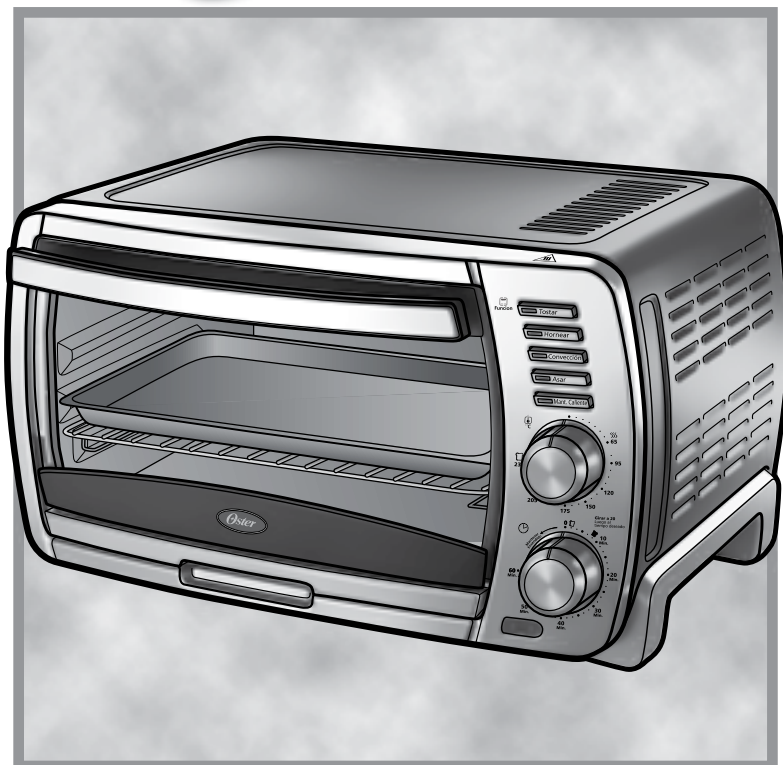


Oster®



MODEL/MODÈLE
MODELO **TSSTTVSKBT**

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

MANUEL D'INSTRUCTIONS
MINI FOUR GRILL DE GRANDE CAPACITE
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL


MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO TOSTADOR DE GRAN CAPACIDAD
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

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

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.

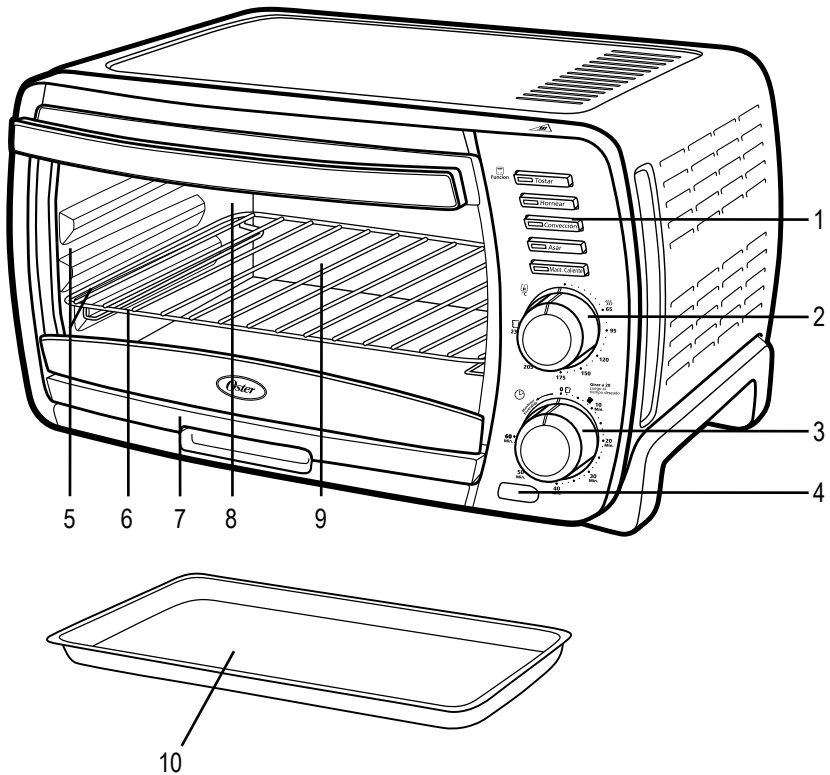
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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. Function Selector Buttons
2. Temperature Selector Knob
3. Timer Selector Knob
4. Power Light
5. Two Rack Positions
6. Removable Wire/Broil Rack
7. External Crumb Tray
8. Easy Clean Interior Walls
9. Glass Door
10. Baking Pan

LEARNING ABOUT YOUR TOASTER OVEN

1. **Removable Wire/Broil Rack** – Use for all your broiling and grilling needs (See Positioning Rack and Positioning Pan sections)
2. **Temperature Selector Knob** – Adjust the thermostat dial to the desired temperature. (See Figure 1)
3. **Timer Selector Knob** – Adjust the dial to the desired time. (See Figure 2)
4. **Function Selector Buttons** – Select cooking function by pressing button of desired setting.
5. **Power Light** – Indicates that oven is plugged in and that the timer is set to begin warming.
6. **External Crumb Tray** – For crumbs or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.
7. **Glass Door** – Allows you to see food cooking.
8. **Easy Clean Interior Walls** – Allows for easy cleaning.
9. **Baking Pan** – Use for all your baking needs.
10. **Two Rack Positions**

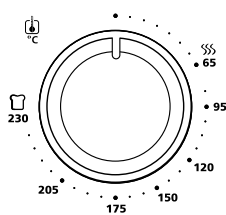


Figure 1

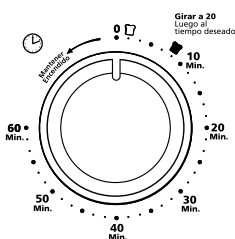


Figure 2

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 non-abrasive sponge or cleaning pad.
- **DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.**
- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the 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

PREHEATING THE OVEN

1. Place oven rack into the desired position before heating the oven. (See “Positioning Rack” Section)
2. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
3. Press the desired function button.
4. Set the timer knob to desired time and allow 7–9 minutes for the oven to preheat.

TO USE THE WARM FUNCTION

NOTE: The warm function is for warming and keeping food warm after heating.

1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)
2. Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
3. Press the WARM function button. Only the bottom heating element will operate. (The heater elements will cycle ON and OFF to maintain temperature.)
4. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
5. Turn the timer knob to the desired time. The timer can be set for up to 60 minutes. 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. To set the timer for less than 20 minutes, **turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time**; it can then be set for cooking that will only require a few minutes.
6. 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 VARIABLE BROIL FUNCTION

1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)
2. Place broil rack in oven pan to make broiler pan.
3. Arrange food on broiler pan.
4. Place broiler pan on oven rack.
5. Close the door to the first notch, leaving approximately a 3-inch gap at the top. This will insure adequate airflow during broiling.
6. Press the BROIL function button. Only the top heater element will operate.
7. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
8. Turn the timer knob to the desired time. The timer can be set to for up to 60 minutes. 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. To set the timer for less than 20 minutes, **turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time**; it can then be set for cooking that will only require a few minutes.
9. Turn food over about halfway through the broiling time.
10. When broiling is completed, open door fully and remove food carefully with oven mitt.

WARNING: Do not leave toaster oven unattended.

TO USE THE CONVECTION BAKE FUNCTION

1. Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)
2. Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
3. Press the BAKE function button. Both the top and bottom heater elements will operate.
4. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
5. Turn the timer knob to the desired time. The timer can be set for up to 60 minutes. 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. To set the timer for less than 20 minutes, turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time; it can then be set for cooking that will only require a few minutes.

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

6. 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.**

Defrosting Tip – When defrosting, do not preheat oven. Turn Temperature Control to 120°C. Allow 15 to 20 minutes per side for meats or fish to defrost. Always cook food promptly after thawing.

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, bake goods in particular benefit from convection cooking as the circulating air keeps oven temperature consistent throughout.

TO USE THE TOAST FUNCTION

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. Press the TOAST function button. Both the top and bottom heater elements will operate.
4. Turn the temperature control knob to the 230°C/TOAST setting.
5. To set the timer, turn the timer past the 20 minute mark to engage timer switch and set back to desired toast setting.
6. When toasting is completed, open door fully and remove food carefully with oven mitt.

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

WARNING: 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 3)

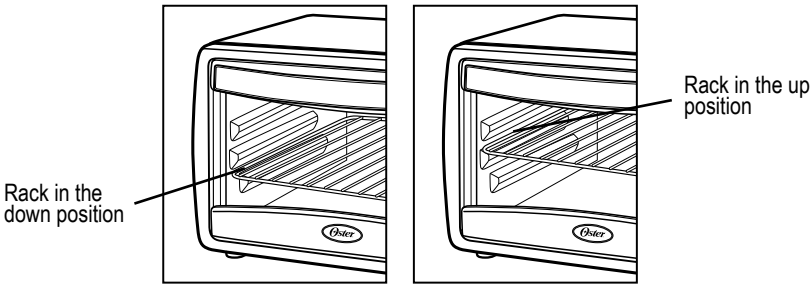


Figure 3

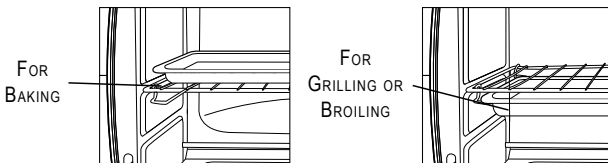
Positioning of the rack will depend on the size of the food and desired browning.

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.

POSITIONING PAN

- To accommodate a wide variety of foods the oven has two 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 on top of the rack. For grilling or broiling, insert the pan into the guide rails below the rack and place the food on top of the rack.



CLEANING YOUR TOASTER OVEN

Before cleaning your OSTER® 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, toujours suivre les consignes de sécurité élémentaires, y compris:

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

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 du secteur 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 un incendie, une électrocution ou des 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. En cours de fonctionnement, il y a risque d'incendie si le mini-four grill 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 entrainerait 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. Il est possible que des morceaux se détachent et touchent des parties électriques provoquant une possible électrocution.

18. Quand vous faites griller, 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 fonctionnement.
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.

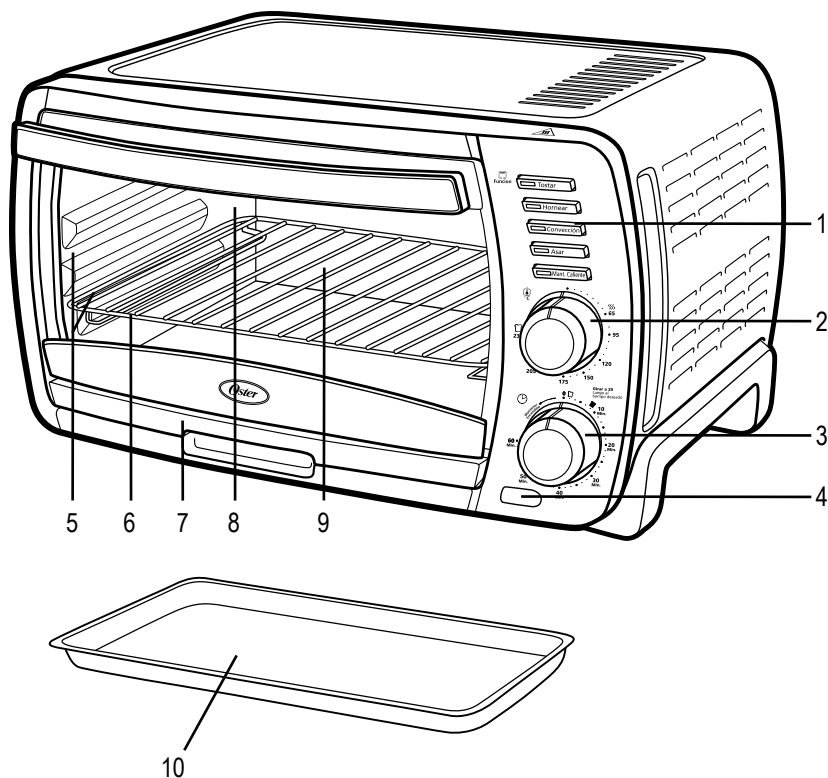
CET APPAREIL N'A ETE CONCU QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS POUR FIL ELECTRIQUE COURT

Le fil électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de chute que 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 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 Fonctions
2. Sélecteur de réglage du Thermostat
3. Sélecteur de réglage de la Minuterie
4. Voyant d'Alimentation
5. Deux Positions pour la Grille de Cuisson
6. Grille Métallique Amovible
7. Plateau Ramasse-Miettes Amovible
8. Parois Intérieures Faciles à Nettoyer
9. Porte en Verre
10. Plateau

A PROPOS DE VOTRE FOUR

1. **Grille Métallique Amovible pour Grillades** – A utiliser lorsque vous avez besoin de faire griller ou gratiner (vous reporter aux paragraphes Position de la Grille et Position de la Plaque de Cuisson)
2. **Sélecteur de réglage du Thermostat** – Tourner le sélecteur de réglage du thermostat sur la température désirée. (Voir schéma No.1)
3. **Sélecteur de réglage de la Minuterie** – Tourner le sélecteur de réglage de la minuterie sur la durée désirée. (Voir Schéma 2)
4. **Sélecteur de Fonctions** – Appuyer sur la touche correspondant à la fonction désirée pour choisir le type de cuisson.
5. **Voyant d’Alimentation** – vous indique que le four est branché et que la minuterie est réglée pour commencer à chauffer.
6. **Plateau Ramasse-Miettes Amovible**- Pour ramasser les miettes ou les petits morceaux d’aliments qui tombent sur le plateau. Est amovible pour un nettoyage facile.
7. **Porte en Verre** – Vous permet de voir la cuisson de vos aliments.
8. **Parois Internes Faciles à Nettoyer** – Pour un nettoyage facile.
9. **Plaques de Cuisson à Deux Positions**
10. **Grille de Cuisson à Deux Positions.**

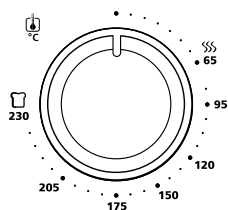


Schéma 1

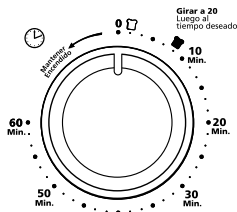


Schéma 2

SE PREPARER A UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIERE FOIS

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 grill.
- Nettoyer grille, grille de cuisson et plateau 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 sur la prise murale.
- Brancher le mini-four au courant du secteur.

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 l’envoi.

MODE D'EMPLOI DE VOTRE MINI-FOUR GRILL

PRECHAUFFER LE FOUR

1. Mettre la grille sur la position désirée avant de commencer à faire chauffer le four. (Vous reporter au paragraphe "Position de la Grille")
2. Tourner le sélecteur de réglage du thermostat pour choisir la température désirée.
3. Appuyer sur la touche de sélection correspondant à la fonction désirée.
4. Régler la minuterie sur la durée désirée en prenant compte des 7 à 9 minutes nécessaires pour préchauffer le four.

LA FONCTION MAINTIEN AU CHAUD

REMARQUE: La fonction Maintien au Chaud vous permet de réchauffer et de maintenir au chaud vos aliments après les avoir fait chauffer.

1. Choisir la position de la grille de cuisson. (Vous reporter au paragraphe "Position de la Grille")
2. Placer les aliments sur la grille de cuisson ou sur le plateau.
3. Appuyer sur la fonction MAINTIEN AU CHAUD. Seul l'élément chauffant du haut se mettra à rougeoyer. (Les éléments chauffants alterneront entre Marche et Arrêt pour maintenir la température.)
4. Tourner le sélecteur de réglage du thermostat sur la température désirée.
5. Tourner le sélecteur de réglage de la minuterie sur la durée désirée. La minuterie peut être réglée pour une durée maximum de 60 minutes. La lumière intérieure s'allumera une fois que la minuterie est réglée. A la fin de la cuisson, un signal sonore se déclenchera et le four s'éteindra automatiquement. Pour régler la minuterie sur une durée de moins de 20 minutes, tourner la minuterie au delà de la marque des 20 minutes pour engager l'interrupteur de la minuterie puis tourner à nouveau pour choisir la durée désirée; elle peut être réglée pour une cuisson qui n'a besoin que de quelques minutes.
6. Une fois le maintien au chaud terminé, ouvrir la porte avec précaution et retirer l'aliment en utilisant un gant de cuisine.

AVERTISSEMENT: Les aliments cuits peuvent être brûlants, en particulier les garnitures des pâtisseries. Manipuler avec précaution.

LA FONCTION ROTISSERIE

1. Choisir la position de la grille de cuisson. (Vous reporter au paragraphe "Position de la Grille")
2. Mettre la grille sur le plateau pour en faire un plat à rôtisserie.
3. Mettre les aliments sur le plat à rôtisserie.
4. Mettre le plat à rôtisserie sur la grille de cuisson.
5. Fermer la porte jusqu'au premier cran en laissant un espace d'environ 3 pouces entre le four et la porte. Ceci permettra à l'air de circuler correctement pendant la cuisson.
6. Appuyer sur le sélecteur de fonction ROTISSERIE. Seul l'élément chauffant du haut se mettra à rougeoyer.
7. Tourner le sélecteur de réglage du thermostat sur la température désirée.
8. Tourner le sélecteur de réglage de la minuterie sur la durée désirée. La minuterie peut être réglée pour une durée maximum de 60 minutes. La lumière intérieure s'allumera une fois que la minuterie est réglée. A la fin de la cuisson, un signal sonore se déclenchera et le four s'éteindra automatiquement.
9. Pour régler la minuterie sur une durée de moins de 20 minutes, tourner la minuterie au delà de la marque des 20 minutes pour engager l'interrupteur de la minuterie puis tourner à nouveau pour choisir la durée désirée; elle peut être réglée pour une cuisson qui n'a besoin que de quelques minutes.
10. Retourner les aliments une fois à la moitié du temps de cuisson. Quand la cuisson est terminée, ouvrir la porte en grand et retirer les aliments avec précaution en utilisant un gant de cuisine.

ATTENTION: Ne pas laisser le mini-four grill sans surveillance.

LA FONCTION CUISSON PAR CONVECTION

1. Choisir la position de la grille de cuisson. (Vous reporter au paragraphe "Position de la Grille")
2. Placer les aliments sur la grille de cuisson ou sur le plateau.
3. Appuyer sur la touche CUISSON (BAKE). Les éléments chauffants du haut et ceux du bas commenceront à rougeoyer.
4. Tourner le sélecteur de réglage du thermostat sur la température désirée.
5. Tourner le sélecteur de réglage de la minuterie sur la durée désirée. La minuterie peut être réglée pour une durée maximum de 60 minutes. La lumière intérieure s'allumera une fois que la minuterie est réglée. A la fin de la cuisson, un signal sonore se déclenchera et le four s'éteindra automatiquement. Pour régler la minuterie sur une durée de moins de 20 minutes, tourner la minuterie au delà de la marque des 20 minutes pour engager l'interrupteur de la minuterie puis tourner à nouveau pour choisir la durée désirée; elle peut être réglée pour une cuisson qui n'a besoin que de quelques minutes.

REMARQUE – Les éléments chauffants du haut et ceux du bas alterneront entre MARCHÉ et ARRÊT pour maintenir la température désirée.

6. Quand la cuisson est terminée, ouvrir la porte 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 MINI-FOUR GRILL SANS SURVEILLANCE**

Conseil pour décongeler – Pour décongeler, ne pas préchauffer le four. Tourner le thermostat sur 120°C. Laisser au four pendant 15 à 20 minutes de chaque côté de la viande ou du poisson que vous désirez décongeler. Toujours cuire l'aliment juste après décongélation.

QFP Sur la Cuisson par Convection

La Convection, c'est quoi?

Réponse: votre mini-four est conçu avec un ventilateur qui fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four pour mieux chauffer les aliments.

Comment ajuster le temps de cuisson lorsqu'on cuit par convection?

Réponse: en moyenne, la convection diminuera le temps de cuisson d'environ 30% mais cela varie en fonction du type d'aliment. Il est suggéré de commencer avec un temps de cuisson plus court puis d'ajouter plus de temps si nécessaire.

Quels sont les aliments qui cuisent le mieux par convection?

Réponse: Même si un temps de cuisson plus court est souvent désirable, les produits de boulangerie/pâtisserie en particulier sont ceux qui bénéficient le plus d'une cuisson par convection parce que l'air qui circule maintient la température du four constante pendant toute la cuisson.

LA FONCTION GRILLE-PAIN

1. Choisir la position de la grille de cuisson. (Vous reporter au paragraphe "Position de la Grille")
REMARQUE – Différents types de pain correspondent à différents réglages. Un paramètre léger convient mieux aux pains légers et aux gaufres. Un paramètre plus foncé convient mieux aux pains plus foncés, aux muffins et muffins anglais.
2. Poser le pain sur la grille métallique.
3. Appuyer sur la touche GRILLE-PAIN (TOAST). Les éléments chauffants du haut et ceux du bas commenceront à rougeoyer.
4. Tourner le sélecteur du thermostat sur 230°C/TOAST.
5. Pour régler la minuterie, tourner le sélecteur au delà de la marque des 20 minutes pour engager la minuterie puis tourner à nouveau pour choisir la durée désirée pour griller.
6. Une fois grillé, ouvrir la porte en grand et retirer le pain avec précaution en utilisant un gant de cuisine.

REMARQUE – Les éléments chauffants du haut et ceux du bas alterneront entre MARCHÉ et ARRÊT pour maintenir la température désirée.

AVERTISSEMENT: Les aliments cuits peuvent être brûlants. Manipuler avec précaution. **NE PAS LAISSER LE MINI-FOUR GRILL SANS SURVEILLANCE.**

POSITION DE LA GRILLE

Le mini-four a deux positions pour la grille de cuisson, ce qui permet d'accommoder une grande variété d'aliments. (Voir Schéma No 3)

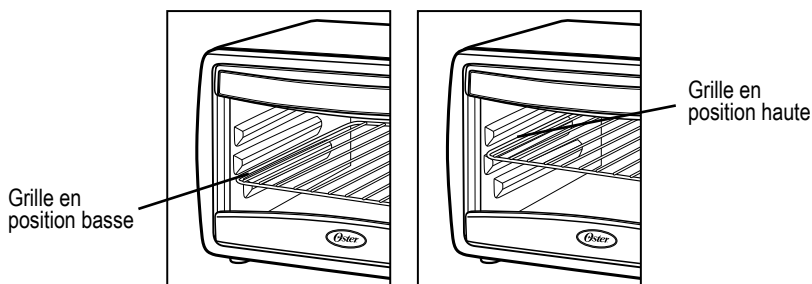


Schéma 3

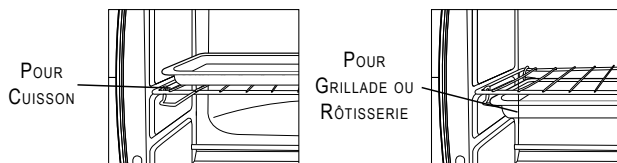
La position de la grille de cuisson dépend de la taille de l'aliment et du niveau de brunissage désiré.

Laisser refroidir l'appareil avant de retirer la grille.

REMARQUE – Mettre la grille en position haute pour obtenir de meilleurs résultats avec le pain grillé et la pizza.

POSITION DE LA PLAQUE DE CUISSON

- Le four possède deux positions de cuisson pour une cuisson adaptée selon les plats réalisés. La plaque peut être placée sur le dessus de la grille ou glissée dans les rails sous la grille (voir schéma ci-dessous)
- Avant de retirer la plaque du four, laisser l'appareil refroidir.
- La position de la plaque électrique dépend de la méthode de cuisson utilisée. Pour une cuisson, mettre la plaque sur le dessus de la grille. Pour grillade ou rôtisserie, faire glisser la plaque dans les rails sous la grille et mettre les aliments sur la plaque.



NETTOYER VOTRE FOUR

Avant de nettoyer votre mini-four grill OSTER®, 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 l'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 FOUR

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 grill dans un endroit sec comme par exemple sur une table, un plan de travail ou sur une étagère. 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 rougeoie.	<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.

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.

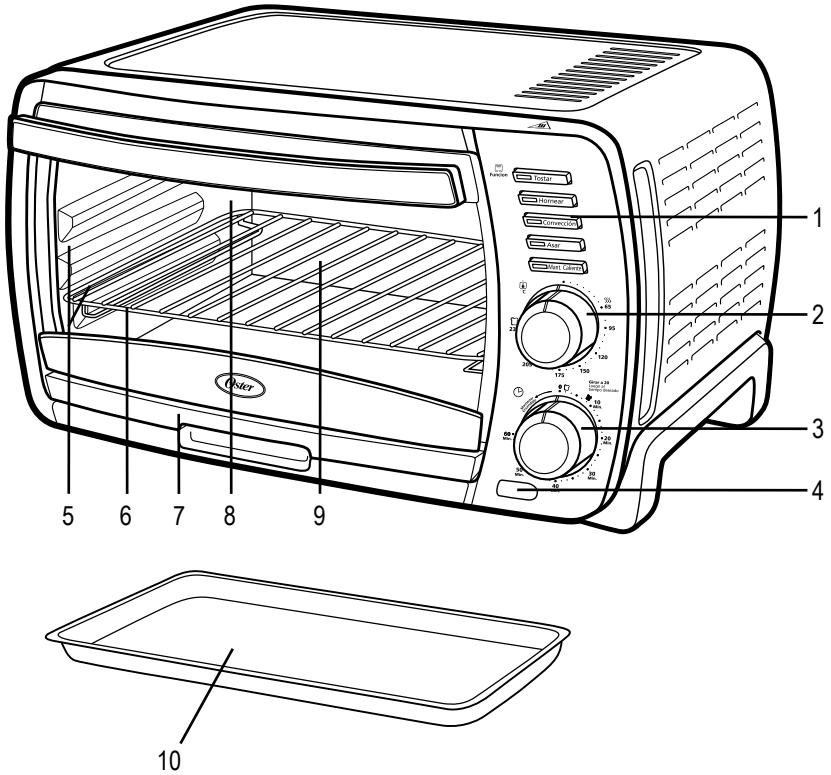
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

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. Botones para la selección de funciones
2. Perilla selectora de la temperatura
3. Perilla selectora del tiempo
4. Luz de energía
5. Dos posiciones para la rejilla
6. Rejilla de alambre desmontable
7. Bandeja externa para migas
8. Paredes interiores fáciles de limpiar
9. Puerta de vidrio
10. Bandeja para hornear

INFORMACIÓN MÁS DETALLADA SOBRE SU HORNO TOSTADOR

1. **Rejilla para asar removible** – Úsela siempre que necesite asar y cocinar a la parrilla (vea las secciones “Posicionamiento de la rejilla” y “Colocación de la fuente”).
 2. **Perilla selectora de la temperatura** – Regule el termostato de cuadrante a la temperatura deseada.
 3. **Perilla selectora del tiempo** – Seleccione la función del horno haciendo girar la perilla a la graduación deseada.
 4. **Perilla selectora de la función** – Seleccione la función de cocción presionando el ajuste deseado.
 5. **Luz de energía** – Indica que el horno está enchufado y que el contador de tiempo está activado para comenzar a calentar.
 6. **Bandeja externa para migas** – Para recoger las migas o las partículas de alimentos que se caigan. Se saca para facilitar la limpieza.
 7. **Puerta de vidrio** – Le permite ver cómo se cocinan los alimentos.
 8. **Paredes interiores fáciles de limpiar** – Facilitan la limpieza.
 9. **Fuente para hornear** – Úsela siempre que necesite hornear.
- ## 10. Two Rack Positions

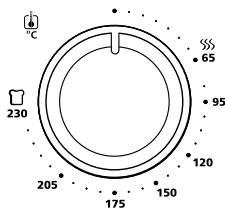


Figura 1

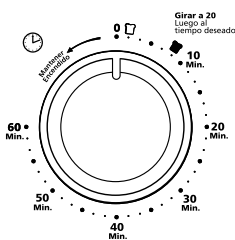


Figura 2

PREPARACIÓN PARA USAR EL HORNO TOSTADOR POR PRIMERA VEZ

Cuando utilice su horno tostador por primera vez, verifique lo siguiente:

- Retire todas las pegatinas de la superficie del horno.
- Abra la puerta del horno y saque todos los documentos impresos y los papeles que estén dentro del horno tostador.
- Limpie la rejilla y las bandejas con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una esponja o estropajo no abrasivos.
- **NO SUMERJA LA UNIDAD DEL HORNO EN AGUA.**
- Seque el aparato bien antes de usarlo.

- Escoja un lugar para colocar el horno tostador. El lugar debe ser en un área abierta sobre una plataforma plana en donde la ficha pueda llegar al tomacorriente.
- Enchufe el horno tostador en el tomacorriente correspondiente.

Los elementos calefactores están diseñados para operar de manera eficiente y mantener una temperatura precisa. Aunque no observe que los elementos se encienden, éstos están funcionando correctamente.

IMPORTANTE – Se recomienda calentar el horno tostador a 230°C durante 15 minutos aproximadamente, para eliminar todo residuo de fabricación que pueda haber permanecido después del envío.

CÓMO USAR EL HORNO TOSTADOR

CALENTAR EL HORNO

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada antes de calentar el horno. (Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla”)
2. Oprima el botón de la función deseada.
3. Gire la perilla selectora de función a la graduación deseada.
4. Coloque la perilla del contador de tiempo en el tiempo deseado y espere entre 7 y 9 minutos hasta que el horno se caliente.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE CALENTAR/ENTIBIAR (“WARM”)

NOTA: La función de calentar/entibiar (“WARM”) es para entibiar alimentos y mantenerlos tibios después de haberlos calentado.

1. Seleccione la posición deseada para la rejilla del horno. (Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla”)
2. Coloque los alimentos sobre la rejilla de alambre o en la bandeja para hornear.
3. Oprima el botón de función WARM (calentar). Sólo el elemento calefactor inferior operará. (Los elementos calefactores harán un ciclo entre encendido y apagado para mantener la temperatura.)
4. Gire la perilla del contador de tiempo a la graduación de tiempo deseada. El contador de tiempo se puede graduar para hasta 60 minutos. La luz interior se encenderá cuando el contador de tiempo esté activado. Al terminar el tiempo de cocción sonará un timbre y el horno se apagará automáticamente. Para graduar el contador de tiempo a menos de 20 minutos, **hágalo girar pasando la marca de 20 minutos para activar el interruptor de tiempo y luego gire de regreso al tiempo deseado;** ahora se podrá graduar para una cocción que requiera sólo unos pocos minutos.
5. Cuando haya terminado de entibiar, abra completamente la puerta y saque los alimentos con cuidado con un guante para horno.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos pueden estar muy calientes, especialmente los pasteles rellenos. Manéjelos con cuidado.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN VARIABLE DE ASAR A LA PARRILLA

1. Seleccione la posición deseada para la rejilla del horno. (Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla”)
2. Coloque la rejilla para asar en la bandeja para hornear para convertirla en una bandeja para asar a la parrilla.
3. Coloque los alimentos en la bandeja para asar.
4. Coloque la bandeja para asar en la rejilla del horno.
5. Cierre la puerta hasta la primera muesca, dejando aproximadamente un espacio de 3 pulgadas en la parte superior. Esto garantizará que haya una corriente de aire adecuada durante el asado.
6. Oprima el botón de la función BROIL (asar). Sólo el elemento calefactor superior operará.
7. Gire la perilla de control de la temperatura al nivel deseado.
8. Para graduar el contador de tiempo a menos de 20 minutos, **hágalo girar pasando la marca de 20 minutos para activar el interruptor de tiempo y luego gire de regreso al tiempo deseado**; ahora se podrá graduar para una cocción que requiera sólo unos pocos minutos.
9. Invierta los alimentos después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de asado.
10. Cuando haya terminado de asar a la parrilla, abra la puerta completamente y retire los alimentos con cuidado con un guante para horno.

ADVERTENCIA: No descuide el horno tostador.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE HORNEAR POR CONVECCIÓN

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada. (Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla”)
2. Coloque los alimentos en la rejilla de alambre o en la bandeja para hornear.
3. Oprima el botón de la función BAKE (hornear). Operarán tanto el elemento calefactor superior como el inferior. Gire la perilla del control de la temperatura al nivel deseado.
4. Cuando termine de hornear, abra la puerta por completo y retire la comida con cuidado usando un guante para horno. Ambos elementos calentadores (superior e inferior) funcionarán.
5. Gire la perilla del contador de tiempo a la graduación de tiempo deseada. El contador de tiempo se puede graduar para hasta 60 minutos. La luz interior se encenderá cuando el contador de tiempo esté activado. Al terminar el tiempo de cocción sonará un timbre y el horno se apagará automáticamente. Para graduar el contador de tiempo a menos de 20 minutos, **hágalo girar pasando la marca de 20 minutos para activar el interruptor de tiempo y luego gire de regreso al tiempo deseado**; ahora se podrá graduar para una cocción que requiera sólo unos pocos minutos.

NOTA – Los elementos calentadores superior e inferior se encenderán y se apagarán alternadamente para mantener la temperatura deseada.

6. Cuando haya terminado de hornear, abra la puerta completamente y saque los alimentos con cuidado.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos pueden estar muy calientes. Manéjelos con cuidado. No descuide el horno tostador.

Sugerencia para descongelar - No caliente el horno de antemano cuando vaya a descongelar. Gire el Control de Temperatura a 120°C. Caliente entre 15 y 20 minutos por lado para descongelar carnes o pescados. Siempre cocine los alimentos inmediatamente después de haberlos descongelado.

Preguntas frecuentes sobre el horneado por convección

¿Qué es convección?

Respuesta: Su horno para mostrador tiene un ventilador integrado que hace circular el aire caliente en la cámara de horneado para calentar mejor la comida.

¿Cómo ajusto el tiempo para la convección?

Respuesta: *En promedio, la convección acortará el tiempo de cocción un 30%, pero varía según la comida. Se sugiere establecer un tiempo de cocción más corto para iniciar el proceso y luego agregar tiempo si es necesario.*

¿Qué alimentos se cocinan mejor por convección?

Respuesta: Siempre será deseable un tiempo de cocción más corto. Hay un beneficio en particular para los alimentos que se hornean, pues el aire que circula mantiene constante la temperatura del horno durante todo el proceso.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE TOSTAR

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada. (Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla”)

NOTA – Diferentes tipos de pan requieren diferentes graduaciones. Los panes más blancos y los waffles requieren una graduación más clara. Los panes más oscuros, los muffins y los muffins ingleses (panecillos) requieren una graduación más oscura.

2. Oprima el botón de la función TOAST (tostar). Operarán tanto el elemento calefactor superior como el inferior.
3. Gire la perilla del control de la temperatura al nivel 230°C/TOAST (232°C)
4. Para graduar el contador de tiempo, hágalo girar pasando la marca de los 20 minutos para activar el interruptor del contador de tiempo y gire de regreso a la graduación de tostar deseada.
5. Cuando haya terminado de tostar, abra la puerta completamente y retire los alimentos con cuidado con un guante para horno.

NOTA – Los elemento calentador superior e inferior se encenderá y se apagará alternadamente para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos pueden estar muy calientes. Manéjelos con cuidado. No descuide el horno tostador.

CÓMO COLOCAR LA REJILLA

Para que el horno pueda dar cabida a una gran variedad de alimentos, la rejilla se puede colocar en dos posiciones diferentes. (Consulte la Figura 3).

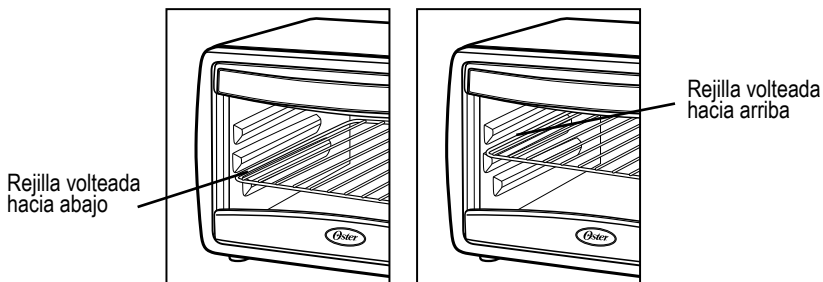


Figura 3

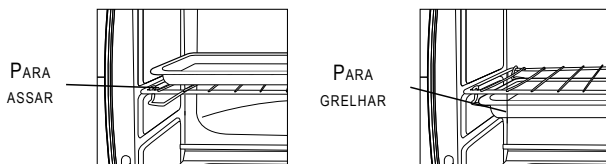
La posición de la rejilla dependerá del tamaño de los alimentos y del grado de dorado que se desee.

Deje que el horno se enfríe antes de sacar la rejilla.

IMPORTANTE – Para mejores resultados de tostado y para pizza, coloque la rejilla en la posición superior.

POSICIONAMENTO DA BANDEJA

- Para adaptar-se a uma grande variedade de alimentos, o forno pode ser usado com a bandeja posicionada de duas maneiras. A bandeja pode ser colocada encima da grade ou encaixada nas guias que ficam embaixo da grade. (Veja as figuras abaixo)
- Antes de retirar a bandeja, espere até que o aparelho esteja frio.
- O posicionamento da bandeja depende da função a ser usada. Para assar, coloque a bandeja encima da grade. Para grelhar, encaixe a bandeja nas guias que ficam embaixo da grade e coloque os alimentos encima da própria grade.



CÓMO LIMPIAR EL HORNO TOSTADOR

Antes de limpiar el horno tostador OSTER®, desenchúfelo y déjelo enfriar. Para limpiarlo, pase un paño húmedo. **¡NO LO SUMERJA EN AGUA!** Asegúrese de usar sólo agua con jabón suave. Los productos de limpieza abrasivos, los cepillos de fregar y los productos de limpieza con sustancias químicas pueden dañar el revestimiento del aparato. Vacíe con frecuencia la bandeja para migas para evitar que se acumulen las migas. Las rejillas del horno tostador se pueden poner en el lavavajillas (**sólo en la parte superior del lavavajillas**).

CÓMO GUARDAR EL HORNO TOSTADOR


Deje que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo. Si el horno tostador se guarda por un período de tiempo prolongado, es importante verificar que esté limpio y sin partículas de comida. Guarde el horno tostador en un lugar seco, como una mesa o mostrador o en el estante de un armario. Además de la limpieza recomendada, el usuario no necesita realizar ningún otro tipo de mantenimiento.

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 periodos 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 aparelhos elétricos, algumas medidas básicas de segurança como as que seguem devem ser tomadas:

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

1. **NÃO** toque as superfícies quentes . Use sempre luvas protetoras quando for tocar materiais quentes e espere que as peças de metal esfriem antes de limpar o aparelho. Espere até que o aparelho tenha esfriado completamente antes de colocar o remover qualquer peça. Use sempre as alças quando quiser mover o forno.
2. Quando o aparelho não estiver sendo usado e antes de limpar, desligue-o da tomada. **OBSERVAÇÃO:** Certifique-se de que o forno esteja desligado antes de desconectá-lo da tomada.
3. Para evitar o risco de choque elétrico, não se deve submergir o aparelho na água ou em qualquer outro líquido.
4. **NÃO** use este ou qualquer outro aparelho se o fio ou o plugue estiverem danificados, ou se o aparelho estiver apresentando falhas, se tiver caído ou estiver danificado. Leve este aparelho somente no Centro de Serviço Autorizado Oster® para ser avaliado e para consertos.
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 não foi desenvolvido para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com limitações físicas, de sentido ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento, a menos que esteja sendo supervisionado ou seja instruído sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
22. Supervisione de perto quando qualquer aparelho for usado por o próximo a uma criança ou indivíduos com limitações físicas ou mentais.
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.

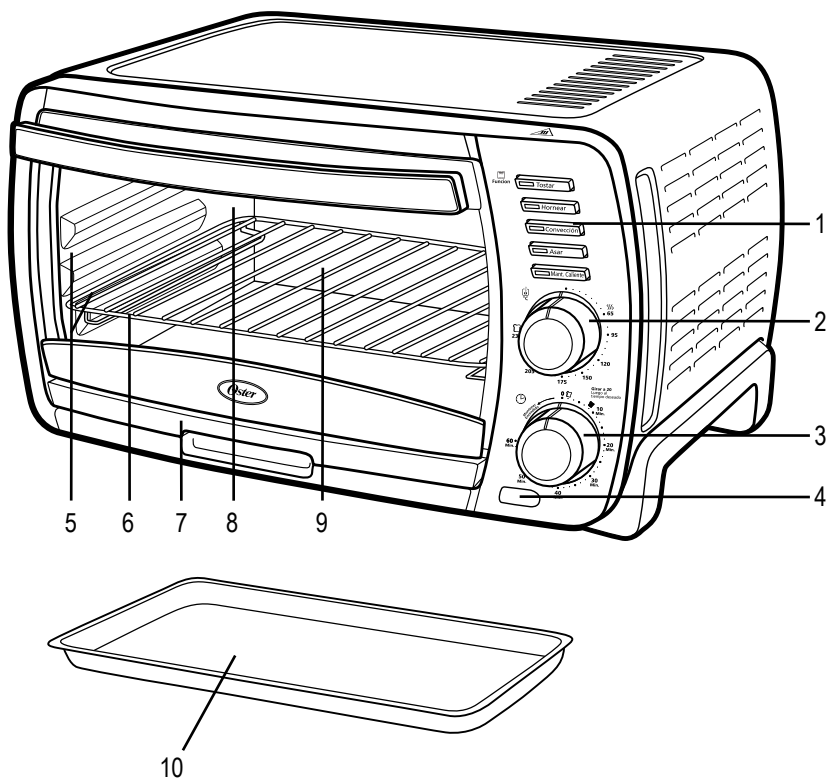
ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

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. Botões para selecionar as funções
2. Botão para selecionar a temperatura
3. Botão para controle do timer
4. Luz indicadora de ligado
5. Duas posições para a grade
6. Uma grade removível
7. Bandeja externa para coletar migalhas
8. Paredes internas fáceis de limpar
9. Porta de vidro
10. Bandeja para assar

INFORMAÇÃO MAIS DETALHADA SOBRE SEU FORNO TOSTADOR

1. **Grade/grelha removível** – Use para grelhar (veja as seções “Posicionando a Grade” e “Posicionamento da Bandeja”).
2. **Botão para selecionar as funções** - Ajuste o botão para selecionar a temperatura desejada. (veja a figura 1)
3. **Botão para controle do timer** - Ajuste o botão para selecionar o tempo de funcionamento desejado. (veja a figura 2)
4. **Botões para selecionar as funções** - Pressione o botão para selecionar a função desejada.
5. **Luz indicadora de ligado** - Indica quando o forno está ligado na tomada e que o timer foi ajustado para começar a esquentar.
6. **Bandeja externa** - Para coletar migalhas ou pedaços de alimentos. Pode ser retirada para uma fácil limpeza.
7. **Porta de vidro** - Permite ver a cocção dos alimentos.
8. **Paredes interiores** - Podem ser limpas com facilidade.
9. **Bandeja para assar** - Use para assar.
10. **Duas posições para a grade**

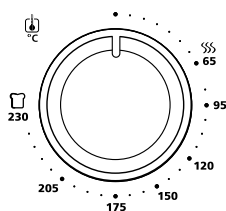


Figura 1

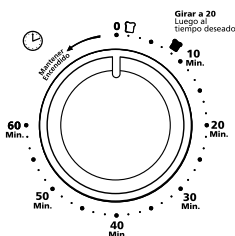


Figura 2

PREPARANDO SEU FORNO PARA USAR 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.
- Limpe 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 O FORNO

PRÉ-AQUECENDO O FORNO

1. Coloque a grade na posição desejada antes de aquecer o forno. (veja a seção “POSICIONANDO A GRADE”)
2. Gire o botão para selecionar a temperatura desejada.
3. Pressione o botão para selecionar a função desejada.
4. Coloque o botão do timer na posição desejada deixando entre 7-9 minutos para o forno pré-aquecer.

USANDO A FUNÇÃO PARA ESQUENTAR

OBSERVAÇÃO: A função para esquentar serve para aquecer e manter os alimentos quentes.

1. Selecione a posição da grade. (veja a seção “POSICIONANDO A GRADE”)
2. Coloque os alimentos na grade ou na bandeja para assar.
3. Pressione o botão para selecionar esquentar “WARM” Somente a resistência inferior funcionará. (As resistências irão ligar e desligar automaticamente para manter a temperatura)
4. Gire o botão para selecionar a temperatura desejada.
5. Coloque o botão do timer na posição desejada. O timer pode ser ajustado em até 60 minutos. A luz interior ligará quando o timer estiver ligado. Quando terminar o tempo de cocção, o forno emitirá um sinal sonoro e o forno desligará automaticamente. Para colocar o timer em menos de 20 minutos, gire o botão do timer acima de 20 minutos para ativá-lo e gire de volta para a posição desejada; podendo então em uma posição de apenas alguns minutos.

Quando terminar de aquecer os alimentos, abra totalmente a porta do forno e retire a comida com cuidado usando uma luva protetora.

CUIDADO: Os alimentos poderão estar bem quentes, especialmente recheios. Manuseie com cuidado

USANDO A FUNÇÃO PARA GRELHAR

1. Selecione a posição da grade. (veja a seção “POSICIONANDO A GRADE”)
2. Coloque a grelha na bandeja.
3. Coloque os alimentos na grelha.
4. Coloque a bandeja na grade do forno.
5. Feche a porta somente até a primeira trava, deixando-a aberta aproximadamente 8 cm (3 polegadas) da parte superior. Isso irá garantir que entre um fluxo adequado de ar enquanto estiver grelhando.
6. Pressione o botão para selecionar a função para grelhar “BROIL” Somente a resistência superior irá funcionar.
7. Gire o botão para selecionar a temperatura desejada.
8. Para colocar o timer em menos de 20 minutos, gire o botão do timer acima de 20 minutos para ativá-lo e gire de volta para a posição desejada; podendo então em uma posição de apenas alguns minutos.
9. Vire os alimentos quando estiver na metade do tempo selecionado para grelhar.
10. Quando terminar de aquecer os alimentos, abra totalmente a porta do forno e retire a comida com cuidado usando uma luva protetora.

CUIDADO: Não deixe o forno sozinho quando estiver funcionando.

USANDO A FUNÇÃO PARA ASSAR POR CONVECÇÃO

1. Selecione a posição da grade. (veja a seção “POSICIONANDO A GRADE”)
2. Coloque os alimentos na grade ou na bandeja para assar.
3. Pressione o botão para selecionar a função para assar “BAKE”. Tanto a resistência superior quanto a inferior irão funcionar.
4. Gire o botão para selecionar a temperatura desejada.
5. Coloque o botão do timer na posição desejada. O timer pode ser ajustado em até 60 minutos. A luz interior ligará quando o timer estiver ligado. Quando terminar o tempo de cocção, o forno emitirá um sinal sonoro e o forno desligará automaticamente. Para colocar o timer em menos de 20 minutos, gire o botão do timer acima de 20 minutos para ativá-lo e gire de volta para a posição desejada; podendo então em uma posição de apenas alguns minutos.

OBSERVAÇÃO - As resistências superior e inferior irão ligar e desligar automaticamente durante o processo para manter a temperatura selecionada.

6. Quando terminar de aquecer os alimentos, abra totalmente a porta do forno e retire a comida com cuidado usando uma luva protetora.

CUIDADO: Os alimentos cozidos poderão estar bem quentes. Manuseie com cuidado Não deixe o forno sozinho quando estiver funcionando.

Dica para descongelar - Quando for descongelar, não pré-aqueça o forno. Gire o botão para selecionar a temperatura colocando-o em 120°C. Deixe funcionar entre 15 e 20 minutos para cada lado para descongelar carnes ou peixes. Certifique-se de cozinhar os alimentos logo após descongelá-los.

Perguntas Comuns Sobre Assar por Convecção

Que é convecção?

Resposta: Seu forno tem um ventilador interno que faz com que o ar quente circule dentro do forno aquecendo melhor os alimentos.

Como ajusto o tempo para convecção?

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

Quais são os melhores alimentos para usar convecção?

Resposta: Embora sempre se deseje um tempo mais curto para cozinhar, alimentos tipo pães e massas são ideais para usar convecção, pois o ar quente circulando mantém a temperatura consistente durante o processo.

USANDO A FUNÇÃO PARA TOSTAR

1. Selecione a posição da grade. (veja a seção “POSICIONANDO A GRADE”)
OBSERVAÇÃO - Os ajustes irão variar dependendo do tipo de pão. Pães claros e waffles requerem ajustes mais baixos. Pães mais escuros e bolinhos requerem ajustes mais altos.
2. Coloque os alimentos na grade.
3. Pressione o botão para selecionar a função para tostar “TOAST” Tanto a resistência superior quanto a inferior irão funcionar.
4. Gire o botão para selecionar a temperatura colocando-o na posição de para tostar “230°C/TOAST”
5. Para ajustar o timer, gire o botão acima de 20 minutos para ativar o timer e aí gire-o de volta colocando-o na posição desejada para tostar.

OBSERVAÇÃO - As resistências superior e inferior irão ligar e desligar automaticamente durante o processo para manter a temperatura selecionada.

CUIDADO: Os alimentos cozidos poderão estar bem quentes. Manuseie com cuidado. Não deixe o forno sozinho quando estiver funcionando.

POSICIONANDO A GRADE

Para possibilitar a cocção de uma grande variedade de alimentos, o forno inclui duas posições para a grade. (veja a figura 3)

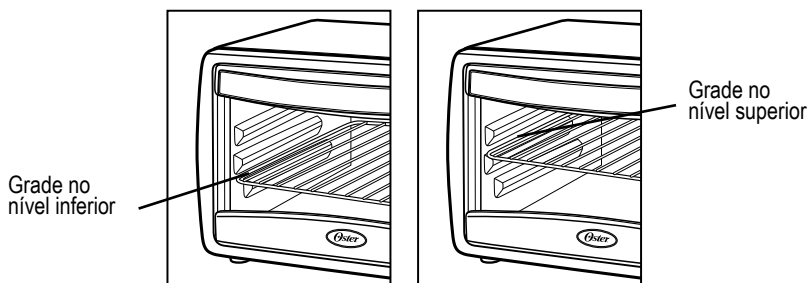


Figura 3

O posicionamento da grade depende do tamanho dos alimentos e o quando se deseja dourar.

Antes de retirar a grade, espere até que o aparelho esfrie bem.

OBSERVAÇÃO - Para melhores resultados ao tostar pães e pizza, coloque a grade no nível superior.

POSICIONAMENTO DA BANDEJA

- Para adaptar-se a uma grande variedade de alimentos, o forno pode ser usado com a bandeja posicionada de duas maneiras. A bandeja pode ser colocada encima da grade ou encaixada nas guias que ficam embaixo da grade. (Veja as figuras abaixo)
- Antes de retirar a bandeja, espere até que o aparelho esteja frio.
- O posicionamento da bandeja depende da função a ser usada. Para assar, coloque a bandeja encima da grade. Para grelhar, encaixe a bandeja nas guias que ficam embaixo da grade e coloque os alimentos encima da própria grade.



LIMPANDO SEU FORNO

Antes de limpar seu forno OSTER®, desligue-o da tomada e deixe-o esfriar bem. 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 migalhas. A grade e a grelha podem ser lavadas na lava-louças (**somente na prateleira superior**).

GUARDANDO SEU FORNO

Deixe que o aparelho esfrie 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 em uma mesa, balcão ou armário. Além da limpeza recomendada, não é necessário nenhum outro tipo de manutenção.

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.



Electric characteristics of series models: Características eléctricas de los modelos de la serie: Características elétricas dos modelos da série:		TSSTTVSKBT-XXX
Voltage/Voltaje/ Voltagem	Frequency/Frecuencia/Frequência	Power/Potencia/ Potência
120 V	60 Hz	1300 W
127 V	60 Hz	1300 W
220 V	50/60 Hz	1300 W
220 V	50 Hz	1300 W
220 V	60 Hz	1300 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: TSSTTVSKBT, TSSTTVSKBT-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 120 V ~ 1300 W
CONTENIDO: 1 PIEZA

NOM 

© 2012 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.

© 2012 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.

© 2012 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.

© 2012 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.