

Oster®



MODELO
MODEL

TSSTTVFDMAFNS

MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO CON FREIDORA DE AIRE


LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
AIR FRY OVEN

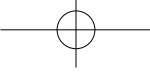
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

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:

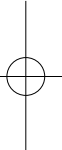
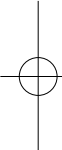
1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2.  Este aparato genera calor durante su uso. No toque superficies calientes. Use asas o perillas. Siempre proteja sus manos con guantes de horno antideslizantes o similares.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el electrodoméstico en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está destinado a ser utilizado por niños o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
5. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar las piezas y antes de limpiar. Dejar enfriar antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar. Para desconectar, desactive cualquier control y, a continuación, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte tirando del cable. Siempre agarre el enchufe y tire para desconectar.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o haya sido dañado de alguna manera. No intente reemplazar o empalmar un cordón dañado. Devuelva el aparato al fabricante (consulte la garantía) para su examinación, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No utilizar al aire libre o con fines comerciales.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o el mostrador ni toque superficies calientes.
10. No coloque sobre o cerca de superficies húmedas, o fuentes de calor como un quemador de gas caliente o eléctrico, o en un horno calentado.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato o quitar una sartén, que contenga aceite u otros líquidos calientes. Siempre proteja sus manos con guantes de horno antideslizantes o similares.

12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto. El mal uso puede causar lesiones. Diseñado solo para uso doméstico en encimeras. Mantenga 152mm (6") despejadas de la pared y por todos los lados. Utilice siempre el aparato en una superficie seca, estable y nivelada.
13. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos no deben insertarse en un horno tostador, ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
14. Puede producirse un incendio si la tostadora-horno está cubierta, tocando o cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, toallas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún elemento en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
15. No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romperse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
16. Se debe extremar la precaución cuando se utilicen recipientes contruidos con materiales distintos del metal o el vidrio.
17. No almacene ningún material, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
18. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico o cualquier material que pueda incendiarse o derretirse.
19. No cubra la bandeja de migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto causará un sobrecalentamiento del horno.
20. Vacíe la bandeja de miga después de cada uso.
21. La puerta de vidrio está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione la puerta de vidrio en busca de astillas, grietas o cualquier otro daño. No use el horno tostador si la puerta de vidrio está dañada, ya que el vidrio puede romperse durante el uso.
22. Si su horno tostador está equipado con una función STAY-ON, el horno tostador permanecerá ENCENDIDO si la perilla se gira en sentido contrario a las agujas del reloj más allá de cero. Tenga cuidado al usar esta función y no opere sin supervisión durante largos períodos.
23. No lo use con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o toma de corriente que permita el control remoto, ni conéctese a un circuito que la utilidad encienda y apague regularmente.

- 
24. Consulte la sección Limpieza para obtener instrucciones sobre cómo limpiar superficies en contacto con alimentos.
 25. Modelos con sonda de temperatura: La sonda estará caliente durante el uso, maneje con cuidado. Siempre proteja sus manos con guantes de horno antideslizantes o similares. Desconecte la sonda antes de retirar los alimentos del aparato.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.**

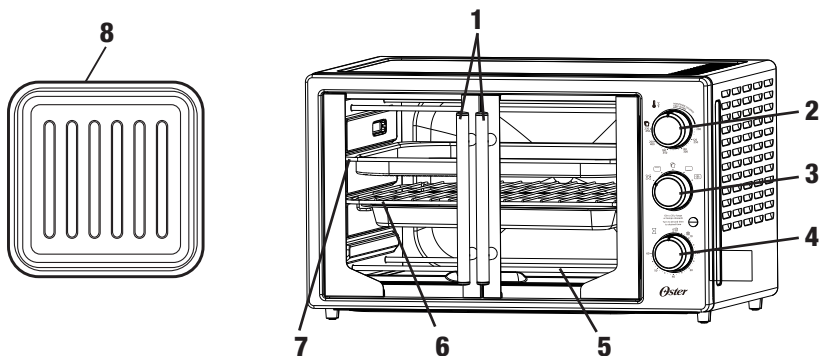
PRECAUCIÓN

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 posa fuentes 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

¡Felicitaciones 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 min. 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”.

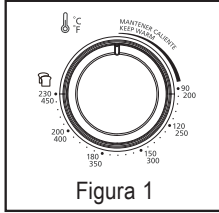


Figura 1

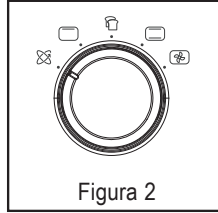


Figura 2

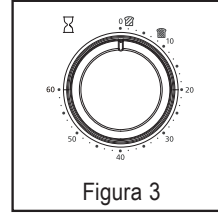


Figura 3

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 min 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.

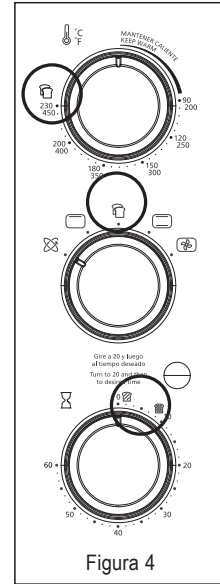


Figura 4

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 min, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 min 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.

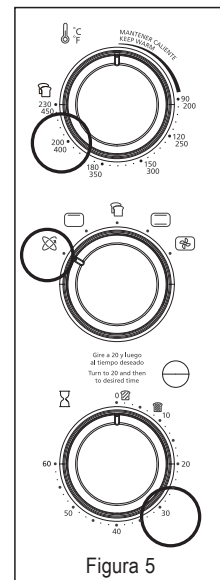


Figura 5

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 min - 35 min	Si
Batata fritas cortadas a mano	700 g	☒	230 grados	15 min - 20 min	Si
Croquetas de papa Congeladas	700 g	☒	230 grados	15 min - 20 min	No
Papas fritas congeladas (corte grueso)	700 g	☒	230 grados	20 min - 25 min	No
Papas fritas congeladas (corte fino)	700 g	☒	230 grados	15 min - 20 min	No
Piel de papa	450 g	☒	230 grados	10 min	Si

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

NOTA: Precalentar el horno 5 min 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 min, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 min 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.

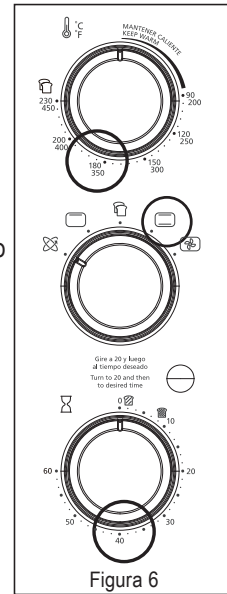


Figura 6

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 min a 7 min 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 min, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 min 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.

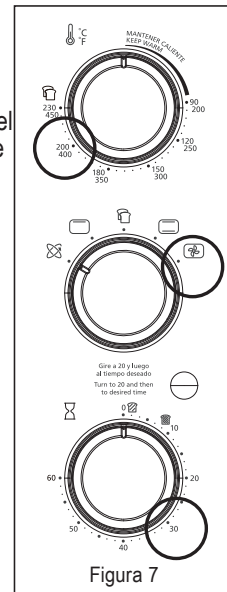


Figura 7

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 min, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 min 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.

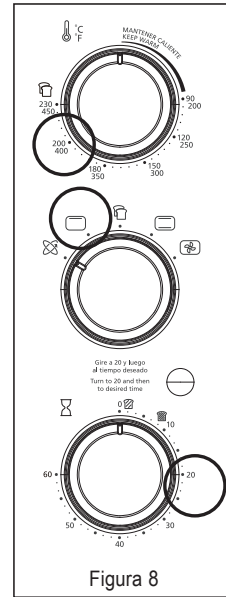


Figura 8

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

- Paso 1.** Coloque una bandeja para hornear 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 min, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 min 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.

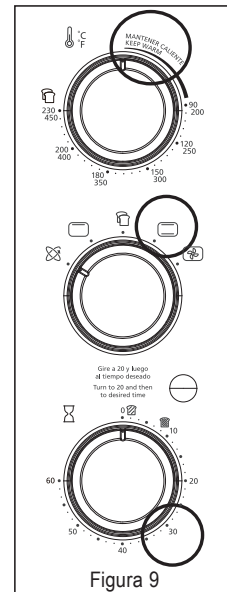


Figura 9

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 tiempo de cocción deseado. Si el tiempo de cocción deseado es menos de 20 min, gire la perilla de control de tiempo a 20 min y luego al tiempo deseado.

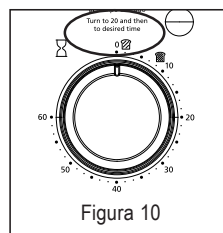


Figura 10

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.

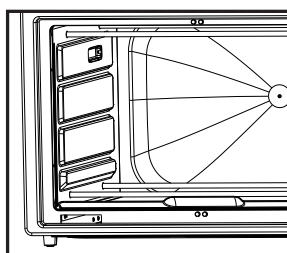
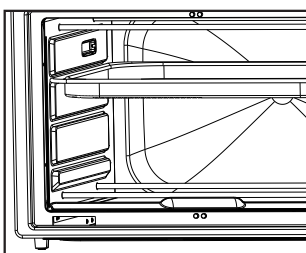


Figura 3

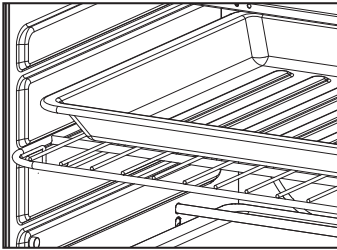


Freír con Aire

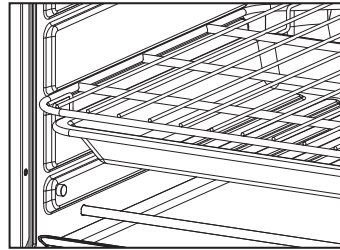
POSICIONAMIENTO DE LA BANDEJA

- 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.** Para limpiar, limpie con un paño húmedo. Para mejores resultados, limpie el interior con un paño húmedo del horno después de cada uso. **PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EN AGUA.**
- Asegúrese de usar solo agua jabón suave. Los limpiadores abrasivos, escobillas/ esponjas para fregar y los limpiadores químicos dañarán el revestimiento antiadherente del interior del horno.
- Paso 3.** Vacíe la bandeja de migas frecuentemente para evitar la acumulación de migas.
- Paso 4.** Limpie la cesta para freír con aire, la rejilla de metal y la bandeja para hornear con un paño húmedo o colóquelas en la rejilla superior del lavavajillas.

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 min 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 min. 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 min a 20 min adicionales si es necesario.

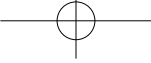
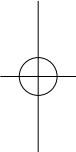
CONSEJOS ÚTILES / DIAGNÓSTICO DE PROBLEMAS

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 intended for use by children or by persons 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. 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.
6. 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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. 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.

- 
12. 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.
 13. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
 14. A fire may occur if the toaster-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.
 15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
 16. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
 17. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
 18. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or any materials that may catch fire or melt.
 19. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
 20. Empty the crumb tray after each use.
 21. The glass door is made of tempered glass. Always inspect the glass door for chips, cracks or any other damage. Do not use the toaster oven if the glass door is damaged, as the glass may shatter during use.
 22. If your toaster oven is equipped with a STAY-ON feature, toaster oven will stay ON if knob is turned counter-clockwise past zero. Exercise caution when using this feature and do not operate unattended for long periods.
 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.
 24. Please see the Cleaning section for instructions on how to clean surfaces in contact with food.
 25. Models with temperature probe: Probe will be hot during use, handle with care. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar. Disconnect probe before removing food from appliance.
- 

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**

English - 2



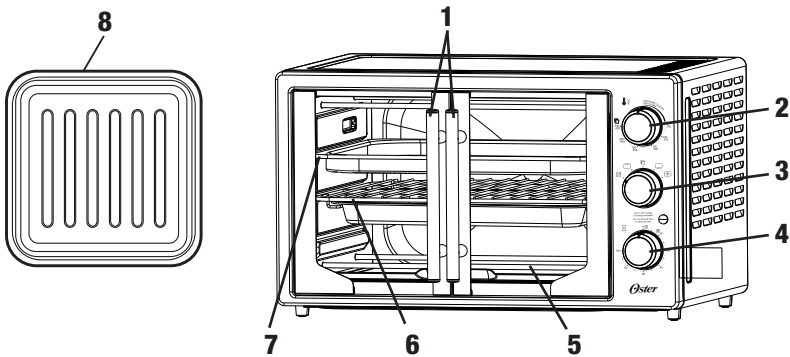
NOTICES

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 toaster 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.

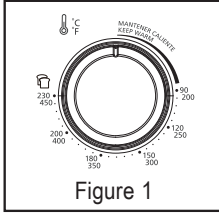


Figure 1

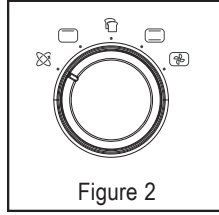


Figure 2

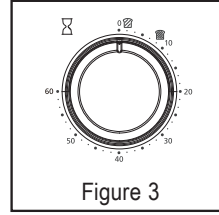


Figure 3

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.

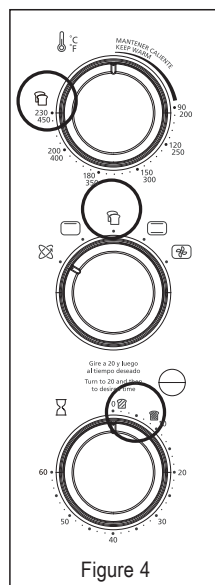


Figure 4

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.

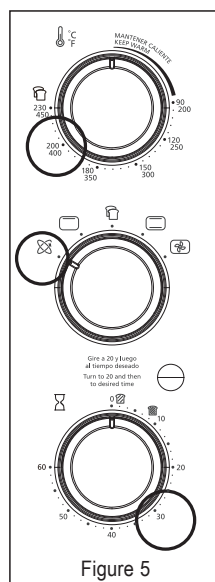


Figure 5

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 min - 35 min	Yes
Hand-Cut Sweet Potato Fries	1.5 lb	⊗	230 degrees	15 min - 20 min	Yes
Frozen Hash Brown	1.5 lb	⊗	230 degrees	15 min - 20 min	No
Frozen Fries (Thick Cut)	1.5 lb	⊗	230 degrees	20 min - 25 min	No
Frozen Fries (Thin Cut)	1.5 lb	⊗	230 degrees	15 min - 20 min	No
Potato Skin	1 lb	⊗	230 degrees	10 min	Yes
Meat/Poultry/Fish					
Chicken Wings	1.5 lb	⊗	230 degrees	20 min - 25 min	No
Steak	1 lb	⊗	230 degrees	10 min - 12 min	Yes
Pork Chops	1.5 lb	⊗	220 degrees	20 min	Yes
Hamburger	1 lb	⊗	220 degrees	12 min - 15 min	No
Chicken Breast	1 lb	⊗	200 degrees	20 min - 25 min	Yes

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

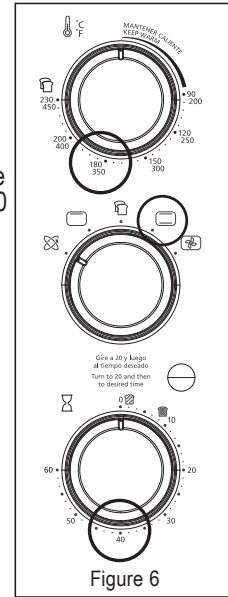
NOTE: Preheat oven for at least 5 minutes before use.

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.

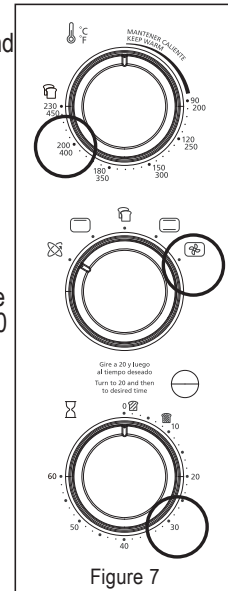


TO USE THE TURBO CONVECTION HEAT FUNCTION (SEE FIG. 7)

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.

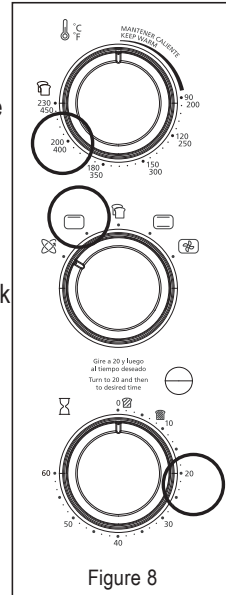


TO USE THE BROIL FUNCTION (SEE FIG. 8)

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.

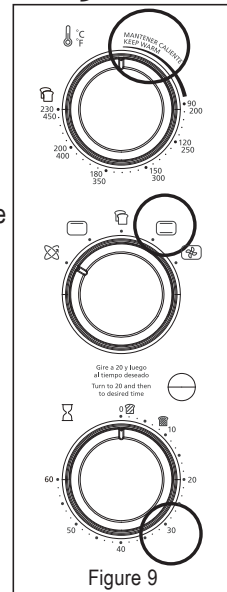
WARNING: Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave Countertop Oven unattended.



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 “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.

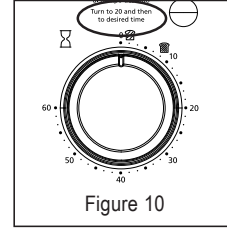


Figure 10

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.

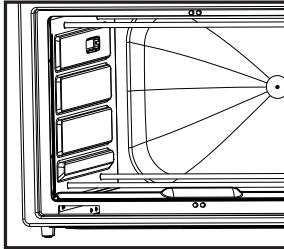
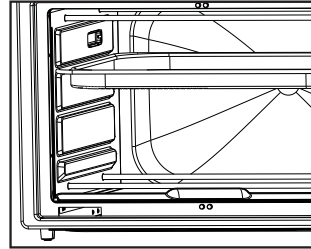


Figure 3

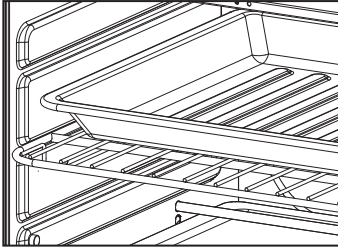


For Air Fry

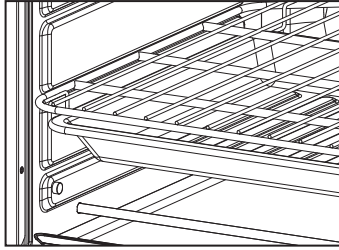
POSITIONING PAN

- 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.** To clean, wipe with damp cloth. For best results, wipe oven interior after every use. **CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER.** Make sure to use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes/sponges and chemical cleaners will damage the oven interior nonstick coating.
- Step 3.** Empty crumb tray frequently to avoid accumulation of crumbs.
- Step 4.** Clean air fry basket, wire rack and baking pan with a 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.



Características eléctricas de los modelos de la serie: TSSTTVDFMAFNS-XXX Electric characteristics of series models:		
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
220 V~	50 Hz	1 700 W
127 V~	60 Hz	1 700 W
220 V~	60 Hz	1 700 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.

HORNO CON FREIDORA DE AIRE
MODELOS: TSSTTVDFMAFNS-013, TSSTTVDFMAFNS-1MX
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ N° 40-201, COLONIA EXHACIENDA DE SANTA MÓNICA, TLALNEPANTLA DE BAZ, C.P. 54050, ESTADO DE MÉXICO, MÉXICO.
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 /800 506 1700
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
127 V~ 60 Hz 1 700 W



© 2022 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.

© 2022 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

TSSTTVDFMAFNS_22SEM1 (LA)_GCDS-LD

P.N. NWL0001427022