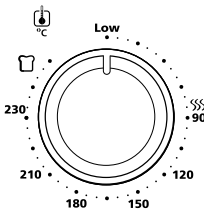


Figura 1

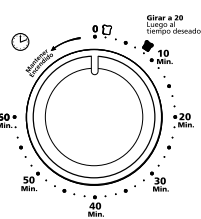


Figura 2

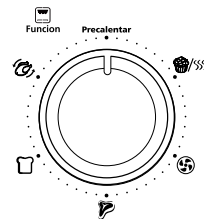


Figura 3

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 PRECALENTAR (VER LA FIG. 4)

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.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Gire la perilla selectora de función "☐" a la posición "Precalentar". El elemento térmico superior e inferior se encenderán.
5. Gire la perilla del control de temperatura "🌡️" a la graduación de temperatura deseada.
6. Ajuste la perilla del temporizador "🕒" al tiempo deseado. Se recomienda que ajuste el temporizador a 5-8 minutos para que el horno precaliente.
7. Cuando haya terminado de precalentar, seleccione la función deseada y siga las instrucciones que se indican más adelante.

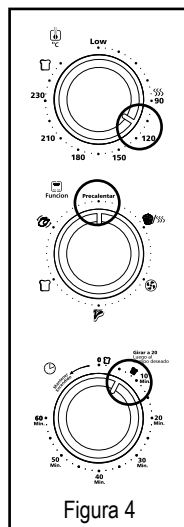


Figura 4

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 "🍳". Solamente se encenderá el elemento térmico inferior. (Los elementos térmicos se encenderán y se apagarán alternativamente para mantener la temperatura adecuada.)
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 60 minutos (y se pueden agregar incrementos de 60 minutos según se desee). 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.
7. Cuando termine de calentar, 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.

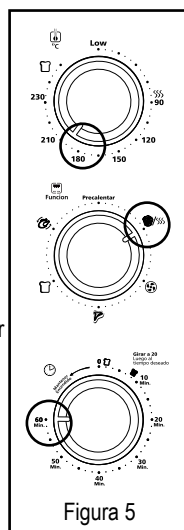


Figura 5

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

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 HORNEADO POR TURBOCONVECCIÓN "☞". Solamente funcionarán los elementos térmicos inferiores y se activarán los ventiladores de turboconvección. (Los elementos térmicos se encenderán y se apagarán alternativamente para mantener la temperatura adecuada.)
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 60 minutos (y se pueden agregar incrementos de 60 minutos según se desee). 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.
7. Cuando termine de hornear, abra la puerta por completo y saque cuidadosamente los alimentos con un guante para horno.

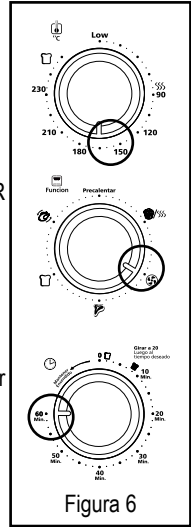


Figura 6

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

Preguntas más frecuentes sobre el 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 calentar mejor 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.

PARA USAR LA FUNCIÓN DE ASAR (VER LA FIG. 7)

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 fuente para hornear.
3. Coloque los alimentos en la rejilla para asar.
4. Cierre la puerta a 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 "🔥". Solamente funcionará el elemento térmico superior. (El elemento térmico se encenderá y se apagará alternativamente para mantener la temperatura adecuada.)
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 60 minutos (y se pueden agregar incrementos de 60 minutos según se desee). 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.
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.

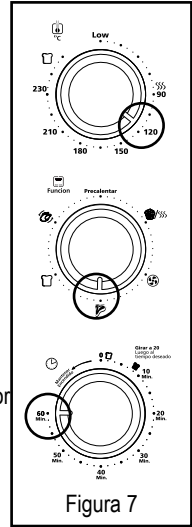


Figura 7

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

PARA USAR LA FUNCIÓN DE TOSTAR (VER LA FIG. 8)

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 "🍞". El elemento térmico superior e inferior se encenderán. (Los elementos térmicos se encenderán y se apagará alternativamente para mantener la temperatura adecuada.)
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.

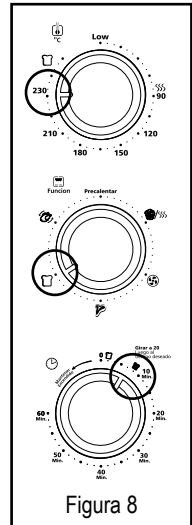






Figura 8

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

PARA USAR LA FUNCIÓN DE ASADOR CON ESPETÓN (VER LA FIG. 9)

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 (ver la Figura 1).
2. Valiéndose de 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, retire la herramienta de sujeción y cierre la puerta del horno.
4. Gire la perilla selectora de función “” a la posición ASAR CON ESPETÓN “”. Solamente funcionará el elemento térmico superior. (El elemento térmico se encenderá y se apagará alternativamente para mantener la temperatura adecuada.)
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 60 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.
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.

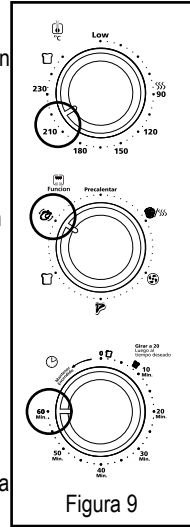


Figura 9

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.**

POSICIONAMIENTO DE LA REJILLA

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

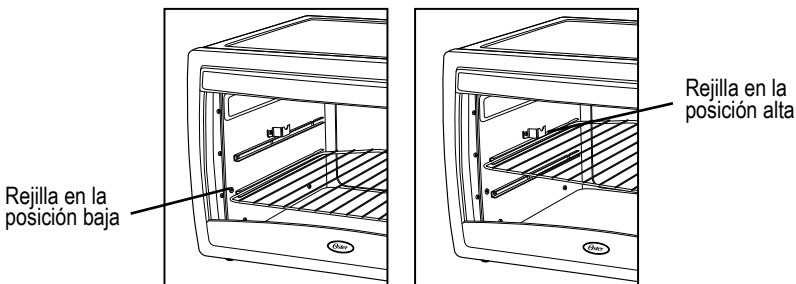


Figura 10

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**).

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

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS E ADVERTÊNCIAS ANTES DE USAR O FORNO TOSTADOR.

1. **NÃO** nas superfícies quentes . Utilize sempre proteção quando manusear materiais quentes e deixe as partes metálicas esfriarem antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de colocar ou retirar as peças ou acessórios. Sempre use as alças quando for mover o aparelho.
2. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo utilizado ou antes de limpar. Observação: Certifique-se de que o forno esteja desligado antes de desconectá-lo da tomada.
3. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não se deve submergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido.
4. Não use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.
5. **NÃO** use acessórios não recomendados pelo fabricante, pois isso poderia causar incêndios, choque elétrico ou lesões corporais.
6. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
7. **NÃO** use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido.
8. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.
9. **NÃO** coloque o aparelho próximo a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
10. Deve-se tomar todo cuidado quando for usar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
11. Um incêndio poderá ocorrer se o forno for coberto ou estiver tocando materiais inflamáveis como cortinas, tecidos, paredes, etc. quando o mesmo estiver ligado. **NÃO** guarde coisas em cima do aparelho quando o mesmo estiver sendo usado.
12. Ao usar o forno, deixe uma distância de pelo menos 15 cm (6 polegadas) da parede e das laterais. Mantenha afastados do forno os fios de outros aparelho.
13. **NÃO** guarde materiais, exceto acessórios recomendados pelo fabricante, quando o aparelho estiver sendo usado.
14. **NÃO** coloque nenhum material inflamável no forno, tais como papel, papelão, plástico ou outros materiais que possam pegar fogo ou derreter.
15. **NÃO** cubra o forno com papel alumínio. Isso causará um sobreaquecimento no aparelho.
16. Alimentos muito grandes ou utensílios de metal não devem ser colocados no aparelho, pois poderão causar um incêndio ou choque elétrico.

17. **NÃO** limpe o aparelho com palha de aço. Resíduos da palha de aço poderão ficar acumuladas no aparelho e tocar os componentes elétricos causando o risco de choque elétrico.
18. Quando grelhar, tome muito cuidado ao retirar a bandeja ou ao jogar fora a gordura quente.
19. A porta e a superfície externa poderão estar quentes quando o aparelho estiver sendo usado.
20. Desligue o aparelho, coloque todos os controles na posição de desligado “O”.
21. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
22. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.
23. As instruções estipulam que o aparelho não deve ser usado com auxílio de um timer externo ou sistema de controle remoto.
24. Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico ou outros usos semelhantes tais como; cozinhas para os funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, fazendas, hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes tipo residenciais como pousadas.

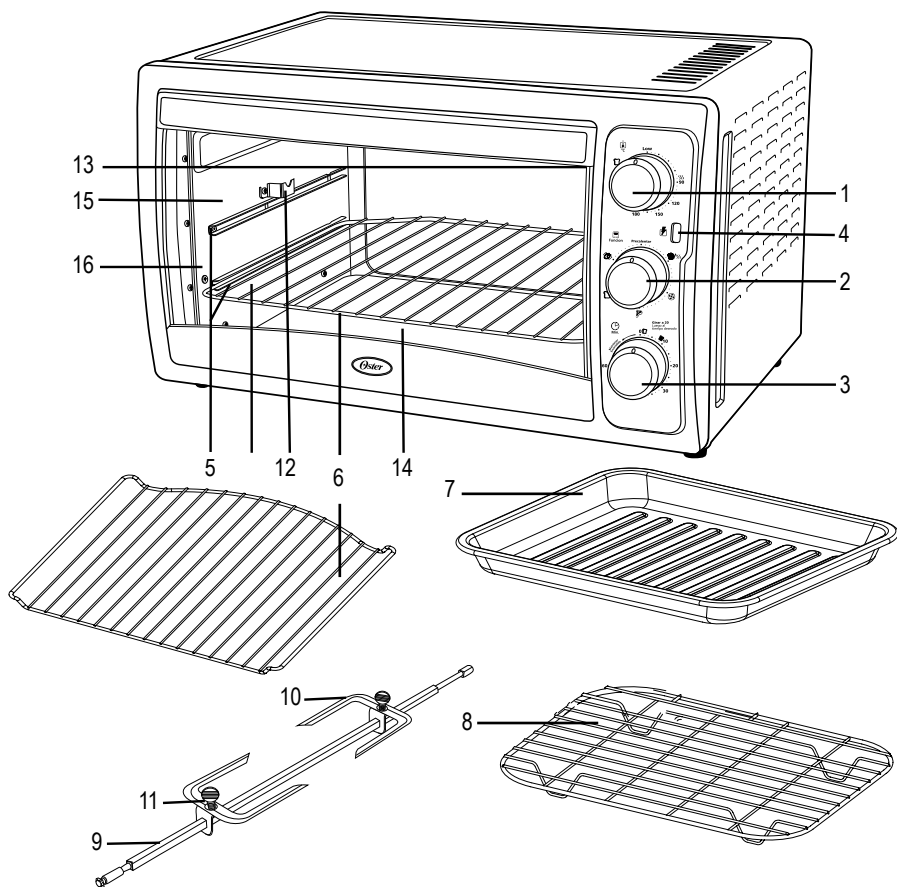
ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO CURTO

O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções. Se for usar um fio de extensão, certifique-se de que a especificação elétrica seja igual ou superior à do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Botão para selecionar a temperatura
2. Botão para selecionar as funções
3. Botão para controle do timer
4. Luz indicadora de ligado
5. Duas posições para a grade
6. Duas grades removíveis
7. Bandeja para assar
8. Grelha
9. Espeto
10. Ganchos
11. Parafusos de ajuste manual
12. Suportes para o espeto
13. Luz interna
14. Bandeja externa para coletar migalhas
15. Paredes internas fáceis de limpar
16. Porta de vidro

INFORMAÇÕES SOBRE SEU FORNO TOSTADOR

1. **Botão para selecionar a temperatura** - Ajuste o botão para selecionar a temperatura desejada (veja a figura 1).
2. **Botão para controle do timer** – Ajuste o botão para selecionar o tempo que deseja cozinhar (veja a figura 2).
3. **Botão para selecionar as funções** – Ajuste o botão para selecionar a função desejada (veja a figura 3).
4. **Luz indicadora de ligado** – Indica que o forno está ligado na tomada e que o timer foi acionado para iniciar o aquecimento.
5. **Bandeja externa para coletar migalhas** – Coleta as migalhas e outros resíduos de alimentos. Puxe-a para fora para uma fácil limpeza.
6. **Porta de vidro** - Permite monitorar o cozimento dos alimentos.
7. **Paredes interiores** - Podem ser limpas com facilidade.
8. **Bandeja para assar** - Use para assar.
9. **Dois grades e duas posições para as grades** – Para maior versatilidade.
10. **Espeto giratório** – Possibilita assar frango e outras carnes ao estilo rotisserie.
11. **Luz interna** – Ajuda a monitorar o cozimento.

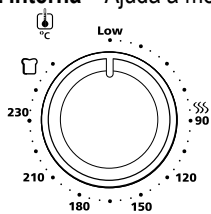


Figura 1

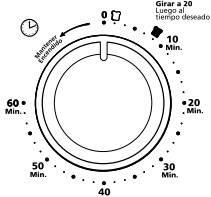


Figura 2

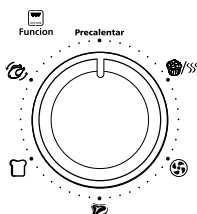


Figura 3

PREPARANDO PARA USAR SEU FORNO PELA PRIMEIRA VEZ

Se estiver usando seu forno pela primeira vez, certifique-se de:

- Retirar todos adesivos da superfície do forno.
- Abrir a porta do forno e retirar todos os materiais impressos de dentro do forno.
- Limpar a grade, a grelha e a bandeja com água quente e um pouco de detergente líquido para louças e uma esponja não abrasiva.
- **NÃO SE DEVE SUBMERGIR O FORNO NA ÁGUA.**
- Seque bem o aparelho antes de usá-lo.
- Escolha um local adequado para o forno no balcão. O local deve ser em um ambiente aberto e plano com acesso a uma tomada.
- Ligue o forno na tomada.

As resistências foram desenvolvidos para funcionar eficientemente e para manter a temperatura exata.

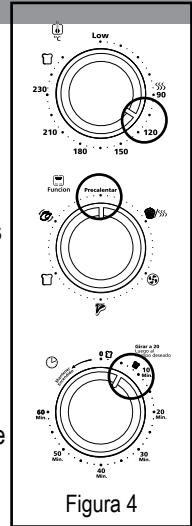
Você poderá não ver as resistências brilhar, mas elas deverão estar funcionando mesmo assim.

OBSERVAÇÃO - Recomenda-se aquecer o forno a 230°C por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo de fábrica que possa ter ficado no forno.

USANDO SEU FORNO

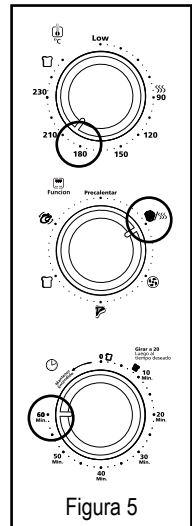
PARA USAR A FUNÇÃO DE PRÉAQUECIMENTO (VEJA A FIG. 4.)

1. Coloque a grade na posição desejada. (Veja a seção “Posicionando a Grade”).
2. Feche a porta do forno.
3. Gire o botão para selecionar a função “, colocando-o na posição para PREAQUECER “Preaquecer”. Ambas as resistências superiores e inferiores irão funcionar.
4. Gire o botão para selecionar a temperatura “” colocando-o na temperatura desejada.
5. Coloque o botão do timer “” no tempo desejado. É recomendável ajustar o timer para 5 minutos para preaquecer o forno.
6. Quando o preaquecimento terminar, selecione a função desejada e siga as instruções abaixo.







PARA USAR A FUNÇÃO PARA ASSAR/ESQUENTAR (VEJA A FIG. 5.)

1. Coloque a grade na posição desejada. (Veja a seção “Posicionando a Grade”).
2. Coloque os alimentos em uma das grades ou na bandeja para assar.
3. Feche a porta do forno.
4. GIRE O BOTÃO PARA SELECIONAR A FUNÇÃO “” COLOCANDO-O NA POSIÇÃO PARA ASSAR/ESQUENTAR “”. Apenas as resistências inferiores irão funcionar. (As resistências irão ligar e desligar para manter a temperatura).
5. Gire o botão para selecionar a temperatura “” colocando-o na temperatura desejada.
6. Gire o botão do timer “” selecionando o tempo desejado. O timer pode ser ajustado em até 60 minutos [e em incrementos de 60 minutos adicionais conforme desejar]. A luz interna acenderá quando o timer for acionado. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente.
7. Quando terminar de esquentar, abra a porta completamente e retire os alimentos com cuidado usando uma luva térmica protetora.

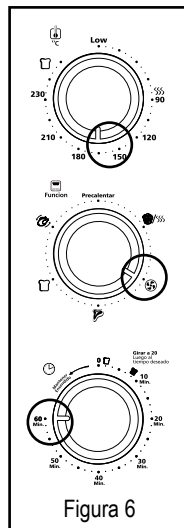


CUIDADO: Alimentos cozidos podem estar bem quentes, especialmente recheios. Manuseie com cuidado.

PARA USAR A FUNÇÃO PARA ASSAR POR TURBO CONVECÇÃO (VEJA A FIG. 6.)

1. Coloque a grade na posição desejada. (Veja a seção “Posicionando a Grade”).
2. Coloque os alimentos em uma das grades ou na bandeja para assar.
3. Feche a porta do forno.
8. GIRE O BOTÃO PARA SELECIONAR A FUNÇÃO “” COLOCANDO-O NA POSIÇÃO PARA ASSAR POR TURBO CONVECÇÃO “”. Apenas as resistências inferiores irão funcionar e os ventiladores de turbo convecção serão acionados. (As resistências irão ligar e desligar para manter a temperatura).
4. Gire o botão para selecionar a temperatura “” colocando-o na temperatura desejada.
5. Gire o botão do timer “” selecionando o tempo desejado. O timer pode ser ajustado em até 60 minutos [e em incrementos de 60 minutos adicionais conforme desejar]. A luz interna acenderá quando o timer for acionado. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente.
6. Quando terminar de esquentar, abra a porta completamente e retire os alimentos com cuidado usando uma luva térmica protetora.

CUIDADO: Os alimentos cozidos poderão estar bem quentes. Manuseie com cuidado. **Não deixe o forno sem supervisão quando estiver ligado.**



Perguntas frequentes sobre assar por convecção

Que é convecção?

Resposta: Seu forno tostador possui um ventilador interno que faz com que o ar quente circule dentro do forno para esquentar os alimentos de forma mais eficiente.

Como ajustar o tempo para assar por convecção?

Resposta: Em média, assar por convecção reduz em 30% o tempo para assar, mas isso varia por tipo de alimento. Recomenda-se usar um tempo mais curto para assar para começar e gradualmente adicionar mais tempo, caso seja necessário.

Quais são os melhores alimentos para assar por convecção?

Resposta: Embora a redução de tempo seja desejável, assar bolos, tortas, pães são tarefas que beneficiam bastante ao se usar a função para assar por convecção pois o ar circulando mantém a temperatura consistente.

PARA USAR A FUNÇÃO PARA GRELHAR (VEJA A FIG. 7)

1. Coloque a grade na posição desejada. (Veja a seção “Posicionando a Grade”).
2. Coloque a grelha sobre a bandeja para assar.
3. Coloque os alimentos sobre a grelha.
4. Feche a porta do forno somente até a primeira parada, deixando aproximadamente 8 cm entre a porta e o forno. Isso irá manter um fluxo de ar suficiente enquanto grelhar.
5. Gire o botão para selecionar “☰” a temperatura “☞” colocando-o na temperatura desejada.
6. Gire o botão do timer “🕒” selecionando o tempo desejado. O timer pode ser ajustado em até 60 minutos [e em incrementos de 60 minutos adicionais conforme desejar]. A luz interna acenderá quando o timer for acionado. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente.
7. Vire os alimentos na metade do tempo selecionado para grelhar.
8. Quando terminar de grelhar, abra a porta completamente e retire os alimentos com cuidado usando uma luva térmica protetora.

CUIDADO: Não deixe o forno sem supervisão quando estiver ligado.

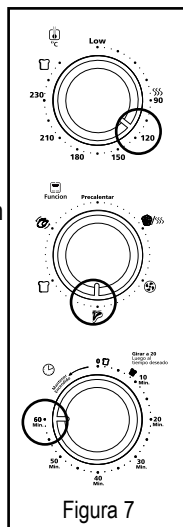


Figura 7

PARA USAR A FUNÇÃO PARA TORRAR (VEJA A FIG. 8)

1. Coloque a grade na posição desejada. (Veja a seção “Posicionando a Grade”).
OBSERVAÇÃO: Diferentes tipos de pães irão requerer diferentes ajustes. Pães mais claros irão requerer um ajuste mais claro. Pães mais escuros irão requerer um ajuste mais escuro.
2. Coloque os alimentos em uma das grades.
3. GIRE O BOTÃO PARA SELECIONAR A FUNÇÃO “☰” COLOCANDO-O NA POSIÇÃO PARA TORRAR “☞”. Ambas as resistências superiores e inferiores irão funcionar. (As resistências irão ligar e desligar para manter a temperatura).
4. Gire o botão para selecionar a temperatura colocando-o na posição para torrar “☞”.
5. Gire o botão do timer “🕒” para selecionar o ajuste desejado para torrar.
6. Quando terminar de torrar, abra a porta completamente e retire os alimentos com cuidado usando uma luva térmica protetora.

CUIDADO: Os alimentos cozidos poderão estar bem quentes. **Manuseie com cuidado. Não deixe o forno sem supervisão quando estiver ligado.**

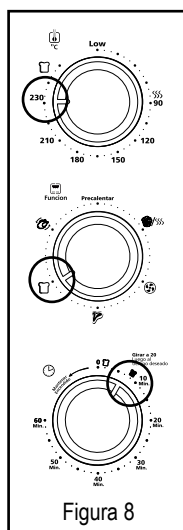






Figura 8

PARA USAR A FUNÇÃO PARA ASSAR NO ESPETO GIRATORIO (VEJA A FIG. 9)

1. Coloque no espeto giratório o frango, peru ou outro alimento que desejar assar. Use os dois ganchos para prender/fixar o frango (ou alimento) no centro do espeto. Use os dois parafusos de ajuste manual para fixar os ganchos (veja a figura 1).
2. Use a ferramenta para colocar o espeto nos suportes do espeto dentro do forno.
3. Após colocar o espeto em seu lugar dentro do forno, retire a ferramenta e feche a porta do forno.
4. GIRE O BOTÃO PARA SELECIONAR A FUNÇÃO “” COLOCANDO-O NA POSIÇÃO PARA ASSAR COM O ESPETO GIRATORIO “”. Apenas a resistência superior irá funcionar. (A resistência irá ligar e desligar para manter a temperatura).
5. Gire o botão para selecionar a temperatura “” colocando-o na temperatura desejada.
6. Gire o botão do timer “” selecionando o tempo desejado. O timer pode ser ajustado em até 60 minutos. A luz interna acenderá quando o timer for acionado. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente.
7. Quando terminar de assar, abra a porta do forno e use a ferramenta para retirar o espeto com cuidado.
8. Coloque a bandeja para assar na grade em sua posição mais baixa quando for assar com o espeto giratório para coletar o gotejamento de líquidos e facilitar a limpeza.

CUIDADO: O espeto, os ganchos, os parafusos e os alimentos assados poderão estar bem quentes. Manuseie com cuidado. **Não deixe o forno sem supervisão quando estiver ligado.**

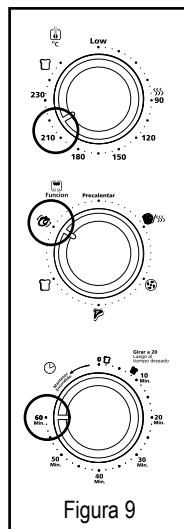


Figura 9

POSICIONANDO A GRADE

Para facilitar a colocação de uma grande variedade de alimentos, o forno possui duas posições para as grades. (Veja a Figura 10)

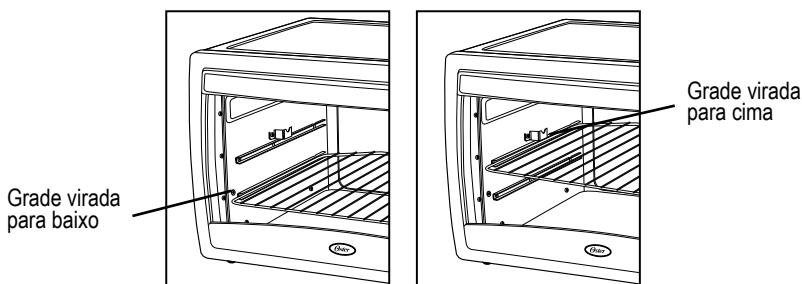


Figura 10

O posicionamento da grade vai depender do tamanho dos alimentos e de quanto se deseje dourar. Antes de retirar a grade, deixe o aparelho esfriar.

OBSERVAÇÃO – Para melhores resultados ao torrar e preparar pizza, coloque a grade na posição superior.

LIMPANDO SEU FORNO

Antes de limpar seu forno, desligue-o da tomada e deixe-o esfriar. Para limpar, use um pano levemente umedecido. **NÃO SUBMERGIR NA ÁGUA!** Certifique-se de usar apenas água ensaboada. Produtos de limpeza abrasivos e esponjas grossas danificarão a superfície do aparelho. Esvazie a bandeja coletora de migalhas com frequência para evitar o acúmulo de resíduos. As grades podem ser lavadas na lava-louças (somente na prateleira superior).

GUARDANDO SEU FORNO


Deixe o aparelho esfriar bem antes de guardá-lo. Se for guardar o forno por um longo período, certifique-se de que o mesmo esteja bem limpo e sem resíduos de alimentos. Guarde o forno em um local seco tal como uma mesa, um balcão ou uma prateleira do armário da cozinha. Não é necessária nenhuma manutenção além da recomendada.

DICAS/ SOLUÇÃO DE PROBLEMAS		
PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
<ul style="list-style-type: none">Alimentos cozidos demais ou pouco cozidos.	<ul style="list-style-type: none">A temperatura selecionada está incorreta.Posicionamento da grade.	<ul style="list-style-type: none">Você poderá ter que ajustar o tempo e a temperatura de acordo com sua preferência.Como seu forno é menor que um forno convencional, ele esquenta mais rápido e em geral cozinha em menos tempo.(veja a seção "POSICIONANDO A GRADE") Talvez a posição da grade deva ser ajustada para o tipo de comida.
<ul style="list-style-type: none">Cheiro de queimado.	<ul style="list-style-type: none">Resíduos de alimentos podem ter ficado acumulados dentro do forno, nas resistências ou na bandeja de migalhas.	<ul style="list-style-type: none">Veja a seção "LIMPANDO SEU FORNO".
<ul style="list-style-type: none">O forno não liga.	<ul style="list-style-type: none">O aparelho não está ligado na tomada.O timer não foi ativado, ou seja não foi girado até uma posição acima de 20 minutos.	<ul style="list-style-type: none">Ligue o forno na tomada.Coloque o timer e o botão da temperatura na posição desejada. Ambos devem estar ativados para que o forno funcione.
<ul style="list-style-type: none">Apenas uma resistência está funcionando.	<ul style="list-style-type: none">O tipo de função selecionada determina qual ou quais resistências devem funcionar.	<ul style="list-style-type: none">Quando for tostar, certifique-se de que o forno não esteja na função para grelhar.
<ul style="list-style-type: none">As resistências não ficam ligadas.	<ul style="list-style-type: none">As resistências irão ligar e desligar para manter a temperatura selecionada.	<ul style="list-style-type: none">Certifique-se de que a função selecionada é a que está em funcionamento.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est prudent de suivre certaines consignes élémentaires de sécurité, en particulier:

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, ETIQUETTES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE MINI FOUR GRILLE-PAIN.

1. **Ne pas** toucher les surfaces chaudes . Toujours utiliser des gants de cuisine lorsque vous touchez des matériaux brûlants et laisser les éléments en métal refroidir avant de nettoyer. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de remettre ou de retirer des éléments. Toujours utiliser les poignées au moment de bouger l'appareil.
2. Débrancher le four de la prise de courant quand il n'est pas en fonctionnement et avant de le nettoyer. Remarque: Assurez-vous que le four est bien arrêté avant de le débrancher.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. **Ne pas** utiliser cet appareil ou tout autre appareil si le fil électrique ou la prise électrique sont effilochés ou endommagés ou si l'appareil est défaillant ou si vous l'avez laissé tomber ou encore s'il est endommagé de quelque façon que ce soit. Pour toute inspection, réparation ou ajustement, n'apporter cet appareil que dans un Centre de Service après-vente agréé Oster®.
5. **Ne pas** utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant; Ils peuvent provoquer incendie, électrocution ou blessures.
6. **Ne pas** utiliser à l'extérieur ou pour un usage commercial.
7. **Ne pas** utiliser cet appareil pour d'autres usages que celui pour lequel il a été conçu.
8. **Ne pas** laisser le fil électrique pendre du bord de la table ou du plan de travail et ne pas le laisser toucher des surfaces chaudes.
9. **Ne pas** mettre l'appareil à côté d'une gazinière, d'une plaque électrique ou dans un four qui a été chauffé.
10. Il est recommandé d'être très prudent au moment d'utiliser des contenants fabriqués avec des matériaux autres que le métal et le verre.
11. Pendant le fonctionnement, il y a risque d'incendie si le mini four grille-pain est recouvert ou est en contact avec des matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs, etc... ; Ne pas poser d'objets sur l'appareil pendant qu'il est en marche.
12. Au moment d'utiliser le four, le placer au moins à une distance de 15 cm (6 pouces) du mur dans toutes les directions. Retirer les fils électriques d'autres appareils se trouvant derrière le four.
13. Lorsqu'il n'est pas en fonctionnement, ne ranger dans le four que les accessoires recommandés par le fabricant.
14. **Ne pas** mettre de produits inflammables dans le four, y compris papier, carton, plastique ou tout autre produit qui pourrait s'enflammer ou fondre.
15. **Ne pas** couvrir le four de feuilles de métal. Ceci entraînerait la surchauffe de l'appareil
16. Ne pas insérer de trop grosses portions d'aliments ou des ustensiles de grande taille dans l'appareil car cela pourrait provoquer un incendie ou une électrocution.

17. **Ne pas** nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux pourraient se détacher et toucher des éléments électriques provoquant une possible électrocution.
18. Quand vous faites des grillades, veuillez saisir le plateau ou disposer de la graisse chaude avec extrême précaution.
19. Il est possible que la porte et la surface extérieure deviennent brûlantes lorsque l'appareil est en marche.
20. Pour arrêter l'appareil, tourner tous les boutons de contrôle sur la position d'arrêt "O".
21. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues de l'expérience et du savoir nécessaires, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité qui leur explique comment utiliser l'appareil. Les enfants devraient être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
22. Il est recommandé de surveiller les enfants ou les personnes handicapées de près lorsque l'appareil est utilisé par eux ou à côté d'eux.
23. Ces instructions doivent aussi inclure l'avertissement que cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
24. Cet appareil a été conçu pour être utilisé à l'intérieur de la maison ou dans des environnements similaires y compris: cuisines pour employés de boutiques, bureaux ou tout autre environnement de travail similaire, maisons de campagne, par les clients d'hôtels, motels et autres types de résidence comme par exemple les maisons d'hôtes.

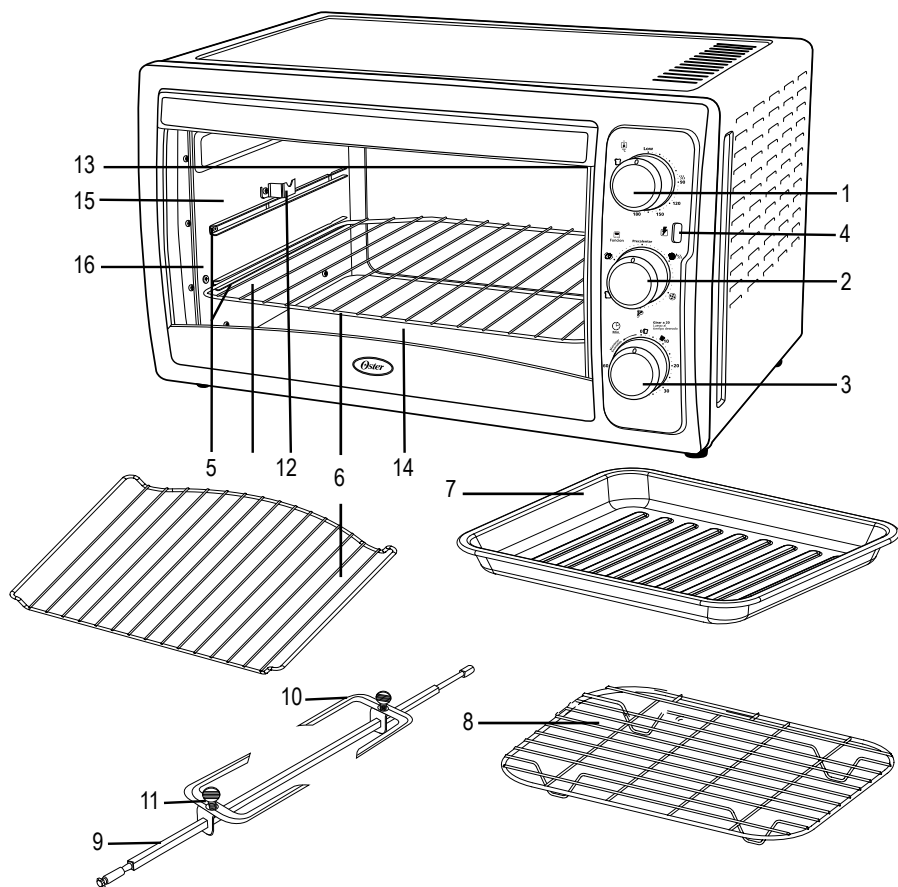
CET APPAREIL N'A ÉTÉ CONÇU QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS POUR FIL ÉLECTRIQUE COURT

Le fil électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de chute qui pourrait entraîner un fil plus long. Si vous décidez d'utiliser une rallonge, faites preuve de prudence lors de son utilisation. Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous que le cordon a une puissance au moins équivalente à celle de l'appareil. Ne pas laisser pendre la rallonge sur le bord d'un comptoir ou d'une table, un enfant pourrait tirer dessus ou s'y accrocher accidentellement.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Sélecteur de Réglage du Thermostat
2. Sélecteur de Fonctions
3. Bouton de la Minuterie
4. Voyant d'Alimentation
5. Deux Positions de Grille
6. Deux Grilles Amovibles
7. Plateau de Cuisson
8. Plateau à Grillade

9. Broche à Rôtisserie
10. Fourches
11. Ecrous à Croisillons
12. Supports de Fixation
13. Éclairage Intérieur
14. Plateau Ramasse-Miettes Externe
15. Parois Facile à Nettoyer
17. Porte en Verre

A PROPOS DE VOTRE MINI FOUR GRILLE-PAIN

1. **Sélecteur de Réglage du Thermostat** – Régler le sélecteur du thermostat sur la température désirée (voir schéma No.1).
2. **Bouton de la Minuterie** – Régler le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson désiré (voir schéma No.2).
3. **Sélecteur de Fonctions** – Régler le sélecteur de fonctions sur le type de cuisson désiré (voir schéma No.3).
4. **Voyant d’Alimentation** – Vous indique que le four est branché et que la minuterie est réglée pour commencer à chauffer.
5. **Plateau Ramasse-Miettes Externe**– Ramasse les miettes ou les morceaux d’aliments qui sont tombés. Retirer le plateau pour le nettoyer facilement.
6. **Porte en Verre** – Vous permet de voir les aliments pendant leur cuisson.
7. **Parois Facile à Nettoyer** – Pour un nettoyage facile.
8. **Plateau de Cuisson** – A utiliser pour toutes vos cuissons.
9. **Deux Grilles Amovibles avec Deux Positions de Grille** – Pour diverses options de cuisson.
10. **Broche à Rôtisserie** – Permet une cuisson style rôtisserie.
11. **Eclairage Intérieur** – Aide à contrôler la cuisson des aliments.

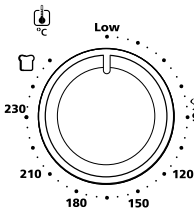


Schéma 1

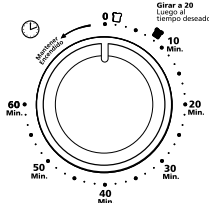


Schéma 2

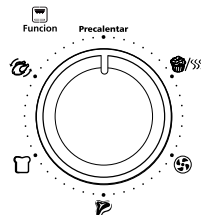


Schéma 3

PREPARER LE FOUR GRILLE-PAIN POUR SA PREMIERE UTILISATION

Si vous allez utiliser votre four pour la première fois, veuillez vous assurer de:

- Retirer tous les autocollants se trouvant sur la surface du four.
- Ouvrir la porte du four et retirer tous les imprimés et papiers qui se trouvent à l'intérieur du mini four grille-pain.
- Nettoyer grille, plateau et plateau de cuisson à l'eau chaude avec un peu de liquide lave-vaisselle et une éponge ou un tampon non abrasifs.
- **NE PAS PLONGER LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU.**
- Bien sécher l'appareil avant de l'utiliser.
- Choisir un emplacement pour votre mini four. Votre four devrait se trouver dans un espace ouvert, sur un plan de travail plat, à un endroit où le fil électrique soit assez long pour brancher l'appareil à une prise de courant.
- Brancher le mini four sur la prise de courant.

Les éléments chauffants ont été conçus pour travailler efficacement et maintenir une température précise. Même si vous ne voyez pas les éléments rougeoier, ils fonctionnent correctement.

REMARQUE – Il est recommandé de faire chauffer le four à 230° C pendant environ 15 minutes pour éliminer tout résidu provenant de la fabrication qui pourrait encore se trouver à l'intérieur de l'appareil après envoi.

MODE D'EMPLOI

FAIRE PRECHAUFFER LE FOUR (VOIR SCHEMA NO. 4)

1. Mettre la grille sur la position désirée. (vous reporter au paragraphe "Position de la Grille")
2. Fermer la porte du four.
3. Tourner le sélecteur de fonctions "☐" sur la position PRECHAUFFAGE "Precaentar". Les deux éléments de chauffe, celui du haut et celui du bas, se mettront à chauffer.
4. Tourner le sélecteur de réglage du thermostat "👉" sur la température désirée.
5. Régler le bouton de la minuterie "🕒" sur le temps de cuisson désiré. Il est recommandé de régler la minuterie sur 5 minutes pour faire préchauffer le four.
6. Une fois le four préchauffé, choisir le type de cuisson désiré et suivre les instructions ci-dessous.

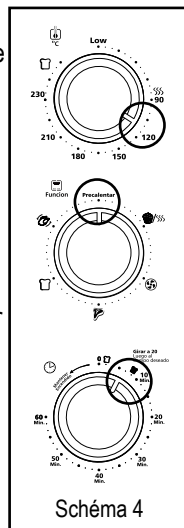


Schéma 4

POUR UTILISER LA FONCTION CUISSON/MAINTIEN AU CHAUD (VOIR SCHEMA NO. 5)

1. Choisir la position de grille que vous désirez. (vous reporter au paragraphe "Position de la Grille")
2. Disposer les aliments sur l'une des grilles ou sur le plateau de cuisson.
3. Fermer la porte du four.
4. Tourner le sélecteur de fonctions "☐" sur la position CUISSON/MAINTIEN AU CHAUD "☐". Seulement les éléments de chauffe du bas du four s'allumeront. (Les éléments de chauffe oscilleront entre MARCHE et ARRÊT afin de maintenir la température.)
5. Tourner le sélecteur de réglage du thermostat "👉" sur la température désirée.
6. Régler le bouton de la minuterie "🕒" sur le temps de cuisson désiré. La minuterie peut être réglée sur une durée allant jusqu'à 60 minutes [et par intervalles de 60 minutes si désiré]. La lumière du four s'allume quand la minuterie est en marche. À la fin du temps de cuisson, vous entendrez un signal sonore et le four s'éteindra automatiquement.
7. Une fois la chauffe terminée, ouvrir la porte du four en grand et retirer le plat avec précaution en utilisant un gant de cuisine.

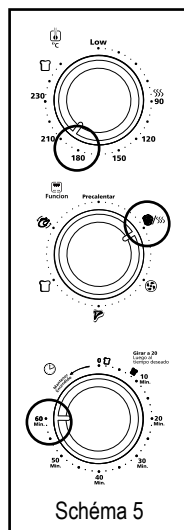




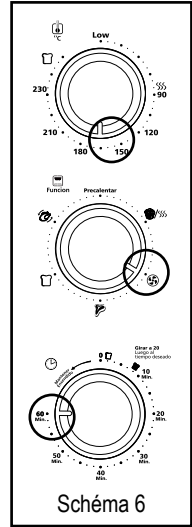


Schéma 5

ATTENTION: les aliments cuits peuvent être brûlants, en particulier les garnitures de pâtisserie. Manipuler avec précaution.

POUR UTILISER LA FONCTION DE CUISSON A TURBO CONVECTION (VOIR SCHEMA NO.6)

1. Choisir la position de grille que vous désirez. (vous reporter au paragraphe "Position de la Grille")
2. Disposer les aliments sur l'une des grilles ou sur le plateau de cuisson.
3. Fermer la porte du four.
4. Tourner le sélecteur de fonctions "  " sur la position CUISSON TURBO CONVECTION "  ". Seulement les éléments de chauffe du bas du four s'allumeront et les ventilateurs de turbo convection se mettront en marche. (Les éléments de chauffe oscilleront entre MARCHE et ARRÊT afin de maintenir la température.)
5. Tourner le sélecteur de réglage du thermostat "  " sur la température désirée.
6. Régler le bouton de la minuterie "  " sur le temps de cuisson désiré. La minuterie peut être réglée sur une durée allant jusqu'à 60 minutes [et par intervalles de 60 minutes si désiré]. La lumière du four s'allume quand la minuterie est en marche. A la fin du temps de cuisson, vous entendrez un signal sonore et le four s'éteindra automatiquement.
7. Une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte du four en grand et retirer le plat avec précaution en utilisant un gant de cuisine.



ATTENTION: les aliments cuits peuvent être brûlants. Manipuler avec précaution. **Ne pas laisser le four en marche sans surveillance.**

Questions Fréquemment Posées au sujet de la Cuisson par Convection

La Cuisson par Convection, c'est quoi?

Réponse: dans votre Mini Four Grille-Pain, il y a un ventilateur qui fait circuler l'air chaud dans la chambre du four et permet de mieux chauffer les aliments.





De combien faut-il ajuster le temps de cuisson lorsqu'on utilise la Cuisson par Convection?

Réponse: en moyenne, la cuisson par convection réduit le temps de cuisson de 30% mais cela dépend du type d'aliment que vous allez faire cuire. Il est recommandé de commencer avec un temps de cuisson plus court et d'ajouter quelques minutes si nécessaire.

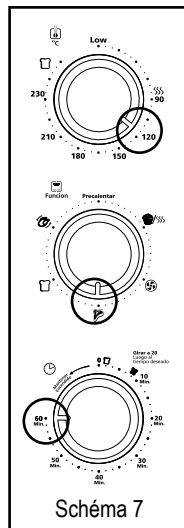
Quels sont les types d'aliment qui s'adaptent le mieux à la Cuisson par Convection?

Réponse: un temps de cuisson court est souvent désirable et les produits de boulangerie, en particulier, bénéficient de la cuisson par convection car l'air circulant maintient la température du four constante.





POUR UTILISER LA FONCTION GRILLADE (VOIR SCHEMA NO.7)

1. Choisir la position de grille que vous désirez. (vous reporter au paragraphe "Position de la Grille")
2. Mettre le plateau à grillade sur le plateau de cuisson.
3. Disposer les aliments sur le plateau à grillade.
4. Fermer la porte du four jusqu'au premier cran, en la laissant entrebâillée d'environ 8 cm (3 pouces). Ceci permettra que l'air circule de manière adéquate pendant la grillade.
5. Tourner le sélecteur de fonctions "  " sur la position GRILLADE "  ". Seulement les éléments de chauffe du haut du four s'allumeront. (Les éléments de chauffe oscilleront entre MARCHE et ARRÊT afin de maintenir la température.)
6. Tourner le sélecteur de réglage du thermostat "  " sur la température désirée.
7. Régler le bouton de la minuterie "  " sur le temps de cuisson désiré. La minuterie peut être réglée sur une durée allant jusqu'à 60 minutes [et par intervalles de 60 minutes si désiré]. La lumière du four s'allume quand la minuterie est en marche. A la fin du temps de cuisson, vous entendrez un signal sonore et le four s'éteindra automatiquement.
8. Retourner les aliments une fois écoulé la moitié du temps désiré.
9. Quand vous avez fini la grillade, ouvrir la porte du four en grand et retirer le plat avec précaution en utilisant un gant de cuisine.

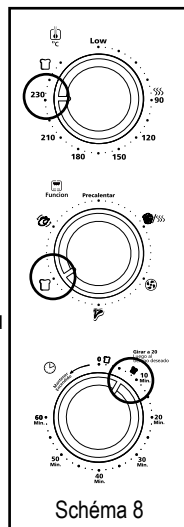
ATTENTION: Ne pas laisser le four en marche sans surveillance.







POUR UTILISER LA FONCTION GRILLE-PAIN (VOIR SCHEMA NO.8)

1. Choisir la position de grille que vous désirez. (vous reporter au paragraphe "Position de la Grille")
REMARQUE: Les réglages varient en fonction du type de pain. Pour pains légers et gaufres, choisir un réglage pour brunissage clair. Pour des pains plus denses, muffins et muffins anglais, choisir un réglage pour brunissage plus foncé.
2. Disposer les aliments sur la grille.
3. Tourner le sélecteur de fonctions "  " sur la position GRILLE-PAIN "  ". Les deux éléments de chauffe, celui du haut et celui du bas, se mettront à chauffer (Les éléments de chauffe oscilleront entre MARCHE et ARRÊT afin de maintenir la température.)
4. Tourner le sélecteur de réglage du thermostat sur GRILLE-PAIN "  ".
5. Régler le bouton de la minuterie "  " sur le temps de brunissage désiré.
6. Quand vous avez fini de faire griller, ouvrir la porte du four en grand et retirer les aliments avec précaution en utilisant un gant de cuisine.

ATTENTION: les aliments cuits peuvent être brûlants. Manipuler avec précaution. **Ne pas laisser le four en marche sans surveillance.**



POUR UTILISER LA FONCTION ROTISSERIE (VOIR SCHEMA NO.9)

1. Enfourcher le poulet, la dinde ou toute autre viande que vous désirez faire cuire sur la broche de rôtisserie. Utiliser les fourches pour maintenir la viande en place au centre de la broche. Utiliser les écrous à croisillons pour resserrer les fourches (voir schéma No.1).
2. Utiliser l'outil de support de la broche pour monter la broche de la rôtisserie sur les supports de fixation à l'intérieur du four.
3. Une fois la broche bien en place, retirer l'outil de support de la broche et fermer la porte du four.
4. Tourner le sélecteur de fonctions "  " sur la position ROTISSERIE "  ". Seulement les éléments de chauffe du haut du four s'allumeront (les éléments de chauffe oscilleront entre MARCHE et ARRÊT afin de maintenir la température.)
5. Tourner le sélecteur de réglage du thermostat "  " sur la température désirée.
6. Régler le bouton de la minuterie "  " sur le temps de cuisson désiré. La minuterie peut être réglée sur une durée allant jusqu'à 60 minutes. La lumière du four s'allume quand la minuterie est en marche. A la fin du temps de cuisson, vous entendrez un signal sonore et le four s'éteindra automatiquement.
7. Une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte du four en grand et avec précaution, utiliser l'outil de support de la broche pour retirer la viande.
8. Mettre le plateau sur la grille du bas lorsque vous utilisez la fonction rôtisserie pour éviter le liquide brûlant de couler et des morceaux de viande de tomber dans le four, et rendre ainsi le nettoyage du four plus facile.

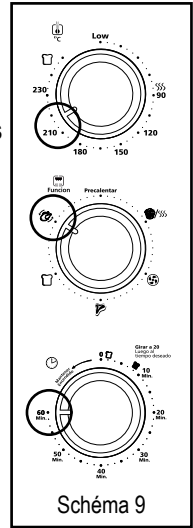


Schéma 9

ATTENTION: la broche à rôtisserie, les fourches, les écrous à croisillons et la viande cuite peuvent être brûlants. Manipuler avec précaution. **Ne pas laisser le four en marche sans surveillance.**

POSITION DE LA GRILLE

Le mini four a deux positions de grille de cuisson, ce qui permet d'accommoder une grande variété d'aliments. (Voir schéma No.10)

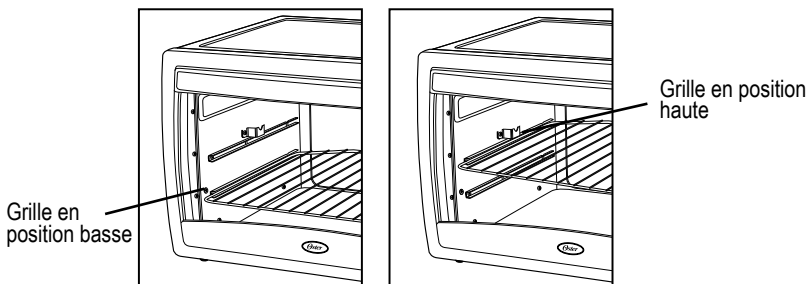


Schéma 10

La position de la grille de cuisson dépend de la taille de l'aliment et du niveau de brunissage désiré. Laisser refroidir l'appareil avant de retirer la grille.

REMARQUE – pour pains grillés et pizzas, vous obtiendrez de meilleurs résultats sur la grille du haut.

NETTOYER VOTRE MINI FOUR GRILLE-PAIN

Avant de nettoyer votre mini four grille-pain, le débrancher et le laisser refroidir. Pour nettoyer, essuyer avec un chiffon humide. **NE PAS LE PLONGER DANS L'EAU!** Assurez-vous de n'utiliser que de l'eau douce savonneuse. Des produits nettoyants abrasifs, tampons récurrents et produits chimiques endommagent la superficie de cet appareil. Vider le plateau ramasse-miettes fréquemment pour éviter l'accumulation de miettes. Les grilles du mini four vont au lave-vaisselle (**seulement sur le panier supérieur**).

RANGER VOTRE MINI FOUR GRILLE-PAIN

Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le ranger. Si vous le rangez pour une longue période de temps, assurez-vous que le four est propre et sans miettes ou morceaux d'aliments. Ranger le mini four grille-pain sur un endroit sec comme par exemple une table, un plan de travail ou sur l'étagère d'un placard.

A l'exception du nettoyage recommandé, aucun autre type d'entretien ne devrait être nécessaire.

CONSEILS UTILES/ DEPANNAGE		
PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none">Aliments trop cuits/pas assez cuits.	<ul style="list-style-type: none">Réglage incorrect du thermostat ou de la minuterie.Position de la grille.	<ul style="list-style-type: none">Il est probable qu'il faille ajuster le temps de cuisson et la température en fonction de vos goûts.Parce que votre mini-four est plus petit que votre four normal, il chauffera plus vite et en général cuira les aliments plus rapidement.Vous reporter au paragraphe "Position de la Grille". Il est possible qu'il faille ajuster la position de la grille en fonction du type d'aliment.
<ul style="list-style-type: none">Odeur de brûlé.	<ul style="list-style-type: none">Des morceaux se sont accumulés à l'intérieur du four, sur les éléments chauffants ou sur le plateau ramasse-miettes.	<ul style="list-style-type: none">Vous reporter au paragraphe "Nettoyer votre Four".
<ul style="list-style-type: none">Le four ne marche pas.	<ul style="list-style-type: none">L'appareil n'est pas branché.Vous n'avez pas tourné la minuterie au delà de la marque des 20 minutes.	<ul style="list-style-type: none">Brancher l'appareil sur le secteur.Régler le sélecteur du Thermostat et celui de la Minuterie sur la température et la durée de cuisson désirées. Pour que le four fonctionne, ces deux paramètres doivent être sélectionnés.
<ul style="list-style-type: none">Un seul élément chauffant rougeois.	<ul style="list-style-type: none">La fonction choisie détermine lequel des éléments chauffants est en marche.	<ul style="list-style-type: none">Lorsque vous faites griller, assurez-vous que le four n'est pas réglé sur la fonction rôtisserie (broil).
<ul style="list-style-type: none">Les éléments chauffants ne fonctionnent pas de façon permanente.	<ul style="list-style-type: none">Les éléments chauffants oscillent entre Marche et Arrêt pour maintenir la température correcte.	<ul style="list-style-type: none">Assurez-vous de bien avoir choisi la fonction que vous désirez.



Electric characteristics of series models: Características eléctricas de los modelos de la serie: Características elétricas dos modelos da série:		TSSTTVXXLL-XXX
Voltage/Voltaje/ Voltagem	Frequency/Frecuencia/Frequência	Power/Potencia/ Potência
127 V	60 Hz	1500 W
220 V	50/60 Hz	1500 W
220 V	50 Hz	1500 W
220 V	60 Hz	1500 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: TSSTTVXXLL, TSSTTVXXLL -013
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.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 127 V ~ 1500 W
CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM 

© 2013 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

One year limited warranty – please see insert for details.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

© 2013 Sunbeam Products, Inc. Tout droit réservé. Distribué par by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 470, Miami, FL 33126.

Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.