

Oster®



MODELO
MODEL

TSSTTVFDMAF


MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO CON FREIDORA DE AIRE
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
AIR FRY OVEN
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNO COM FRITADEIRA DE AR
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE PRODUTO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2.  Este artefacto genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque o sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Este artefacto no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
5. Es necesaria la supervisión cercana cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de los niños. Los niños no deben jugar con el artefacto.
6. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no la esté utilizando, antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle las piezas, y antes de limpiarla. Para desconectarla, gire cualquier control a la posición de apagado (OFF), luego desenchufe el cable del tomacorriente. No lo desconecte halando el cable. Siempre agarre el enchufe y hágalo para desconectarlo.
7. No utilice ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal, o se haya dañado de alguna manera. No intente reemplazar o ajustar un cable dañado. Devuelva el artefacto al fabricante (ver garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por parte del fabricante del artefacto puede causar lesiones.
9. No use este artefacto en ambientes exteriores o con fines comerciales.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
11. No coloque el artefacto sobre o cerca de superficies húmedas o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico o un horno de mostrador caliente.

12. Se debe tener extrema precaución al mover un artefacto o retirar una cacerola que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
13. No utilice la unidad para otro uso que no sea el previsto. El uso inadecuado puede causar lesiones. Sólo debe usarse sobre un mostrador doméstico. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) de distancia de la pared y de todos los lados. Siempre úselo sobre una superficie seca, estable y nivelada.
14. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal no deben colocarse dentro de un horno de mostrador ya que pueden ocasionar un incendio o riesgo de una descarga eléctrica.
15. Podría producirse un incendio si el horno de mostrador está cubierto, tocando o cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapices, toallas, paredes y similares, cuando esté en funcionamiento. No coloque nada encima de la unidad cuando ésta se encuentre en funcionamiento.
16. No limpie el artefacto con esponjas metálicas. Las piezas pueden romper la esponja y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
17. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes fabricados con materiales distintos del metal o del vidrio.
18. No almacene ningún material en este horno de mostrador cuando no lo esté utilizando, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno de mostrador: papel, cartón, plástico o cualquier material que pueda incendiarse o derretirse.
20. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno de mostrador con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno de mostrador.
21. Vacíe la bandeja de migas después de cada uso.
22. La puerta de vidrio está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione la puerta de vidrio para detectar si hay fragmentos, grietas o cualquier otro daño. No utilice el horno de mostrador si la puerta de vidrio está dañada, ya que el vidrio puede romperse durante su uso.

23. No utilice con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita controlar la unidad a distancia (remotamente), ni lo conecte a un circuito que es encendido o apagado regularmente por el servicio de corriente público.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

Se proporciona un cable eléctrico corto o un cable de alimentación removible para evitar los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo. Los cables de alimentación removibles más largos o los cables de extensión están disponibles y se pueden utilizar si se usan con cuidado. Si se utiliza un cable de alimentación removible más largo o un cable de extensión:

- a. La potencia nominal indicada en el cable de alimentación o el cable de extensión debe ser por lo menos igual a la potencia nominal del artefacto;
- b. El cable debe colocarse de tal manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños puedan halarlo o tropezado involuntariamente; y
- c. Si el artefacto es del tipo con conexión a tierra, el cable de alimentación o el cable de extensión debe ser un cable con conexión a tierra de 3 alambres.

No hale, gire ni abuse del cable de alimentación.

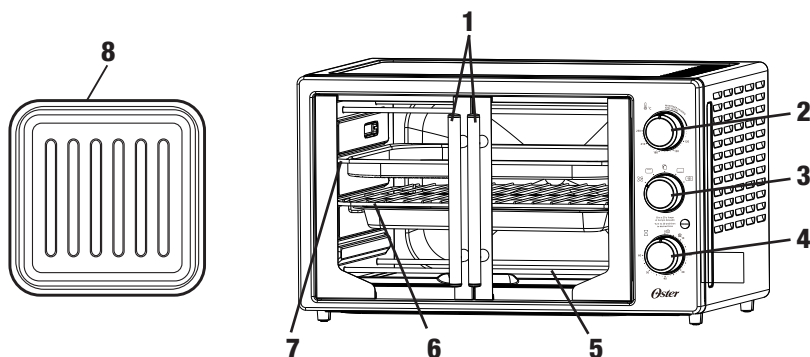
PRECAUCIÓN

1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad caliente en una mesa de madera acabada. Le recomendamos que coloque un posavasos o bandeja debajo de su horno de mostrador para evitar posibles daños a la superficie.
2. Durante el primer uso de este artefacto, puede detectarse un ligero olor y/o humo. Esto es normal con muchos artefactos de calefacción y no volverá a ocurrir después de unos cuantos usos.

INFORMACIÓN SOBRE SU HORNO PARA MOSTRADOR

BIENVENIDO

¡Felicidades por su compra del Horno con Freidora de Aire OSTER®! Si usted necesita servicio para su horno de mostrador OSTER®, no lo devuelva al lugar de compra.



1. **Puertas de vidrio templado** - Para ver los alimentos desde el frente.
2. **Perilla de control de temperatura** - Ajusta el termostato a la temperatura deseada. (Ver la Figura 1)
3. **Perilla selectora de función** - Seleccione la función de cocción girando la perilla a la graduación deseada. (Ver la Figura 2)
4. **Perilla de control de tiempo con campanilla indicadora** - Fija el tiempo de cocción hasta un máximo de 60 minutos. Apaga automáticamente el horno al finalizar el tiempo de cocción. (Ver la Figura 3)
5. **Bandeja recolectora removible** - Para recolectar las migajas o restos de comida que caigan. Se saca para facilitar su limpieza.
6. **Rejilla removible para asar** - Use para asar. Consulte las secciones de "Posicionamiento de la rejilla" y "Posicionamiento de la Bandeja".
7. **Cesta de freír con aire removible** - Para freír con aire. Para los alimentos con altas cantidades de grasa; se recomienda colocarlos sobre la rejilla y insertar la bandeja dentro de los carriles de las guías, debajo de la rejilla.
8. **Bandeja para hornear/bandeja para galletas** - Úselas para todas sus tareas de horneado y asado. Consulte la sección de "Posicionamiento de la Bandeja".

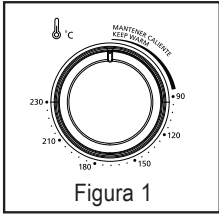


Figura 1

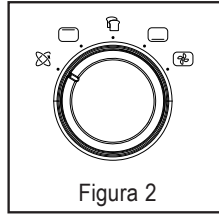


Figura 2

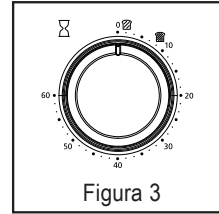


Figura 3

PREPARACIÓN PARA USAR SU HORNO PARA MOSTRADOR POR PRIMERA VEZ

Si está usando su horno para mostrador por primera vez asegúrese de:

- Retirar todos los adhesivos de la superficie del horno.
- Abrir la puerta del horno y retirar todos los documentos impresos y los papeles de la parte interior del horno para mostrador.
- Limpiar la rejilla y la bandeja con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

PRECAUCIÓN: NO SUMERJIR EL CUERPO DE LA UNIDAD EN AGUA.

- Seque la unidad por completo antes de usarla.
- Seleccione una ubicación para el horno para mostrador. Deberá ubicarse en un área abierta sobre una mesa en la que el enchufe llegue hasta el tomacorriente.
- Enchufe el horno para mostrador en un tomacorriente.

NOTA: Durante el primer uso usted podría detectar un ligero olor y/o humo. Gire la temperatura al máximo y deje prendido por aproximadamente

PRECAUCIÓN: Cuando el horno esté en uso o se esté enfriando, asegúrese de que haya un espacio de 6 pulgadas entre el horno y cualquier otra superficie incluyendo los cables. Asegúrese de que el cable no esté apoyado contra la parte trasera del horno para mostrador.

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

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

NOTA: la graduación variará dependiendo del tipo de pan. Los panes más blancos y los gofres (waffle) requieren graduaciones de tostado más claro. Los panes más oscuros, panecillos y molletes requieren una graduación de tostado más oscuro.

Paso 1. Coloque los alimentos en la rejilla. Para obtener los mejores resultados al tostar, coloque la rejilla en la posición media.

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

Paso 2. Cierre completamente las puertas de vidrio.

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

Paso 4. Gire la perilla de control de la temperatura a la graduación 230°C.

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

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

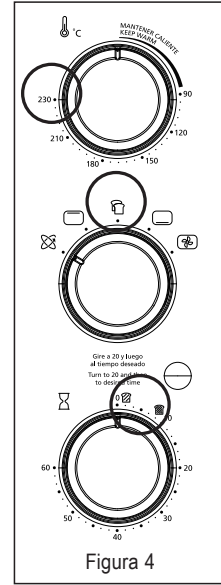


Figura 4

PARA USAR LA FUNCIÓN DE FREÍR CON AIRE (VER LA FIG. 5)

Paso 1. Coloque los alimentos de manera uniforme sobre la cesta de freír con aire. Para los alimentos con altas cantidades de grasa; se recomienda colocar la bandeja de hornear debajo de la rejilla.

Paso 2. Cuidadosamente, deslice la cesta de freír con aire en la posición de parrilla media y cierre la puerta del horno de mostrador. Encuentre el símbolo de freír con aire señalado en la perilla del medio de la figura 5

Paso 3. Gire la perilla de función a la posición de freír con aire "☀".

Paso 4. Gire la perilla de control de temperatura hasta la posición de la temperatura deseada.

Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado.

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

Paso 6. Cuando termine el ciclo de freír con aire, abra la puerta por completo y retire los alimentos.

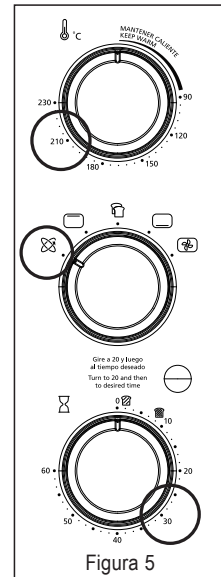


Figura 5

ADVERTENCIA: Los alimentos cocinados, la cesta de freír con aire, la bandeja de hornear y la puerta pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno de mostrador sin supervisión.

PREGUNTAS FRECUENTES Y RESPUESTAS SOBRE COMO FREÍR CON AIRE CALIENTE

¿Debo revolver mis alimentos con aceite?

RESPUESTA: No todos los alimentos se beneficiarán por cocinarlos en aceite antes de freírlos con aire. Los alimentos congelados y los alimentos que contienen un nivel alto de grasa, como las alas de pollo o el tocino, no necesitan aceite. Para lograr resultados crujientes y dorados en los alimentos, como las papas fritas cortadas a mano o vegetales, cubra uniformemente los alimentos con una cucharada de aceite.

¿Necesito voltear o mezclar mi alimento a mitad del ciclo de cocción?

RESPUESTA: Cantidades grandes de alimentos pueden beneficiarse al mezclarlos a mitad del ciclo de cocción para asegurar una cocción y un dorado uniforme.

TABLA DE COCCIÓN PARA LA FUNCIÓN DE FREÍR CON AIRE

Alimento	Peso	Función	Temperatura (°C)	Tiempo de Cocción (minutos)	¿Aceite?
Papas					
Papas fritas cortadas a mano	700 g	☒	230 grados	30-35 minutos	Si
Batata fritas cortadas a mano	700 g	☒	230 grados	15-20 minutos	Si
Croquetas de papa Congeladas	700 g	☒	230 grados	15-20 minutos	No
Papas fritas congeladas (corte grueso)	700 g	☒	230 grados	20-25 minutos	No
Papas fritas congeladas (corte fino)	700 g	☒	230 grados	15-20 minutos	No
Piel de papa	450 g	☒	230 grados	10 minutos	Si

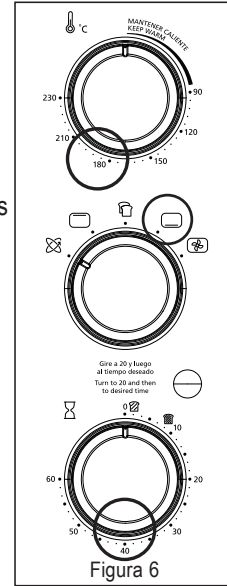
Carne/Ave/Pescado					
Alas de pollo	700 g	☒	230 grados	20-25 minutos	No
Bistec	450 g	☒	230 grados	10-12 minutos	Si
Chuletas de puerco	700 g	☒	220 grados	20 minutos	Si
Hamburguesa	450 g	☒	220 grados	12-15 minutos	No
Pechuga de pollo	450 g	☒	200 grados	20-25 minutos	Si
Pechuga de pollo empanizada	450 g	☒	200 grados	20-25 minutos	No
Pescado empanizado	450 g	☒	200 grados	12-15 minutos	No
Tocino	225 g	☒	220 grados	12-15 minutos	No
Salmón	450 - 700 g	☒	230 grados	15 minutos	No
Bocadillos					
Nuggets de pollo congelados	700 g	☒	220 grados	15-20 minutos	No
Palitos de queso mozzarella congelados	225 g	☒	230 grados	10-15 minutos	No
Aros de cebolla congelados	700 g	☒	230 grados	10-15 minutos	No
Vegetales					
Brócoli de tallo blando	450 g	☒	200 grados	10-15 minutos	Si
Espárragos	450 g	☒	200 grados	8 minutos	Si
Repollo de Bruselas	450 g	☒	200 grados	12-15 minutos	Si
Hongos	450 g	☒	200 grados	8-10 minutos	Si
Vegetales Mixtos Frescos	700 g	☒	200 grados	15-20 minutos	Si

NOTA: Precalentar el horno 5 minutos antes de usar.

NOTA: Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar según el tipo de comida y preparación.

PARA USAR LA FUNCIÓN DE HORNEAR (VER LA FIG. 6)

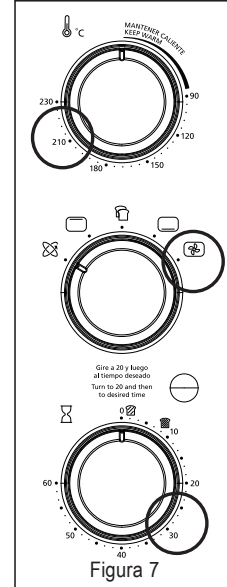
- Paso 1.** Coloque una bandeja para horneado con alimento en la rejilla de alambre.
- Paso 2.** Cierre completamente las puertas de vidrio.
- Paso 3.** Gire la perilla de funciones al función de hornear “□”.
- Paso 4.** Gire la perilla de la temperatura hasta la posición deseada.
- Paso 5.** Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado. **NOTA:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.
- Paso 6.** Cuando termine de hornear, abra por completo las puertas del horno y retire los alimentos.
- ADVERTENCIA:** Los alimentos cocidos y la rejilla de metal pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno para mostrador sin supervisión.



PARA USAR LA FUNCIÓN DE TURBO (HORNEADO POR CONVECCIÓN) (VER LA FIG. 7)

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

- Paso 1.** Coloque una bandeja para horneado con alimento en la rejilla de alambre.
- Paso 2.** Cierre completamente las puertas de vidrio.
- Paso 3.** Gire la perilla de funciones al función de turbo “☼”.
- Paso 4.** Gire la perilla de la temperatura hasta la posición deseada.
- Paso 5.** Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado.
- NOTA:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.
- Paso 6.** Cuando termine de hornear, abra por completo las puertas del horno y retire los alimentos.
- ADVERTENCIA:** Los alimentos cocidos y la rejilla de metal pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno para mostrador sin supervisión.



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

La función ajustable de asar permite al horno asar a cualquier temperatura. Fabuloso para derretir queso a 150° F o cocinar pescado a 400° F. Ajuste según sea necesario.

- Paso 1.** Coloque la comida en la rejilla para asar o en una bandeja de hornear si es necesario. Consulte las secciones de “Posicionamiento de la rejilla” y “Posicionamiento de la Bandeja”.
- Paso 2.** Cierre las puertas de vidrio.
- Paso 3.** Gire la perilla de funciones al función de asar “☐”.
- Paso 4.** Gire la perilla de control de la temperatura hasta la posición de la temperatura deseada.
- Paso 5.** Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado. **NOTA:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.
- Paso 6.** Cuando termine de asar, abra por completo las puertas del horno y retire los alimentos.

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

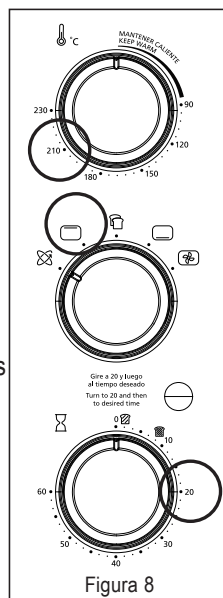


Figura 8

USO DE LA FUNCIÓN DE CALENTAR (VER LA FIG. 9)

- Paso 1.** Coloque una bandeja para horneado con alimento en la rejilla de alambre.
- Paso 2.** Cierre completamente las puertas de vidrio.
- Paso 3.** Gire la perilla de funciones al función de hornear “☐”.
- Paso 4.** Gire el control de temperatura pasando la posición “Mantener Caliente”.
- Paso 5.** Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de calentamiento deseado. **NOTA:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.
- Paso 6.** Cuando termine de calentar, abra por completo las puertas del horno y retire los alimentos.

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

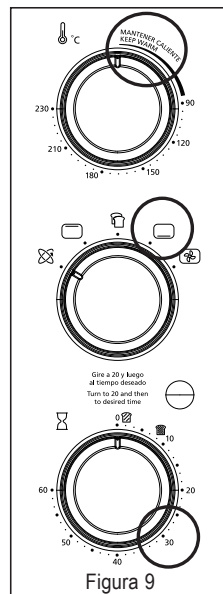


Figura 9



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

Después de girar la perilla de temperatura a la temperatura deseada, gire la perilla de control de tiempo al el tiempo de cocción deseado. Si el tiempo de cocción deseado es menos de 20 minutos, gire la perilla de control de tiempo a 20 minutos y luego al tiempo deseado.

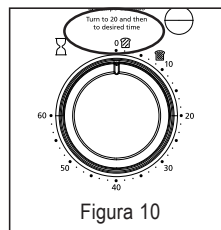


Figura 10

POSICIONAMIENTO DE LA REJILLA

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

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

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

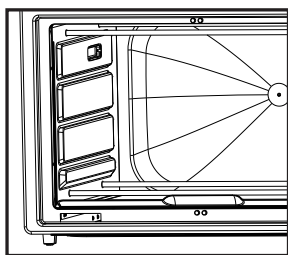
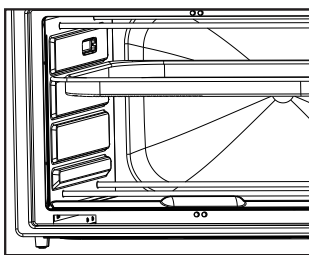


Figura 3

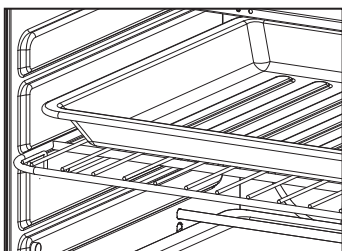


Freír con Aire

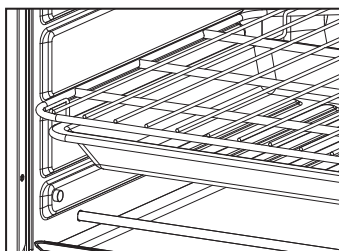
POSICIONAMIENTO DE LA BANDEJA

- El horno posee dos posiciones para colocar la bandeja de hornear, el cual le permite adaptarse a una amplia variedad de alimentos. La bandeja puede colocarse sobre la rejilla o introducirse a través de las guías por debajo de la misma. (Ver la figura abajo)
- Deje que la unidad se enfríe antes de sacar la bandeja.
- La colocación de la bandeja para hornear dependerá del método de cocción deseado. Para hornear, coloque la bandeja encima de la rejilla. Para asar, inserte la bandeja en los rieles ubicados por debajo de la rejilla y coloque los alimentos en la parte superior de la rejilla.

TENGA EN CUENTA QUE: no use la bandeja para hornear debajo de la parrilla en la posición mas baja.



Para Hornear



Para asar a la parrilla, asar o freír con aire

LIMPIEZA DEL HORNO PARA MOSTRADOR

NO LO SUMERJA EN LIQUIDOS.

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

PARA GUARDAR EL HORNO PARA MOSTRADOR

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de guardarlo. Si guarda el horno para mostrador por períodos largos asegúrese de que esté limpio y libre de partículas de comida. Guarde el horno para mostrador en un lugar seco como por ejemplo en una mesa o mostrador o armario. Además de la limpieza recomendada no es necesario ningún otro tipo de mantenimiento.

RECETAS

Cinnamon Toast

- | | |
|--|--|
| 1 Cucharada de azúcar rubia | ¼ Cucharadita de canela en polvo |
| 2 Cucharaditas de margarina a temperatura ambiente | 2 Tajadas de pan integral o multi granos |

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

Pollo a la Miel y Mostaza con Capa Picante de Pecanas y Hojuelas de Maíz

- | | |
|---|--|
| 1 taza de mostaza Dijón | Aceite de oliva para rociar |
| ½ taza de pecanas picadas | 1 cucharadita de pimienta de cayena |
| 1 taza de miel | 1 caja de cereal de hojuelas de maíz de 18 onzas, picado en el procesador hasta que quede en migas |
| Spray para molde anti-adherente | |
| 3 libras de muslos de pollo y/o pechugas sin piel | |

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

RECETAS

Pechuga de Pavo Asada con Vegetales Aromáticos

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

Precalente el horno tostador para mostrador Oster® a 450°F. Esparza los vegetales al fondo de un molde para hornear de 11 pulgadas (28 cm) por 1 ½ a 2 pulgadas (3.5 a 5 cm) de alto y ponga encima la pechuga de pavo. Meta el ajo y las hierbas debajo de la pechuga. Exprima el limón sobre el pavo y sazone con chili en polvo, sal y pimienta. Cocine por 25 minutos. Baje la temperatura del horno a 160°C y vierta el caldo al fondo del molde, hasta que llegue a 1 pulgada (2.5cm) a los lados del molde. Continúe cocinando, hasta que el jugo del pavo se vea transparente y alcance una temperatura interna de 85°C.

Chuletas de Cerdo a la Mostaza y Hierbas con Papas Asadas

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


Precalente el horno tostador para mostrador Oster® a 190°C. Cubra el cerdo con la mostaza Dijón. En un tazón pequeño, combine 2 cucharadas de romero, 2 cucharadas de tomillo, sal, pimienta y ajos. Esparza sobre las chuletas de cerdo y coloque en un molde grande para hornear que entre fácilmente en el horno para mostrador. Esparza las papas alrededor del cerdo y rocíe el aceite de oliva. Espolvoree sal, pimienta y la cucharada restante de romero y tomillo sobre las papas. Cocine por ½ hora o hasta que la chuleta de cerdo no estén rosadas en el centro. Retire el cerdo, cubra con papel aluminio y deje aparte. Pinche las papas con un tenedor para verificar si están suaves y cocine por 15 a 20 minutos adicionales si es necesario.

CONSEJOS ÚTILES / DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
Alimentos crudos/pasados de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura o programación del tiempo incorrectas. • Ubicación de la rejilla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tal vez tenga que ajustar el tiempo y la temperatura a gusto. • Debido a que su horno para mostrador es más pequeño que su horno común, se calentará más rápido y generalmente cocinará en períodos más cortos. • Vea la sección "Colocación de la rejilla", en la página español-26. La rejilla puede necesitar ajustes para contener los tipos de alimentos.
Olor a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentos atascados dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja para migas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vea la sección "Limpieza del horno para mostrador".
Solo un elemento calentador está calentando.	<ul style="list-style-type: none"> • La selección de la función determina qué elemento calentador funciona. 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise si se seleccionó la opción Asar y de Calentar.
Los elementos calentadores no se mantienen encendidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Los elementos calentadores cambiarán de encendido (ON) y apagado (OFF) para mantener la temperatura apropiada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confirme que la selección de la función sea la correcta.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

1. Read all instructions before using this product.
2.  This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord. Always grasp the plug and pull to disconnect.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance or removing a pan, containing hot oil or other hot liquids. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.

13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a countertop oven as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the countertop oven is covered, touching or near flammable materials, including curtains, draperies, towels, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or any materials that may catch fire or melt.
20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. Empty the crumb tray after each use.
22. The glass door is made of tempered glass. Always inspect the glass door for chips, cracks or any other damage. Do not use the countertop oven if the glass door is damaged, as the glass may shatter during use.
23. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter or outlet that allows control remotely, or connect to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

POWER CORD INSTRUCTIONS:

A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:

- a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
- b. The 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; and
- c. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

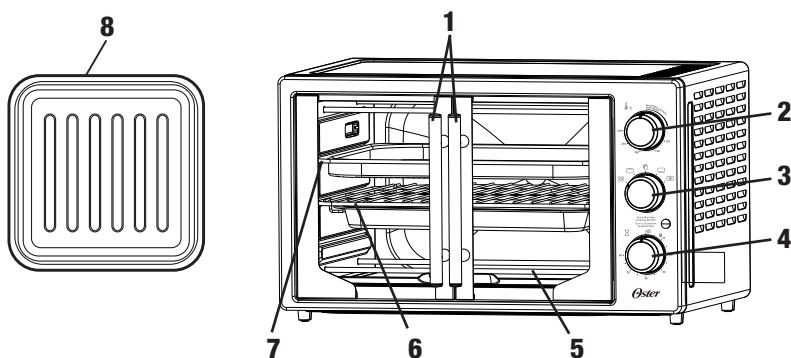
NOTICES

1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your countertop oven to prevent possible damage to the surface.
2. During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

LEARNING ABOUT YOUR COUNTERTOP OVEN

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Oven with Air Fryer! If you require service on your OSTER® Countertop Oven, do not return to place of purchase.



1. **Tempered Glass Doors** – For front viewing of food.
2. **Temperature Control Knob** – Adjust the dial thermostat to the desired temperature. (See Figure 1)
3. **Function Selector Knob** – Select cooking function by turning knob to desired setting. (See Figure 2)
4. **Timer Control Knob with Bell Signal** – Set cooking time up to 60 minutes. Will automatically turn the oven OFF at the end of the cooking time. (See Figure 3)
5. **Removable Crumb Tray** – For crumb or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.
6. **Removable Wire/Broil Rack** – Use for all your broiling and grilling needs. See “Positioning Rack” and “Positioning Pan” sections.
7. **Air Fry Basket** – Use for air frying food. For greasy food, we recommend using the wire/broil rack with the baking pan assembled.
8. **Baking Pan & Cookie sheet in one** – Use for all your baking needs. See “Positioning Pan” section.

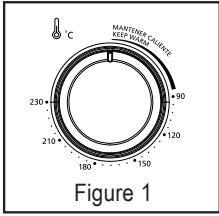


Figure 1

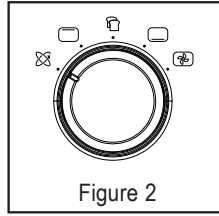


Figure 2

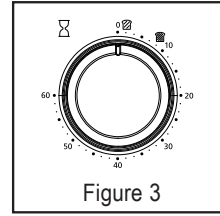


Figure 3

PREPARING TO USE YOUR COUNTERTOP OVEN FOR THE FIRST TIME

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

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

CAUTION: DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.

- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the Countertop Oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Plug the Countertop Oven into an electrical outlet.

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

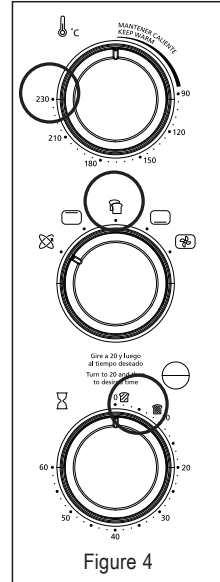
CAUTION: When Countertop Oven is in use or cooling down, please be sure there is a 6-inch clearance between the Countertop Oven and any other surface including cords. Be sure the cord is not resting against the back of the Countertop Oven.

TO USE THE TOAST FUNCTION (SEE FIG. 4)

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

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

- Step 1.** Place food on Wire Rack. For best toasting results, position the rack in the middle position.
- Step 2.** Close glass doors completely.
- Step 3.** Turn the Function dial to Toast “☞”. Both the top and bottom heater elements will operate.
- Step 4.** Turn the temperature control knob to 230°C.
- Step 5.** To set the timer, turn the timer past the 20 minute mark to engage timer switch and set back to desired toast time.
- Step 6.** When toasting is complete, a bell will sound. Open doors completely and remove food. **CAUTION:** Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave Countertop Oven unattended.



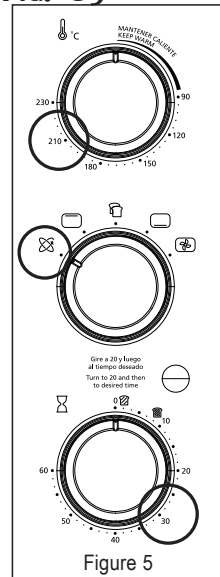
TO USE THE AIR FRY FUNCTION (SEE FIG. 5)

- Step 1.** Place food evenly on the Air Fry Basket. For foods with high amounts of fat or grease, it is recommended to place the baking pan below the Air Fry Basket or Wire Rack during the cooking cycle.
- Step 2.** Carefully slide the Air Fry Basket into the middle rack position and close the countertop oven door.
- Step 3.** Turn the Function dial to Air Fry “☞”.
- Step 4.** Turn the Temperature dial to the desired temperature.
- Step 5.** Turn the Timer to desired cooking time.

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

- Step 6.** When the Air Fry cycle is complete, open door completely and remove food.

WARNING: Cooked food, Air Fry Basket, Baking Pan, and door can be very hot, handle with care. Do not leave Countertop Oven unattended.



FAQ ABOUT AIR FRYING

Should I toss my food in oil?

ANSWER: Not all foods will benefit from being tossed in oil prior to being air fried. Frozen foods and foods with a high fat content such as chicken wings or bacon do not require oil. To achieve crispy and browned results on foods such as hand-cut fries or vegetables, evenly coat food with about one tablespoon of oil.

Do I need to flip or toss my food halfway through the cooking cycle?

ANSWER: Large quantities of food can benefit from being flipped halfway through the cooking cycle to ensure even cooking and browning.

AIR FRY CHART


Food	Weight	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Oil?
Potatoes					
Hand-Cut Fries	1.5 lb	⊗	230 degrees	30-35 min	Yes
Hand-Cut Sweet Potato Fries	1.5 lb	⊗	230 degrees	15-20 min	Yes
Frozen Hash Brown	1.5 lb	⊗	230 degrees	15-20 min	No
Frozen Fries (Thick Cut)	1.5 lb	⊗	230 degrees	20-25 min	No
Frozen Fries (Thin Cut)	1.5 lb	⊗	230 degrees	15-20 min	No
Potato Skin	1 lb	⊗	230 degrees	10 min	Yes
Meat/Poultry/Fish					
Chicken Wings	1.5 lb	⊗	230 degrees	20-25 min	No
Steak	1 lb	⊗	230 degrees	10-12 min	Yes
Pork Chops	1.5 lb	⊗	220 degrees	20 min	Yes
Hamburger	1 lb	⊗	220 degrees	12-15 min	No
Chicken Breast	1 lb	⊗	200 degrees	20-25 min	Yes

Food	Weight	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Oil?
Meat/Poultry/Fish					
Breaded Chicken Breast	1 lb	☒	200 degrees	20-25 min	No
Breaded Fish	1 lb	☒	200 degrees	12-15 min	No
Bacon	0.5 lb	☒	220 degrees	12-15 min	No
Salmon	1-1.5 lb	☒	230 degrees	15 min	No
Snacks					
Frozen Chicken Nuggets	1.5 lb	☒	220 degrees	15-20 min	No
Frozen Mozzarella Sticks	0.5 lb	☒	230 degrees	10-15 min	No
Frozen Onion Rings	1.5 lb	☒	230 degrees	10-15 min	No
Vegetable					
Tender Stem Broccoli	1 lb	☒	200 degrees	10-15 min	Yes
Asparagus	1 lb	☒	200 degrees	8 min	Yes
Brussel Sprouts	1 lb	☒	200 degrees	12-15 min	Yes
Mushroom	1 lb	☒	200 degrees	8-10 min	Yes
Fresh Mixed Vegetables	1.5 lb	☒	200 degrees	15-20 min	Yes

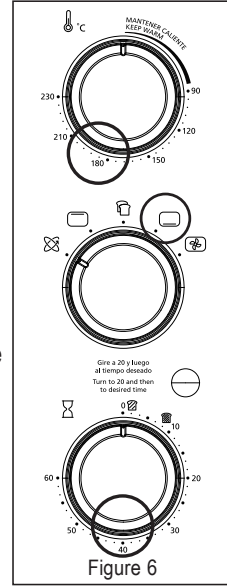
NOTE: Preheat oven for at least 5 minutes before use.

NOTE: Cook times are estimates and may vary based on food type and preparation.

TO USE THE BAKE FUNCTION (SEE FIG. 6)


- Step 1.** Place baking pan with food inside on wire rack.
- Step 2.** Close glass doors completely.
- Step 3.** Turn the Function dial to Bake “”.
- Step 4.** Turn the Temperature dial to desired setting.
- Step 5.** Turn the Timer to desired cook time. NOTE: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.
- Step 6.** When baking is complete, open doors completely and remove food.

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

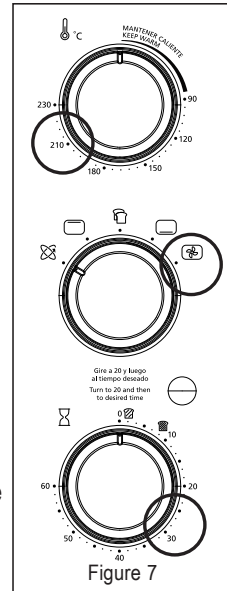


TO USE THE TURBO CONVECTION HEAT FUNCTION (SEE FIG. 7)

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

- Step 1.** Place baking pan with food inside on wire rack.
- Step 2.** Close glass doors completely.
- Step 3.** Turn the Function dial to Turbo “”.
- Step 4.** Turn the Temperature dial to desired setting.
- Step 5.** Turn the Timer to desired cook time. NOTE: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.
- Step 6.** When baking is complete, open doors completely and remove food.

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

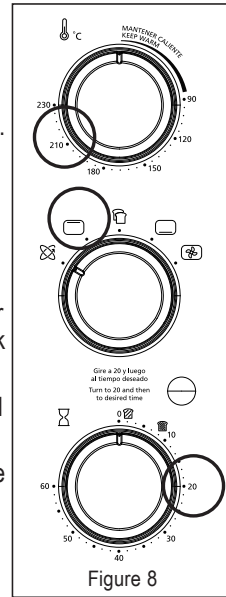


TO USE THE BROIL FUNCTION (SEE FIG. 8)

Adjustable Broil allows the oven to broil at any temperature. Great for melting cheese at 150° F or cooking fish at 400° F. Adjust as needed.

- Step 1.** Place food on broil rack or on baking pan if needed. See “Positioning Rack” and “Positioning Pan” sections.
- Step 2.** Close glass doors.
- Step 3.** Turn the Function dial to Broil “☐”.
- Step 4.** Turn the Temperature dial to desired temperature.
- Step 5.** Turn the Timer to desired cook time. Special note: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.
- Step 6.** When Broiling is complete, open doors completely and remove food.

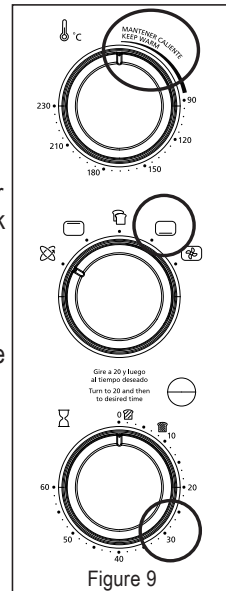
WARNING: Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave Countertop Oven unattended.



TO USE THE WARM FUNCTION (SEE FIG. 9)

- Step 1.** Place baking pan with food inside on wire rack.
- Step 2.** Close glass doors completely.
- Step 3.** Turn the Function dial to Bake “☐”.
- Step 4.** Turn the Temperature dial to Keep Warm.
- Step 5.** Turn the Timer to desired to “Warm” time. NOTE: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.
- Step 6.** When Warming is complete, open doors completely and remove food.

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



TO USE THE TIMER (SEE FIG. 10)

After rotating the Temperature Dial to your desired temperature, rotate the Timer Dial to the desired cook time. If the desired cooking time is shorter than 20 minutes, turn the dial to 20 minutes and then to the desired time.

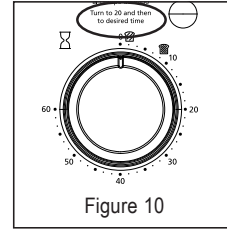


Figure 10

POSITIONING RACK

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

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

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

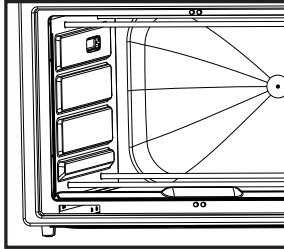
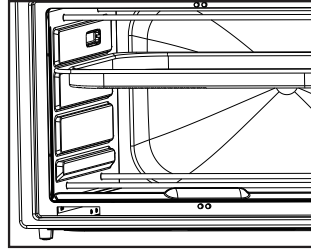


Figure 3

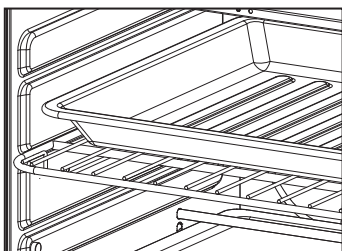


For Air Fry

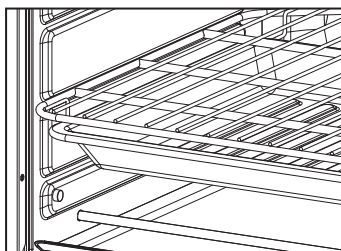
POSITIONING PAN

- 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.

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



For Baking



For grilling, broiling or air frying

CLEANING YOUR COUNTERTOP OVEN

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN LIQUIDS.

- Step 1.** Turn all knobs to "OFF" position and remove plug from electrical outlet. Allow to cool.
- Step 2.** Wipe unit down with damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.
- Step 3.** Remove crumb tray by pulling out of Countertop Oven.
- Step 4.** Shake off crumbs from crumb tray. Cleaning the crumb tray often will avoid any accumulations.
- Step 5.** Remove Wire Rack and Air Fry Basket and clean with damp cloth or place in top rack of dishwasher.

This appliance has no user serviceable parts. Any servicing beyond that described in the Cleaning Section should be performed by an Authorized Service Representative only. See Warranty Section.

STORING YOUR COUNTERTOP OVEN

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

RECIPES

Cinnamon Toast

1 tablespoon brown sugar

¼ teaspoon ground cinnamon

2 teaspoons margarine, at room temperature

2 slices whole wheat or multigrain bread

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

Honey Mustard Chicken with Spicy Pecan Cornflake Crust

1 cup Dijon mustard

Olive oil for drizzling

½ cup chopped pecans

1 teaspoon cayenne pepper

1 cup honey

1 18-ounce box cornflake cereal, pulsed in food processor until flakes are crumbs

Nonstick pan spray

3 pounds of skinless chicken thighs and/or breasts

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

RECIPES

Roasted Turkey Breast with Aromatic Vegetables

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

Preheat Oster® Countertop Oven to 230°C. Sprinkle vegetables in bottom of an 11 inch baking pan with 1 ½ - 2 inches sides and top with turkey breast. Tuck garlic and herbs under breast. Squeeze lemon on top of turkey and season with chili powder, salt and pepper. Cook for 25 minutes. Reduce oven temperature to 160°C and pour broth into bottom of pan, about 1 inch up the sides of the pan. Continue cooking until turkey juices run clear and it reaches internal temperature of 85°C.

Mustard and Herb Pork Tenderloin with Roasted Potatoes


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

Preheat Oster® Countertop Oven to 190°C. Coat pork with Dijon mustard. In a small bowl, combine 2 tablespoons of rosemary, 2 tablespoons of thyme, salt, pepper and garlic. Spread over pork tenderloins and place in a large baking dish that fits comfortably inside countertop oven. Spread potatoes around pork drizzle with olive oil. Sprinkle potatoes with salt and pepper and remaining 1 tablespoon of rosemary and thyme. Cook for ½ hour or until pork tenderloin is no longer pink in the center. Remove pork, cover with foil and set aside. Check potatoes by piercing with fork to see if tender and cook for an additional 15-20 minutes if necessary.

HELPFUL TIPS / TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
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 desired taste. • Because your Countertop 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, Page English-9. Rack may need to be adjusted to accommodate food.
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 Countertop Oven” Section.
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"> • Check to see if the Broil setting is selected.
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"> • Confirm function setting is the correct one of choice.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

1. Leia todas as instruções antes de usar este produto.
2.  Este aparelho gera calor durante o uso. Não toque nas superfícies quentes. Use as alças ou botões. Proteja sempre suas mãos com luvas térmicas.
3. Para proteger contra o risco de choque elétrico, NÃO se deve submergir o aparelho, o fio ou o plugue na água ou qualquer outro líquido.
4. Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas.
5. O aparelho deve ser supervisionado quando for usado próximo a crianças. Crianças não devem brincar com o aparelho.
6. Deligue da tomada quando o aparelho não estiver sendo usado, antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou remover acessórios e antes de limpar o aparelho. Para desconectar da tomada, desligue todos os controles colocando-os na posição de desligado “O”, em seguida desconecte da tomada. Não puxe o fio para desconectar da tomada. Desconecte sempre pelo plugue.
7. Não use qualquer eletrodoméstico caso o mesmo estiver com o fio ou o plugue danificado ou se o aparelho apresentar qualquer tipo de falhas no funcionamento ou estiver danificado. Não tente substituir o fio se o mesmo estiver danificado. Leve o aparelho à Assistência Técnica Credenciada para que o mesmo seja examinado, reparado ou para que sejam feitos os devidos ajustes.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá causar lesões.
9. Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
10. NÃO deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que encoste em superfícies quentes.
11. NÃO coloque o aparelho próximo ou acima a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
12. Tome muito cuidado quando for mover o aparelho ou retirar a bandeja contendo óleos ou outros líquidos quentes. Proteja sempre suas mãos com luvas térmicas.

13. NÃO use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido. O uso indevido poderá causar lesões. Apenas para o uso doméstico em um balcão de cozinha. Mantenha o aparelho a 15 cm da parede em todos os lados. Use sempre este eletrodoméstico em uma superfície seca, estável e nivelada.
14. Alimentos muito grandes ou utensílios de metal não devem ser inseridos no forno pois poderão provocar um incêndio ou choques elétricos.
15. Um incêndio poderá ocorrer se enquanto o forno elétrico estiver em uso e for coberto, estiver encostado ou próximo a materiais inflamáveis como cortinas, tapeçarias, toalhas, paredes e objetos similares. Não guarde nenhum objeto em cima do aparelho enquanto ele estiver sendo usado.
16. Não limpe com palha de aço. Fíapos da palha de aço podem se soltar e tocar nas peças elétricas criando o risco de dar choques elétricos.
17. Tomo muito cuidado ao usar recipientes que não sejam de metal ou vidro refratário.
18. Não guarde nenhum material dentro do aparelho além dos acessórios recomendados pelo fabricante.
19. Não coloque nenhum dos seguintes materiais dentro do forno: papel, papelão, plástico ou quaisquer outros materiais que possam pegar foto ou derreter.
20. Não cubra a bandeja de migalhas ou qualquer outra parte do forno com papel alumínio. Isso causará um sobre aquecimento do forno.
21. Esvazie a bandeja de migalhas após o uso, todas as vezes que usar o aparelho.
22. As portas são de vidro temperado. Inspeccione sempre as portas de vidro para identificar rachaduras, trincos ou quaisquer outros danos. Não use o forno elétrico se os vidros das portas estiverem danificados, pois o vidro poderá estilhaçar durante o uso.
23. Não use com um timer, adaptador sem fio ou tomada que possa ser controlado remotamente ou conectado a um circuito que seja ligado ou desligado frequentemente pela companhia elétrica.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUÇÕES PARA O FIO ELÉTRICO:

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 removível mais longo ou um fio de extensão:

- a. A especificação técnica do fio deverá ser igual ou superior a do aparelho.
- b. 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.
- c. Se o aparelho tiver conexão de fio terra, o fio removível ou de extensão deverá conter conexão de fio terra com 3 pontas.

Não puxe, gire ou dobre o fio.

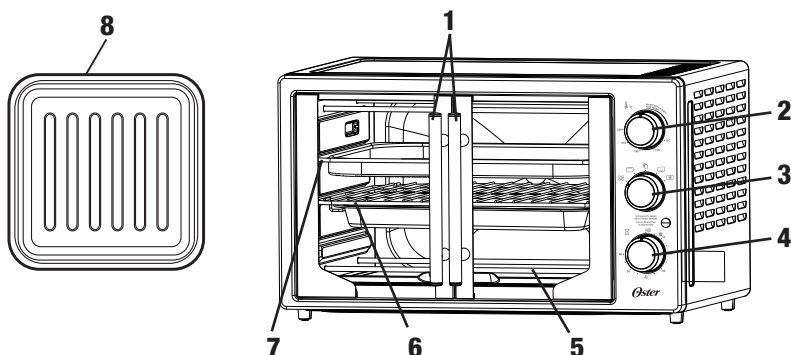
ATENÇÃO

1. A superfície de alguns balcões ou mesas não foram projetados para aguentar o calor gerado por certos eletrodomésticos por um tempo prolongado. Não coloque o aparelho quente sobre uma mesa com acabamento de madeira. Recomendamos usar um protetor embaixo do forno elétrico para prevenir a superfície que fica abaixo.
2. Durante o uso inicial o aparelho irá soltar um pouco de fumaça e odores. Isso é normal em eletrodomésticos que geram calor e não deverá ocorrer após usar algumas vezes.

CONHECENDO SEU FORNO ELÉTRICO

BEM-VINDO

Parabéns pela compra de seu Forno com Fritadeira de Ar Oster®! Caso seu aparelho precise de serviço técnico, não leve no local onde comprou. Leve-o à Assistência Técnica Credenciada mais próxima.



- 1. Portas Com Vidro Temperado** - Para fácil visualização dos alimentos na frente do forno.
- 2. Botão de Controle da Temperatura** - Para ajustar o termostato à temperatura desejada. (Veja a Figura 1)
- 3. Botão para selecionar a função** - Gire o botão para selecionar a função desejada. (Veja a Figura 2)
- 4. Botão para controlar o timer com sinal sonoro** - Ajuste o tempo de cozimento em até 60 minutos. Irá desligar "O" o forno automaticamente quando terminar o tempo de cozimento. (Veja a Figura 3)
- 5. Bandeja coletora de migalhas removível** - Coleta as migalhas e outros resíduos dos alimentos. Puxe-a para fora para uma fácil limpeza.
- 6. Grades removíveis/Grades para grelhar** - Use para gratinar e grelhar. Veja as seções "Posicionando a Grade" e "Posicionando a Bandeja".
- 7. Cesto para Fritar Sem Óleo** - Use para fritar alimentos sem óleo. Para alimentos com gordura recomenda-se usar a grade para grelhar com a bandeja para assar.
- 8. Bandeja para Assar e Preparar Cookies** - Use para assar todos os tipos de alimentos. Veja a seção sobre "Posicionando a Bandeja".

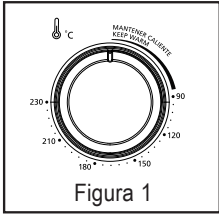


Figura 1

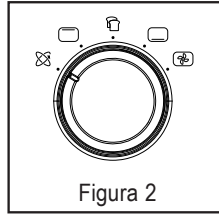


Figura 2

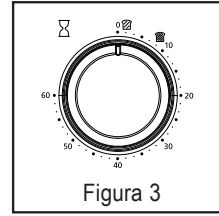


Figura 3

PREPARANDO PARA USAR SEU FORNO ELÉTRICO PELA PRIMEIRA VEZ

Ao usar seu forno elétrico pela primeira vez, certifique-se de:

- Retirar todas as etiquetas de sua superfície.
- Abra a porta e retire qualquer material impresso ou papéis que estiverem dentro do forno.
- Limpe as grades e a bandeja com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja macia.

CUIDADO: NÃO SUBMERGIR O APARELHO NA ÁGUA.

- Seque bem o aparelho antes de usar.
- Escolha o local para o forno. O local deve ser arejado no balcão da cozinha e próximo a uma tomada de parede.
- Ligue o forno elétrico na tomada com a voltagem correspondente a de seu aparelho.

OBSERVAÇÃO: Durante o uso inicial você detectará um pouco de odor e fumaça. Coloque o botão de controle da temperatura no máximo e deixe o aparelho funcionando por aproximadamente 5 minutos.

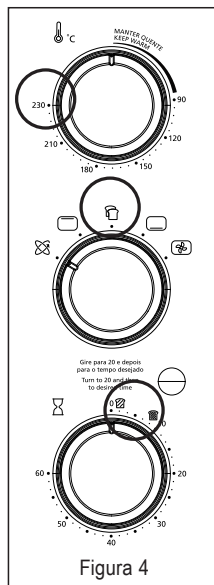
CUIDADO: Quando o forno estiver em uso ou esfriando, certifique-se de que haja um espaço de 15 cm entre o forno e quaisquer outras superfícies, inclusive do fio elétrico. Certifique-se de que o fio não esteja encostando na parte de trás do forno.

PARA USAR A FUNÇÃO PARA TORRAR (VEJA A FIG. 4)

Selecione a posição desejada para a grade. (Veja a seção sobre “Posicionando a Grade”)

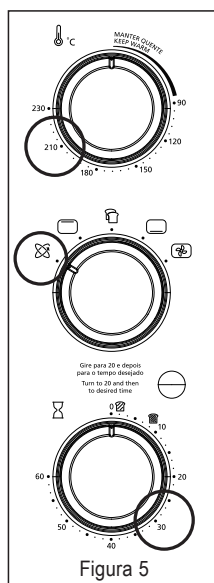
OBSERVAÇÃO: Cada tipo de pão requer um ajuste diferente. Pães claros e waffles requerem ajustes para torrar mais claro. Pães escuros e bolinhos requerem ajustes mais escuros.

- Passo 1:** Coloque os alimentos na grade. Para melhor resultado ao torrar, coloque a grade na posição do meio.
- Passo 2:** Feche completamente as portas.
- Passo 3:** Gire o botão para a função para Torrar. Ambos os elementos térmicos de cima e de baixo irão funcionar.
- Passo 4:** Gire o botão da temperatura colocando-o no ajuste de 230°C/Torrar.
- Passo 5:** Para ajustar o timer, gire o botão passando da marca de 20 minutos para ligar o timer e em seguida gire o botão para frente ou para trás para selecionar o tempo desejado.
- Passo 6:** Quando terminar de torrar, o forno irá avisar através de um sinal sonoro. Abra as portas e retire os alimentos. Cuidado: Alimentos cozidos e as grades de metal podem ficar bem quentes, manuseie com cuidado. Não deixe o Forno Elétrico sem supervisão.



PARA USAR A FUNÇÃO PARA FRITAR SEM ÓLEO (VEJA A FIG. 5)

- Passo 1:** Coloque os alimentos distribuídos no cesto para Fritar Sem Óleo. Para alimentos com alto nível de gordura ou óleos recomendamos colocar a bandeja para assar embaixo do cesto para fritar sem óleo ou a grade durante o funcionamento.
- Passo 2:** Deslize o cesto para fritar sem óleo com cuidado na posição do meio do forno e feche as portas.
- Passo 3:** Gire o botão para a função para Torrar.
- Passo 4:** Gire o botão para selecionar a temperatura desejada.
- Passo 5:** Coloque o timer no tempo de cozimento desejado.
- Observação:** Se o tempo de cozimento for menos do que 20 minutos, gire o botão do timer acima da marca de 20 minutos para ligar o timer e em seguida gire de volta para o tempo desejado.
- Passo 6:** Quando terminar o ciclo para fritar sem óleo, abra as portas completamente e retire os alimentos.
- CUIDADO:** Alimentos cozidos, o cesto para fritar sem óleo, a bandeja para assar e as portas podem ficar bem quentes, manuseie com cuidado. Não deixe o Forno Elétrico sem supervisão.



PERGUNTAS FREQUENTES SOBRE COMO FRITAR SEM ÓLEO

Devo passar meus alimentos no óleo?

RESPOSTA: Nem todos os alimentos precisam ser passados no óleo antes de fritar sem óleo. Alimentos congelados e alimentos com alto nível de gordura tais como asas de frango ou bacon não requerem óleo. Para deixar alimentos tipo batatas fritas ou legumes dourados e crocantes, espalhe uma colher de sopa para formar uma camada nos alimentos.

É necessário virar ou chacoalhar os alimentos na metade do processo de cozimento?

RESPOSTA: Quantidades grandes de alimentos devem ser virados ou chacoalhados na metade do processo de cozimento para garantir o cozimento uniforme e ficarem bem dourados.

GUIA PARA FRITAR SEM ÓLEO

Alimento	Peso	Função	Temperatura	Tiempo (min)	Óleo?
Batatas					
Batatas Fritas	700 g	☒	230 degrees	30-35 min	Sim
Batata Doce Frita	700 g	☒	230 degrees	15-20 min	Sim
Hash Brown Congelado	700 g	☒	230 degrees	15-20 min	Não
Batatas Fritas Congeladas (corte grosso)	700 g	☒	230 degrees	20-25 min	Não
Batatas Fritas Congeladas (corte fino)	700 g	☒	230 degrees	15-20 min	Não
Lascas de Batata com Casca	450 g	☒	230 degrees	10 min	Yes
Carnes/Aves/Peixes					
Asas de Frango	700 g	☒	230 degrees	20-25 min	Não
Bife	450 g	☒	230 degrees	10-12 min	Sim
Chuleta de Porco	700 g	☒	220 degrees	20 min	Sim
Hambúrguer	450 g	☒	220 degrees	12-15 min	Não
Peito de Frango	450 g	☒	200 degrees	20-25 min	Sim

Alimento	Peso	Função	Temperatura	Tiempo (min)	Óleo?
Carnes/Aves/Peixes					
Peito de Frango a Milanese	450 g	☒	200 degrees	20-25 min	Não
Peixe a Milanese	450 g	☒	200 degrees	12-15 min	Não
Bacon	225 g	☒	220 degrees	12-15 min	Não
Salmão	450 - 700 g	☒	230 degrees	15 min	Não
Aperitivos					
Nuggets de Frango	700 g	☒	220 degrees	15-20 min	Não
Palitos de Mozzarella Congelados	225 g	☒	230 degrees	10-15 min	Não
Aros de Cebola Congelados	700 g	☒	230 degrees	10-15 min	Não
Legumes					
Brócolis	450 g	☒	200 degrees	10-15 min	Sim
Aspargos	450 g	☒	200 degrees	8 min	Sim
Couve de Bruxelas	450 g	☒	200 degrees	12-15 min	Sim
Cogumelos	450 g	☒	200 degrees	8-10 min	Sim
Legumes Mistos Frescos	700 g	☒	200 degrees	15-20 min	Sim

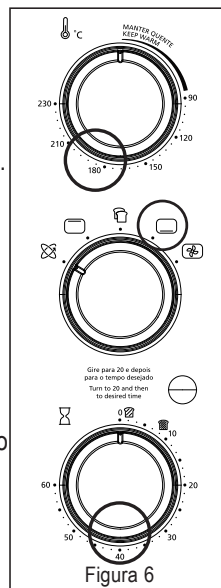
Observação: Pré-aqueça o forno por pelo menos 5 minutos antes de usar.

Observação: Os tempos de cozimento são estimados e podem variar dependendo do tipo de alimento e preparo desejado.

PARA USAR A FUNÇÃO PARA ASSAR (VEJA A FIG. 6)

- Passo 1:** Coloque a bandeja para assar sobre a grade e com os alimentos dentro.
- Passo 2:** Feche completamente as portas.
- Passo 3:** Gire o botão para a função para Assar “☐”.
- Passo 4:** Gire o botão para selecionar a temperatura desejada.
- Passo 5:** Coloque o timer no tempo desejado para assar. Observação: Se o tempo de cozimento for menos do que 20 minutos, gire o botão do timer acima da marca de 20 minutos para ligar o timer e em seguida gire de volta para o tempo desejado.
- Passo 6:** Quando terminar o ciclo para assar, abra as portas completamente e retire os alimentos.

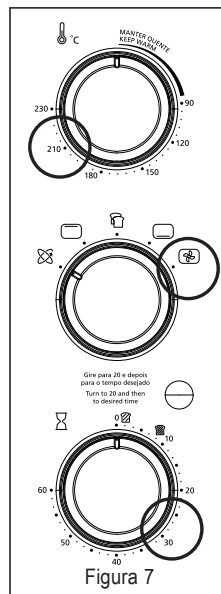
Cuidado: Alimentos cozidos e as grades de metal podem ficar bem quentes, manuseie com cuidado. Não deixe o Forno Elétrico sem supervisão.



PARA USAR A FUNÇÃO PARA ASSAR POR CONVECÇÃO (VEJA A FIG. 7)

- Passo 1:** Coloque a bandeja para assar sobre a grade e com os alimentos dentro.
- Passo 2:** Feche completamente as portas.
- Passo 3:** Gire o botão para a função para Assar com Convecção “☐”.
- Passo 4:** Gire o botão para selecionar a temperatura desejada.
- Passo 5:** Coloque o timer no tempo desejado para assar. Observação: Se o tempo de cozimento for menos do que 20 minutos, gire o botão do timer acima da marca de 20 minutos para ligar o timer e em seguida gire de volta para o tempo desejado.
- Passo 6:** Quando terminar o ciclo para assar, abra as portas completamente e retire os alimentos.

Cuidado: Alimentos cozidos e as grades de metal podem ficar bem quentes, manuseie com cuidado. Não deixe o Forno Elétrico sem supervisão.



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

A função ajustável para grelhar possibilita grelhar em qualquer temperatura. Ideal para derreter queijo a 65°C ou preparar peixes a 200°C. Ajuste conforme necessário.

- Passo 1:** Coloque os alimentos na grade para grelhar ou na bandeja para assar. Veja as seções “Posicionando a Grade” e “Posicionando a Bandeja”.
- Passo 2:** Feche as portas.
- Passo 3:** Gire o botão para a função para Grelhar “☐”.
- Passo 4:** Gire o botão para selecionar a temperatura desejada.
- Passo 5:** Coloque o timer no tempo desejado para assar. Observação Especial: Se o tempo de cozimento for menos do que 20 minutos, gire o botão do timer acima da marca de 20 minutos para ligar o timer e em seguida gire de volta para o tempo desejado.
- Passo 6:** Quando terminar o ciclo para grelhar, abra as portas completamente e retire os alimentos.

Cuidado: Alimentos cozidos e as grades de metal podem ficar bem quentes, manuseie com cuidado. Não deixe o Forno Elétrico sem supervisão.

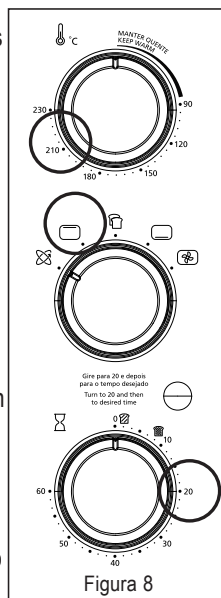


Figura 8

PARA USAR A FUNÇÃO PARA ESQUENTAR (VEJA A FIG. 9)

- Passo 1:** Coloque a bandeja para assar sobre a grade e com os alimentos dentro.
- Passo 2:** Feche completamente as portas.
- Passo 3:** Gire o botão para a função para Assar “☐”.
- Passo 4:** Gire o botão da temperatura colocando-o na posição para esquentar.
- Passo 5:** Coloque o timer no tempo desejado para assar. Observação: Se o tempo de cozimento for menos do que 20 minutos, gire o botão do timer acima da marca de 20 minutos para ligar o timer e em seguida gire de volta para o tempo desejado.
- Passo 6:** Quando terminar o ciclo para esquentar, abra as portas completamente e retire os alimentos.

Cuidado: Alimentos cozidos e as grades de metal podem ficar bem quentes, manuseie com cuidado. Não deixe o Forno Elétrico sem supervisão.

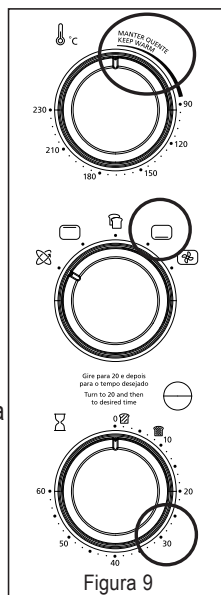


Figura 9

PARA USAR O TIMER (VEJA A FIG. 10)

Depois que colocar o botão na temperatura desejada, gire o botão do timer colocando-o no tempo de cozimento desejado. Se o tempo de cozimento for menos do que 20 minutos, gire o botão do timer acima da marca de 20 minutos para ligar o timer e em seguida gire de volta para o tempo desejado.

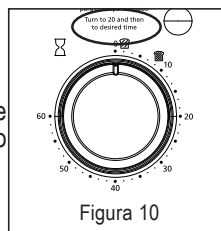


Figura 10

POSICIONANDO A GRADE

- Para acomodar uma grande variedade de alimentos, o forno tem três possíveis posições para a grade. As grades podem ser colocadas na parte superior do forno, no meio ou nas guias inferiores. (Veja a Figura Abaixo)
 - Antes de retirar a grade, deixe o aparelho esfriar.
 - Para retirar as grades, abra as portas do forno e puxe as grades para frente do forno. As grades irão deslizar pelas guias que ficam dentro do forno.
- CUIDADO:** a grade do forno pode inclinar para baixo fazendo com que os alimentos se movimentem quando for puxar as grades, tome muito cuidado.
- O posicionamento das grades do forno vai depender do tamanho dos alimentos e como desejam dourar. Mova as grades para a posição mais baixa para evitar queimar de cima para baixo.
 - Para melhor resultado ao torrar, coloque a grade na posição do meio.

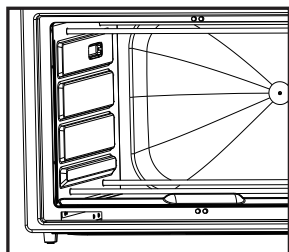
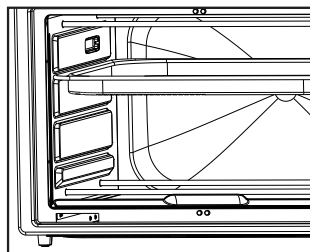


Figura 3

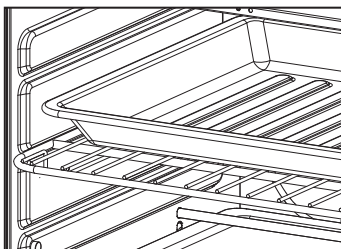


Para Fritar Sem Óleo

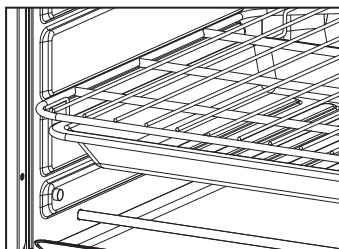
POSICIONANDO A BANDEJA

- Para acomodar uma grande variedade de alimentos, o forno tem duas possíveis posições para a bandeja. A bandeja pode ser colocada em cima da grade ou encaixada nas guias embaixo da grade. (Veja a Figura Abaixo)
- Antes de retirar a bandeja, deixe o aparelho esfriar.
- O posicionamento da bandeja dependerá do método que for cozinhar. Para assar, coloque a bandeja em cima da grade. Para grelhar, encaixe a bandeja nas guias abaixo da grade e coloque os alimentos em cima da grade.

Observação: Não use a bandeja para grelhar abaixo da grade na posição mais baixa do forno.



Para Assar



Para Grelhar, Gratinar ou Fritar Sem Óleo

LIMPANDO O FORNO ELÉTRICO

CUIDADO: NÃO SUBMERGIR EM LÍQUIDOS.

- Passo 1:** Coloque todos os botões na posição de desligado “O” e desconecte o aparelho da tomada. Deixe esfriar.
- Passo 2:** Limpe o aparelho com um pano úmido. Não submergir na água. Use apenas detergente suave e água ensaboada. Produtos de limpeza abrasivos, escovas e produtos químicos danificarão o revestimento do aparelho.
- Passo 3:** Puxe para fora do forno para retirar a bandeja de migalhas.
- Passo 4:** Jogue as migalhas fora. Limpe a bandeja de migalhas com frequência para evitar que fiquem acumuladas.
- Passo 5:** Retire a grade e o cesto para fritar sem óleo e limpe com um pano úmido ou coloque na prateleira superior da lava-louças.

Este aparelho não tem peças que possam ser reparadas pelo usuário. Qualquer manutenção além das descritas nesta seção deverá ser efetuada por um representante de uma Assistência Técnica Credenciada. Veja o certificado de garantia.

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>.

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.

GUARDANDO O FORNO ELÉTRICO

Deixe o aparelho esfriar bem antes de guardar. Se for guardar o forno por um longo período certifique-se de que o forno esteja limpo e sem resíduos de alimentos. Guarde o forno em um local seco como uma mesa, balcão ou gabinete. Não é necessário nenhum outro tipo de manutenção além da limpeza.

RECEITAS

Torrada Doce com Canela

- | | |
|---|--|
| 1 colher de sopa de açúcar mascavo | ¼ colher de chá de canela em pó |
| 2 colheres de chá de margarina, no quarto temperatura | 2 fatias de trigo integral ou multigrãos pão |

Misture o açúcar, a margarina e a canela em uma tigela pequena com um garfo até ficar bem misturado. Espalhe cada fatia de pão com porções iguais da mistura. Em um Forno Elétrico Oster®, torrar até o açúcar derreter e o pão dourar conforme sua preferência.

Frango com Mostarda e Mel Empanadas em Flocos em Corn Flakes, Noz Pecan e Pimenta

- | | |
|---|---|
| 1 xícara de mostarda Dijon | Azeite para salpicar |
| ½ xícara de nozes pecan | 1 colher de chá de pimenta cayenne |
| 1 xícara de mel | 1 caixa de 500 g de corn flakes, moído no processador até formar migalhas |
| Spray de óleo | |
| 1,5 Kg de sobrecoxas ou peitos de frango sem pele | |

Misture a mostarda e o mel em um recipiente médio e raso. Cubra totalmente o frango em ambos os lados. Misture a pimenta cayenne, o corn flakes e as nozes em outro recipiente raso. Unte a bandeja para assar com o spray de óleo e coloque o frango na bandeja. Salpique por cima com azeite. Asse a 190°C por 40 minutos ou até que o frango atinja a temperatura interna de 75°C e já não esteja cor de rosa no meio.

RECEITAS

Peito de Peru Assado com Legumes Aromáticos

- | | |
|--|--|
| 1 peito de peru pequeno | Pimenta chili mexicana em pó |
| 2 talos de aipo, cortados em pedaços de 0,5 cm | 1 cebola pequena, cortada em pedaços de 0,5 cm |
| 2 dentes de alho, sem casca | Pimenta e sal kosher |
| 1 lima da pérsia, cortada pela metade | 3 cenouras cortadas em pedaços de 0,5 cm |
| 1 ou 2 ramos de cada de alecrim e tomilho | 1 ½ xícara de caldo de galinha |

Pré-aqueça o forno Oster® a 230°C. Coloque os legumes no fundo de uma forma de 28 cm de 4 a 5 cm de altura e cubra com o peito de peru. Coloque os alhos e as ervas embaixo do peito de peru. Esprema a lima da pérsia sobre o peito de peru e tempere com a pimenta chili mexicana, o sal e a pimenta. Cozinhe por 25 minutos. Reduza a temperatura do forno para 160°C e despeje o caldo de galinha no fundo da assadeira cobrindo aproximadamente 2,5 cm. Continue cozinhando até o peru esteja cozido ou atinja a temperatura interna de 80°C.

Lombo de Porco com Molho de Mostarda e Ervas com Batatas Assadas

- | | |
|---|---|
| 1 lombo de porco de 700 g a 1 kg | 3 colheres de tomilho fresco, cozido no vapor |
| 5 dentes de alho, sem casa e picados | 1 colher de sopa de sal kosher, e um pouco mais para as batatas |
| 3 colheres de sopa de mostarda Dijon | 1 colher de chá de pimenta do reino moídas na hora, e um pouco mais para as batatas |
| 6 batatas pequenas cortadas em quartos | |
| 3 colheres de sopa de alecrim fresco, cozido no vapor e picados | |
| 2 colheres de sopa de azeite | |

Pré-aqueça o forno Oster® a 190°C. Cubra o lombo com a mostarda Dijon. Combine 2 colheres de sopa de alecrim, 2 colheres de sopa de tomilho, o sal, a pimenta e o alho em um recipiente pequeno. Espalhe sobre o lombo de porco e coloque em uma assadeira que caiba dentro do forno. Coloque as batatas ao redor do lombo e espalhe o azeite por cima. Salpique as batatas com sal e pimenta e com 1 colher de sopa que sobrou de alecrim e tomilho. Cozinhe por ½ hora ou até que o lombo não esteja mais rosa no meio. Retire o lombo, cubra com papel de alumínio e deixe de lado. Espete as batatas com um garfo para ver se estão macias e cozidas, cozinhe por mais 15 a 20 minutos se for preciso.

DICAS ÚTEIS / SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
Cozido Demais/Pouco Cozido.	<ul style="list-style-type: none">• Temperatura ou ajuste do timer incorreto.• Posição da grade.	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste o tempo e a temperatura de acordo a sua preferência.• Este forno elétrico é menor que o forno de seu fogão e, portanto, irá aquecer mais rapidamente e cozinhar em menos tempo.• Consulte a seção “Posicionando a Grade”. Talvez a grade tenha que ser colocada em outra posição para que os alimentos caibam.
Cheiro de Queimado	<ul style="list-style-type: none">• Alimentos estão acumulando nos elementos térmicos ou na bandeja de migalhas.	<ul style="list-style-type: none">• Consulte a seção “Limpendo o Forno Elétrico.”
Apenas Um Elemento Térmico Está Aquecendo.	<ul style="list-style-type: none">• A seleção do ajuste da função determina qual elemento térmico irá funcionar.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se a função para grelhar foi selecionada.
Elementos Térmicos não ficam ligados.	<ul style="list-style-type: none">• Os elementos térmicos irão ligar e desligar para manter a temperatura adequada.	<ul style="list-style-type: none">• Confirme se o ajuste da função é a que deseja selecionar.



Características eléctricas de los modelos de la serie:

Electric characteristics of series models:

Características elétricas dos modelos da série:

Modelo/Model	Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Poder
TSSTTVFDMAF - 052 TSSTTVFDMAF - 053	220 V~	50 Hz	1700 W
TSSTTVFDMAF - 013 TSSTTVFDMAF - 017	127 V~	60 Hz	1700 W
TSSTTVFDMAF -057	220 V~	60 Hz	1700 W

XXX en donde X es cualquier número entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.

XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuido pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantia limitada de um ano - consulte o folheto para obter detalhes.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China

TSSTTVFDMAF_21SEPM1 (LA)

P.N. ART0000929141
GCDS-OST-SL