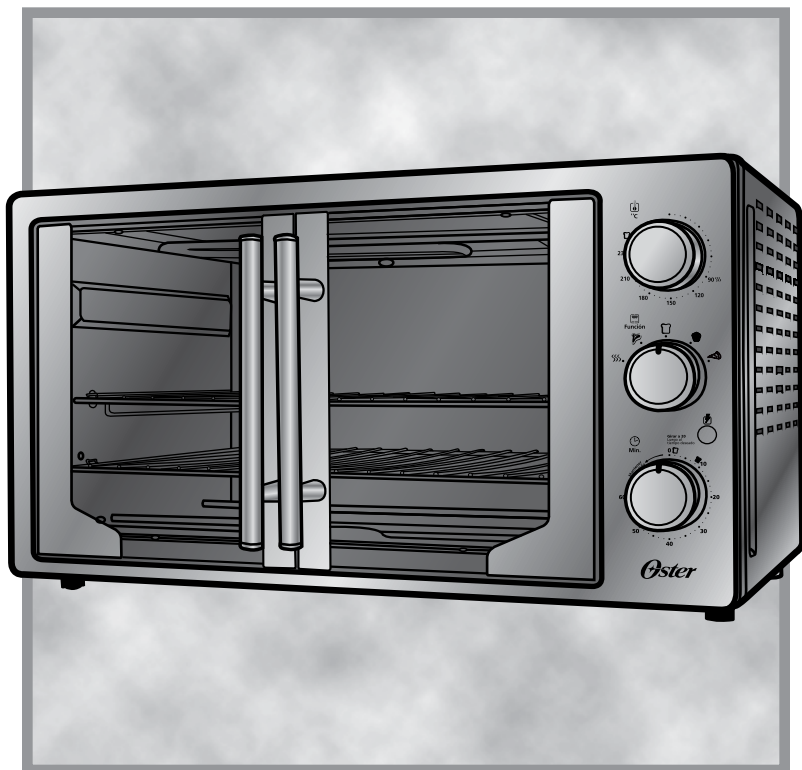


Oster®



MODELO
MODEL

TSSTTVFDXL2


MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO TOSTADOR
CON PUERTAS ESTILO FRANCÉS DE 42L
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
LARGE 42 LITERS CAPACITY
FRENCH DOOR TOASTER OVEN
PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNO
GRAND ROYALE
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice su horno, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU HORNO TOSTADOR.**
2. **NO** toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando maneje materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de poner o quitar partes. Siempre use las asas del horno cuando mueva la unidad.
 PRECAUCIÓN: Superficie Caliente.
3. Desconecte el horno del tomacorriente cuando la unidad no esté en uso y antes de limpiarla. **NOTA:** Verifique que el horno esté apagado antes de desenchufarlo.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto en agua o en otros líquidos.
5. Cuando use el horno, coloque la unidad a un mínimo de 15 cm (6 pulgadas) de la pared en todos sus lados. Retire los cables de otros productos que se puedan encontrar detrás del horno.
6. Si el artefacto se encuentra cubierto, encerrado dentro de un área, o en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, paredes, etc., mientras está funcionando, podría ocurrir un incendio. No coloque nada sobre el artefacto mientras esté en funcionamiento.
7. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que el artefacto haya fallado o si se cae al suelo o se daña de cualquier otra manera. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Oster® Autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o para ajustarlo mecánica o eléctricamente.
8. **NO** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
9. **NO** utilice este artefacto al aire libre o para propósitos comerciales.
10. **NO** utilice este artefacto más que para lo que ha sido diseñado.
11. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
12. **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
13. Tenga extremo cuidado cuando use contenedores que no estén fabricados de vidrio o de metal.
14. Puede ocurrir un incendio si el horno está en operación y está en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. **NO** coloque ningún objeto sobre el artefacto cuando esté funcionando.
15. Cuando esta unidad no se esté utilizando, no almacene en su parte interior ningún material que no sea un accesorio recomendado por el fabricante.

16. **NO** coloque dentro del horno ningún material inflamable como papel, cartón, plástico o cualquier material que se pueda incendiar o derretir.
17. **NO** cubra la bandeja para migas o ninguna parte del horno con papel aluminio o metálico. Esto puede causar el sobrecalentamiento del artefacto.
18. Los alimentos grandes o utensilios metálicos no deben ser introducidos en el horno ya que pueden causar incendios o descargas eléctricas.
19. **NO** limpie con esponjas o fibras metálicas. Se pueden desprender trozos de la esponja o fibra y tocar partes eléctricas creando el riesgo de descargas eléctricas.
20. Cuando ase alimentos, tenga extremo cuidado al remover la charola o desechar la grasa caliente.
21. La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el artefacto está en funcionamiento.
22. Para apagar este artefacto, coloque todos los controles en la posición de apagado "O".
23. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
24. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.
25. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
26. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

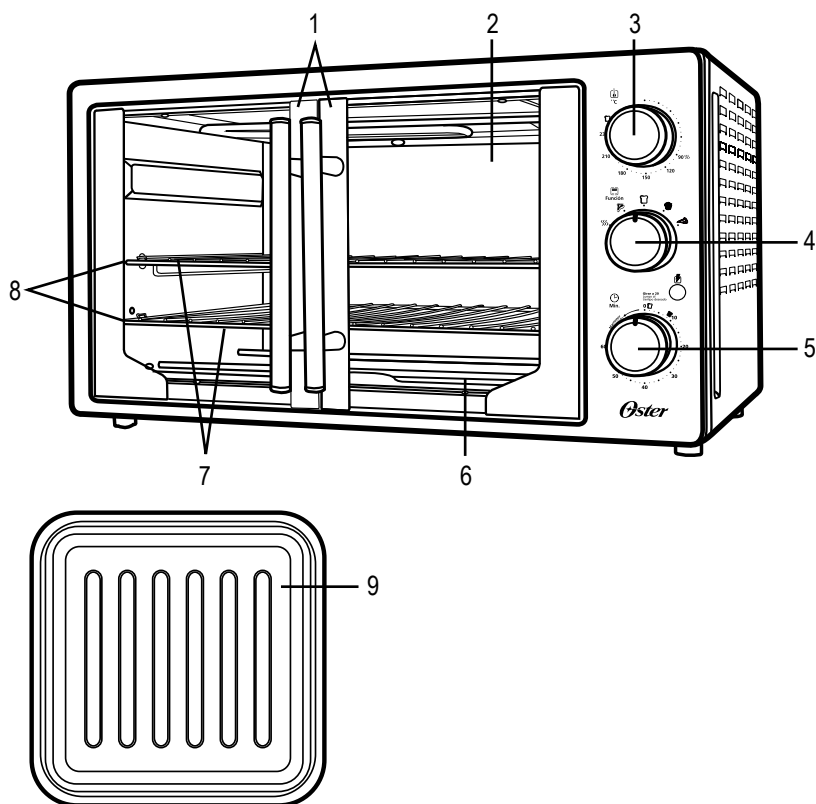
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

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

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



- | | |
|---|--|
| 1. Puertas de vidrio templado | 6. Bandeja recolectora removible |
| 2. Paredes interiores fáciles de limpiar | 7. Dos Rejillas removibles para asar |
| 3. Perilla de control de temperatura | 8. Dos posiciones para colocar la rejilla |
| 4. Perilla selectora de función | 9. Combinación de bandeja para hornear y bandeja para galletas |
| 5. Perilla de control de tiempo con campanilla indicadora | |

CONOCIENDO SU HORNO TOSTADOR

1. **Puertas de vidrio templado** - Para ver los alimentos desde el frente.
2. **Paredes interiores fáciles de limpiar** - Permiten la limpieza rápida.
3. **Perilla de control de temperatura** - Ajusta el termostato a la temperatura deseada. (Ver la Figura 1)
4. **Perilla selectora de función** - Seleccione la función de cocción girando la perilla a la graduación deseada. (Ver la Figura 2)
5. **Perilla de control de tiempo con campanilla indicadora** - Fija el tiempo de cocción hasta un máximo de 60 minutos. Apaga automáticamente el horno al finalizar el tiempo de cocción. (Ver la Figura 3)
6. **Bandeja recolectora removible** - Para recolectar las migajas o restos de comida que caigan. Se saca para facilitar su limpieza.
7. **Dos Rejillas removibles para asar** - Use para asar. Consulte las secciones de "Posicionamiento de la rejilla" y "Posicionamiento de la Bandeja".
8. **Dos posiciones para colocar la rejilla**
9. **Combinación de bandeja para hornear y bandeja para galletas** - Úselas para todas sus tareas de horneado y asado. Consulte la sección de "Posicionamiento de la Bandeja".

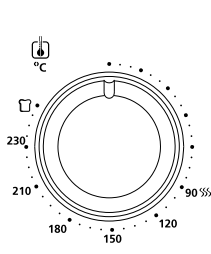


Figura 1

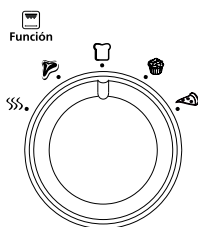


Figura 2

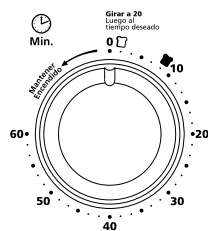


Figura 3

PREPARACIÓN PARA EL USO 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 las puertas 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.
- 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 electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.

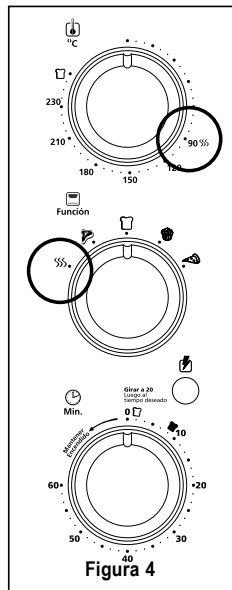
NOTA: Durante el primer uso usted podría detectar un ligero olor y/o humo. Gire la temperatura al máximo y deje prendido por aproximadamente 5 minutos.

ADVERTENCIA: 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.

USANDO SU HORNO TOSTADOR

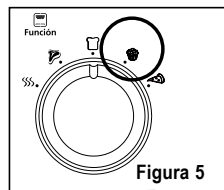
USO DE LA FUNCIÓN DE CALENTAR (VER LA FIG. 4)

- 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 función a la posición Calentar “SSS”.
- Paso 4. Gire el control de temperatura pasando la posición de “90”.
- Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de calentamiento deseado.*
- Paso 6. Cuando termine de calentar, abra por completo las puertas del horno y retire los alimentos.**



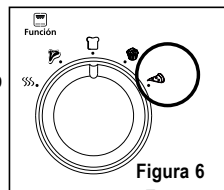
PARA USAR LA FUNCIÓN DE HORNEAR (VER LA FIG. 5)

- 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 a 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.*
- Paso 6. Cuando termine de hornear, abra por completo las puertas del horno y retire los alimentos.**



PARA COCINAR 2 PIZZAS

- Paso 1. Coloque los 2 pizzas en las rejillas de alambre.
- Paso 2. Cocine las pizzas por aproximadamente la mitad del tiempo recomendado, luego cambie las posiciones de la rejilla para permitir que las pizzas se cocinen uniformemente tanto por encima como por debajo.



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

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

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

La función ajustable de asar permite al horno asar a cualquier temperatura. Fabuloso para derretir queso a 65 °C (150 °F) o cocinar pescado a 210 °C (410 °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 función a la posición Asar "🔥".
- Paso 4. Gire la perilla de control de la temperatura hasta la posición de la temperatura deseada.
- Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado.*
- Paso 6. Cuando termine de asar, abra por completo las puertas del horno y retire los alimentos.**

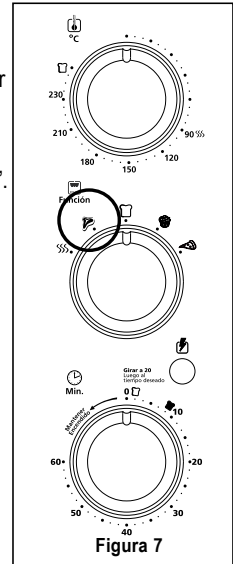


Figura 7

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

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

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

- Paso 1. Coloque los alimentos en la rejilla. Para obtener los mejores resultados al tostar, coloque la rejilla en la posición superior.**
- 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 de tostar "☞".
- Paso 5. Para fijar el cronómetro de cuenta regresiva, gírelo hasta sobrepasar la marca de 20 minutos para activar el interruptor del cronómetro y fíjelo en el nivel de tostado deseado.
- Paso 6. Cuando haya terminado de tostar sonará una campanilla. Abra completamente las puertas y saque los alimentos.

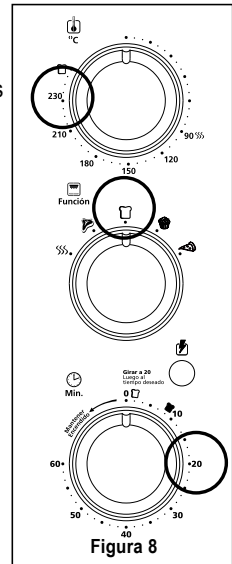


Figura 8

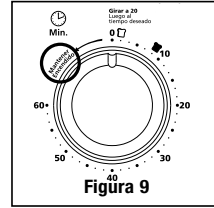
***NOTA ESPECIAL:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.

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

USO DE LA PERILLA DE CONTROL DE TIEMPO Y DE LA FUNCIÓN DE PERMANECER ENCENDIDO (VER FIG. 9)

Después de girar la perilla de temperatura a la temperatura deseada, a continuación, debe seleccionar una de las siguientes opciones en la perilla de control de tiempo.

- Para alimentos que requieren tiempos de cocción más cortos, gire la perilla de control de tiempo hacia la derecha. Al sonido de la campana, el horno se apagará automáticamente en "Off".
- Para tiempos de cocción más largos, gire la perilla de control de tiempo hacia la izquierda para el ajuste de "Mantener Encendido". La cocción continuará hasta que la perilla de control de tiempo se lleve manualmente a la posición de "apagado" y la campana sonará.

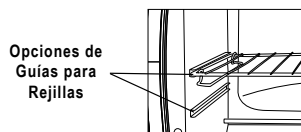


POSICIONAMIENTO DE LAS REJILLAS

- Para poder contener una amplia variedad de alimentos el horno tiene una rejilla reversible y dos posiciones para la rejilla. La rejilla se puede insertar en el horno en las guías superior 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 quemé la parte inferior.
- Para obtener mejores resultados al tostar, coloque la rejilla en la guía superior de la rejilla.



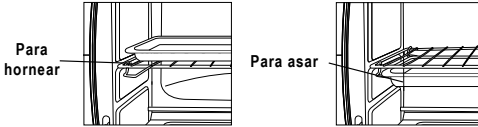
***NOTA ESPECIAL:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el reloj programador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.

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

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 más baja.



LIMPIEZA DEL HORNO TOSTADOR

NO LO SUMERJA EN LIQUIDOS.

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

PARA GUARDAR EL HORNO PARA MOSTRADOR

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de guardarlo. Si guarda el horno para mostrador por periodos 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.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	CAUSA POTENCIAL	SOLUCION
Cocción excesiva o insuficiente de los alimentos.	Temperatura o tiempo incorrectos.	Usted puede ajustar el cronómetro y la temperatura al gusto. Porque su horno es más pequeño que su horno regular, entonces se calentará más rápidamente y generalmente cocinará en períodos de tiempo más cortos.
	Posición de la rejilla.	Consulte la Sección “Colocando la Rejilla”. Las rejillas pueden necesitar ajustarse para colocar los diferentes tipos de alimentos.
Olor a quemado.	Acumulación de residuos de alimentos en el interior del horno, en los elementos calefactores o en la rejilla para migas.	Consulte la Sección “Limpieza de Su Horno Tostador”.
El horno no inicia su operación.	La unidad está desconectada.	Enchufe el horno en un tomacorriente eléctrico.
	El contador de tiempo no se giró pasando la marca de 10 minutos.	Coloque la perilla del cronómetro y la de la temperatura en la posición deseada. Ambas deben de girarse para poner en funcionamiento el horno.
Solamente un elemento calefactor se calienta.	La selección de la función determina qué elemento calefactor operará.	Cuando tueste alimentos, asegúrese de que el horno no se encuentre en la función de asado.
El elemento calefactor no se mantiene encendido.	Los elementos calefactores se encenderán y se apagarán para mantener la temperatura adecuada.	Asegúrese de que la función seleccionada es la función que desea utilizar

RECETAS

BRUSCHETTA DE BRIE Y ALCACHOFA

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

Fije el horno tostador para mostrador Oster® a “broil” (asar) y pre caliente. Arregle el pan en una capa en un molde para hornear, luego unte los lados de arriba con dos cucharadas de aceite de oliva y sazone con sal y pimienta. Hornee hasta que queden color marrón dorado y pase a la rejilla. Unte una capa ligera de queso Brie en el pan tostado. Corte las alcachofas a lo largo en rodajas de 0,6 cm (1/4 de pulgada) de ancho y corte el prosciutto en tiras. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén de 25 cm (10 pulgadas) de fondo pesado a fuego medio alto. Añada la cebolla y el ajo. Mueva frecuentemente hasta que queden transparentes. Añada las alcachofas y el prosciutto, cocine las alcachofas hasta que estén doradas (por unos 4 minutos) y luego añada el vinagre balsámico. Añada la albahaca y la menta, sal y pimienta al gusto. Sirva la mezcla sobre las tostadas. Cubra con queso parmesano y sirva inmediatamente.

TOSTADA DE CANELA

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

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

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

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

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

PECHUGA DE PAVO ASADA CON VEGETALES AROMÁTICOS

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

Precaliente el horno tostador para mostrador Oster® a 230 °C (450 °F). Esparza los vegetales al fondo de un molde para hornear de 28 cm (11 pulgadas) por 3,5 a 5 cm (1 ½ a 2 pulgadas) de alto y ponga encima la pechuga de pavo. Meta el ajo y las hierbas debajo de la pechuga. Exprima el limón sobre el pavo y sazone con chili en polvo, sal y pimienta. Cocine por 25 minutos. Baje la temperatura del horno a 165 °C (325 °F) y vierta el caldo al fondo del molde, hasta que llegue a 2,5 cm (1 pulgada) a los lados del molde. Continúe cocinando, hasta que el jugo del pavo se vea transparente y alcance una temperatura interna de 80 °C (180 °F).


CHULETAS DE CERDO A LA MOSTAZA Y HIERBAS CON PAPAS ASADAS

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

Precaliente el horno tostador para mostrador Oster® a 190 °C (375 °F). Cubra el cerdo con la mostaza Dijón. En un tazón pequeño, combine 2 cucharadas de romero, 2 cucharadas de tomillo, sal, pimienta y ajos. Esparza sobre las chuletas de cerdo y coloque en un molde grande para hornear que entre fácilmente en el horno. Esparza las papas alrededor del cerdo y rocíe el aceite de oliva. Espolvoree sal, pimienta y la cucharada restante de romero y tomillo sobre las papas. Cocine por ½ hora o hasta que la chuleta de cerdo no estén rosadas en el centro. Retire el cerdo, cubra con papel aluminio y deje aparte. Pinche las papas con un tenedor para verificar si están suaves y cocine por 15 a 20 minutos adicionales si es necesario.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE TOASTER OVEN.**
2. **DO NOT** touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the oven handles when moving the unit.  CAUTION: Hot Surface
3. When the unit is not in use and before cleaning, unplug the oven from the wall outlet. **NOTE:** Make sure the oven is turned off before unplugging.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
5. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
6. If the appliance is covered, enclosed, or in contact with flammable materials, including hanging drapes, walls, etc. while it is functioning, a fire might happen. Do not place anything over the appliance while it is functioning.
7. **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
8. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
9. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
10. **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
11. **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution should be used when using containers constructed of material other than metal or glass.
13. A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
14. When using the oven, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind the oven.
15. **DO NOT** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
16. **DO NOT** place any flammable materials in oven, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
17. **DO NOT** cover the oven with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
18. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.

19. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
20. When broiling, use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
21. The door and the outer surface may get hot when appliance is used.
22. To turn this appliance off, return all controls to the off “O” position.
23. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
24. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
25. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
26. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

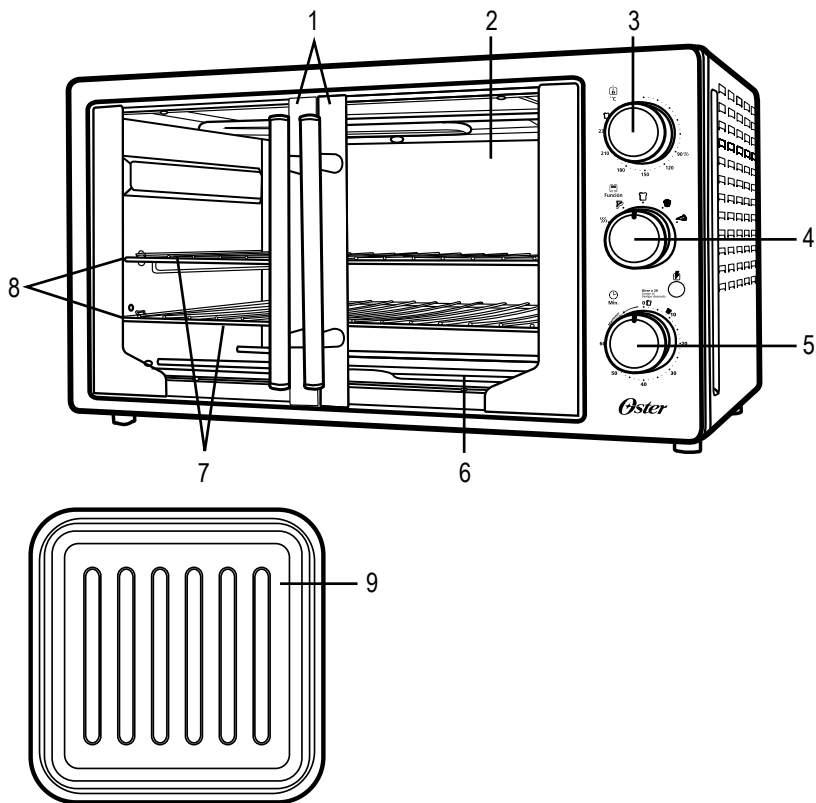
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Tempered Glass Doors
2. Easy Clean Interior Walls
3. Temperature Control Knob
4. Function Selector Knob
5. Timer Control Knob with Bell Signal
6. Removable Crumb Tray
7. Two Removable Wire/Broil Racks
8. Two Rack Positions
9. Baking Pan and Cookie sheet in one

LEARNING ABOUT YOUR TOASTER OVEN

1. **Tempered Glass Doors** – For front viewing of food.
2. **Easy Clean Interior Walls** – Allows fast clean up.
3. **Temperature Control Knob** – Adjust the dial thermostat to the desired temperature. (See Figure 1)
4. **Function Selector Knob** – Select cooking function by turning knob to desired setting. (See Figure 2)
5. **Timer Control Knob with Bell Signal** – Set cooking time up to 60 minutes. Will automatically turn the oven off “O” at the end of the cooking time. (See Figure 3)
6. **Removable Crumb Tray** – For crumb or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.
7. **Two Removable Wire/Broil Racks** – Use for all your broiling and grilling needs. See “Positioning Rack” and “Positioning Pan” sections.
8. **Two Rack Positions**
9. **Baking Pan and Cookie sheet in one** – Use for all your baking needs. See “Positioning Pan” section.

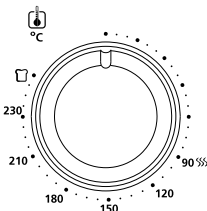


Figure 1

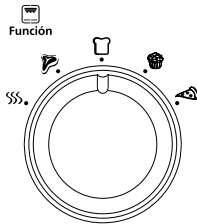


Figure 2

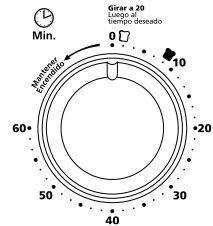


Figure 3

PREPARING FOR FIRST TIME USE

If you are using your Toaster Oven for the first time, please be sure to:

- Remove any stickers from the surface of the oven.
- Open oven doors and remove all printed documents and paper from inside the Toaster Oven.
- Clean the rack and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive cleaning pad.
- DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.
- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the Toaster Oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Plug the Toaster Oven into the appropriate electrical outlet.

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

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

USING YOUR TOASTER OVEN

TO USE THE WARM FUNCTION (SEE FIG. 4)

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

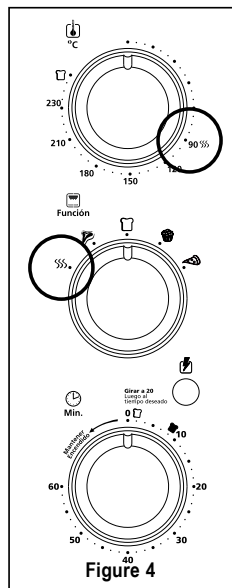
Step 2. Close glass doors completely.

Step 3. Turn the Function dial to Warm “SSS”.

Step 4. Turn the Temperature dial to 90° C (200° F).

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

Step 6. When Warming is complete, open doors completely and remove food.**

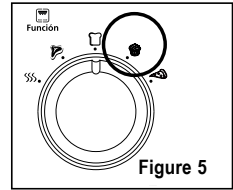


* **SPECIAL NOTE:** If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.

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

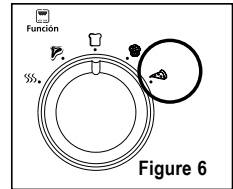
TO USE THE BAKE FUNCTION (SEE FIG. 5)

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



FOR COOKING TWO PIZZAS

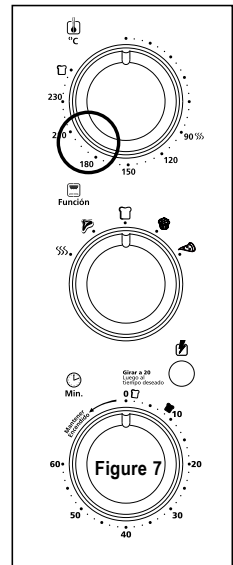
- Step 1.** Place the 2 pizzas on the wire racks.
- Step 2.** Cook the pizzas for about one-half the recommended time, and then switch the rack positions to allow the pizzas to uniformly cook top and bottom.



TO USE THE BROIL FUNCTION (SEE FIG. 7)

Adjustable Broil allows the oven to broil at any temperature. Great for melting cheese at 65 °C (150 °F) or cooking fish at 210 °C (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.*
- Step 6.** When Broiling is complete, open doors completely and remove food.**



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

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

TO USE THE TOAST FUNCTION (SEE FIG. 8)

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

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

Step 1. Place food on Wire Racks. For best toasting results, position the rack in the upper position. **

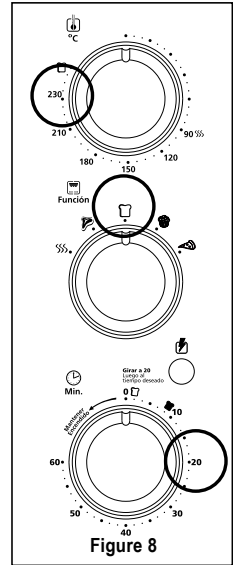
Step 2. Close glass doors completely.

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 the Toast “☞” setting.

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

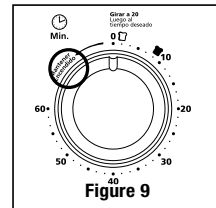
Step 6. When toasting is complete, a bell will sound. Open doors completely and remove food.



TO USE THE TIMER AND STAY ON FEATURE (SEE FIG. 9)

After rotating the Temperature Dial to your desired temperature, then you must select from the following options on the Timer Dial.

- For items requiring shorter cooking times, rotate the Timer Dial clockwise to the desired time. At the sound of the bell, the oven will automatically turn “Off.”
- For longer cooking times, rotate the Timer Dial counterclockwise to the “Mantener Encendido” setting. Cooking will continue until the Timer Dial is manually turned to the “Off” position and the bell will sound.



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

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

POSITIONING RACKS

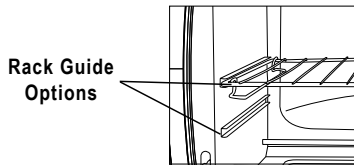
- To accommodate a wide variety of foods the oven has two rack positions. The rack can be inserted in the oven in the upper or lower rack guides. The rack will fit into either of the rack guides inside of the Toaster Oven.

(See Figure Below)

- Before removing the rack allow the unit to cool.
- To remove the rack, open the oven doors and pull the rack towards the front of the oven. The rack will slide on the rack guides on the inside of the oven.

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

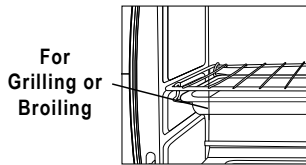
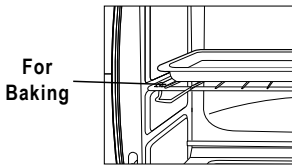
- Positioning of the oven rack will depend on the size of the food and desired browning. Move the rack to the lower rack position to prevent top browning and move the rack to the upper rack position to prevent bottom burning.
- For best toasting results, position the rack in the upper rack guide.



POSITIONING PAN

- To accommodate a wide variety of foods the oven has 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.



CLEANING YOUR TOASTER OVEN

DO NOT IMMERSE IN LIQUIDS.

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

STORING YOUR TOASTER OVEN

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

HELPFUL TIPS/ TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / undercooked foods.	Incorrect temperature or time setting.	You may have to adjust the time and temperature to the desired taste.
		Because your oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.
	Rack placement.	Refer to "Positioning Rack" Section. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
Burnt smell.	Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	Refer to "Care and Cleaning" Section.
Oven does not turn ON.	Unit is unplugged.	Plug the toaster oven into appropriate electrical outlet.
	Timer was not turned past 10 minute mark.	Set timer knob and temperature knob to the desired setting. Both must be turned on to operate the toaster oven.
Only one heating element is heating up.	Function setting selection determines which heating element will operate.	When toasting, make sure the oven is not set to broil setting.
Heating elements do not stay ON.	Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	Be certain that function is as desired.

RECIPES

BRIE AND ARTICHOKE BRUSCHETTA

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

Set Oster® Countertop Oven to broil and pre-heat. Arrange bread in one layer on a baking pan, then brush tops with 2 tablespoons oil and season with salt and pepper. Broil until golden brown and transfer to a rack. Spread thin layer of Brie on toasted bread. Cut artichokes lengthwise into ¼ inch-thick (0.6 cm) slices and cut prosciutto into matchsticks. Heat 1 tablespoon oil in a 10 inch (25 cm) heavy bottom skillet on moderately high heat. Add the onions and garlic. Stir frequently until they become transparent. Add the artichokes and prosciutto, cook the artichokes until golden (about 4 minutes) then add the balsamic vinegar. Add the basil and mint, salt and pepper to taste. Spoon the mixture over the toast. Top with Parmesan and serve immediately.

CINNAMON TOAST

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

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

HONEY MUSTARD CHICKEN WITH SPICY PECAN CORNFLAKE CRUST

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

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

ROASTED TURKEY BREAST WITH AROMATIC VEGETABLES

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

Preheat Oster® Countertop Oven to 450 °F (230 °C). Sprinkle vegetables in bottom of an 11 inch baking pan with 1 ½ - 2 inches (3.5 - 5 cm) sides and top with turkey breast. Tuck garlic and herbs under breast. Squeeze lemon on top of turkey and season with chili powder, salt and pepper. Cook for 25 minutes. Reduce oven temperature to 325 °F (165 °C) and pour broth into bottom of pan, about 1 inch up the sides of the pan. Continue cooking until turkey juices run clear and it reaches internal temperature of 180 °F (80 °C).


MUSTARD AND HERB PORK TENDERLOIN WITH ROASTED POTATOES

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

Preheat Oster® Countertop Oven to 375 °F (190 °C). Coat pork with Dijon mustard. In a small bowl, combine 2 tablespoons of rosemary, 2 tablespoons of thyme, salt, pepper and garlic. Spread over pork tenderloins and place in a large baking dish that fits comfortably inside toaster oven. Spread potatoes around pork drizzle with olive oil. Sprinkle potatoes with salt and pepper and remaining 1 tablespoon of rosemary and thyme. Cook for ½ hour or until pork tenderloin is no longer pink in the center. Remove pork, cover with foil and set aside. Check potatoes by piercing with fork to see if tender and cook for an additional 15-20 minutes if necessary.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar qualquer utensílio elétrico deve-se seguir as precauções básicas de segurança para evitar riscos de incêndio, descarga elétrica e/ou lesões:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS E ADVERTÊNCIAS ANTES DE USAR O FORNO TOSTADOR.**
2. Não toque nas superfícies quentes. Utilize sempre proteção quando manusear materiais quentes e deixe as partes metálicas esfriarem antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de colocar ou retirar as peças ou acessórios. Use sempre proteção quando for mover o aparelho.
 CUIDADO: Superfície Quente.
3. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo utilizado ou antes de limpar. **OBSERVAÇÃO:** Certifique-se de que o forno esteja desligado antes de desconectá-lo da tomada.
4. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não se deve submergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido.
5. Não use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.
6. Se o aparelho estiver coberto, estiver dentro de algum espaço ou estiver encostado (ou em contato) com materiais inflamáveis incluindo cortinas, tapeçaria, paredes, etc. durante o funcionamento, poderá causar um incêndio. Não coloque nada sobre o eletrodoméstico enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
7. **NÃO** use acessórios não recomendados pelo fabricante, pois isso poderia causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.
8. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
9. **NÃO** use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido.
10. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.
11. **NÃO** coloque o aparelho próximo a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
12. Deve-se tomar todo cuidado quando for usar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
13. Um incêndio poderá ocorrer se o forno for coberto ou estiver tocando materiais inflamáveis como cortinas, tecidos, paredes, etc. quando o mesmo estiver ligado. **NÃO** coloque coisas em cima do aparelho quando o mesmo estiver sendo usado.
14. Ao usar o forno, deixe uma distância de pelo menos 15 cm da parede e das laterais. Mantenha afastados do forno os fios de outros aparelhos.
15. **NÃO** guarde materiais dentro do forno, exceto acessórios recomendados pelo fabricante, quando o aparelho estiver sendo usado.

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

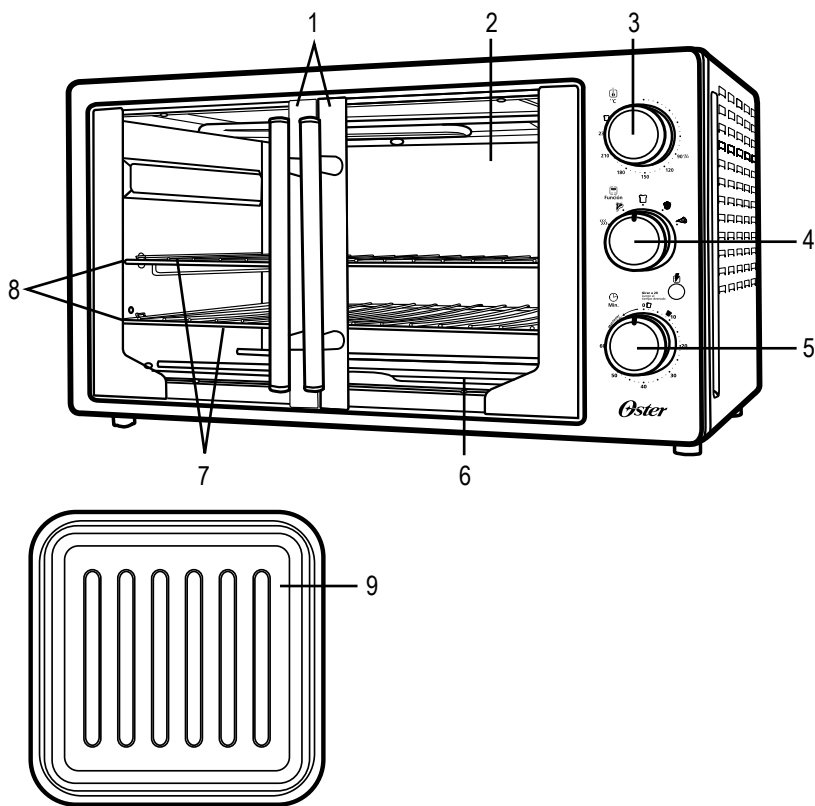
ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Portas de vidro temperado
2. Paredes internas fáceis de limpar
3. Botão de controle da temperatura
4. Botão para selecionar as funções
5. Botão de controle do timer com sinal sonoro
6. Bandeja removível para coletar migalhas
7. Duas grades removíveis/Grade para grelhar
8. Duas posições para as grades
9. Bandeja para assar

CONHECENDO SEU FORNO TOSTADOR

1. **Porta de vidro** - Permite monitorar o cozimento.
2. **Paredes interiores** - Podem ser limpas com facilidade.
3. **Botão para selecionar a temperatura** - Ajuste o botão para selecionar a temperatura desejada. (Veja a Figura 1)
4. **Botão para selecionar a função** - Gire o botão para selecionar a função desejada. (Veja a Figura 2)
5. **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)
6. **Bandeja coletora de migalhas removível** - Coleta as migalhas e outros resíduos dos alimentos. Puxe-a para fora para uma fácil limpeza.
7. **Duas grades removíveis/Grade para grelhar** - Use para gratinar e grelhar. Veja as seções "Posicionando a Grade" e "Posicionando a Bandeja".
8. **Duas posições para a grades**
9. **Bandeja para assar** - Use para assar os alimentos. Veja a seção "Posicionando a Grade".

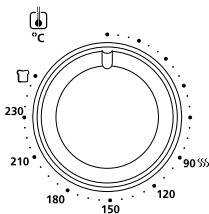


Figura 1

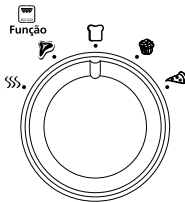


Figura 2

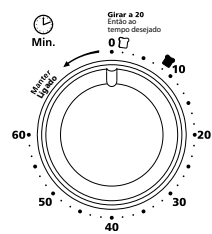


Figura 3

PREPARANDO PARA USAR PELA PRIMEIRA VEZ

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

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

OBSERVAÇÃO: Durante o primeiro uso talvez sinta um leve odor de queimado. Coloque o botão da temperatura no máximo e deixe esquentar por aproximadamente 5 minutos.

CUIDADO: Quando o forno estiver sendo usado ou esfriando, certifique-se de que o mesmo esteja a 15 cm de distância de qualquer outra superfície, inclusive do fio. Certifique-se de que o fio não esteja encostado na superfície posterior do forno.

USANDO SEU FORNO TOSTADOR

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

Passo 1. Coloque a bandeja para assar com os alimentos na grade.

Passo 2. Feche totalmente a porta de vidro.

Passo 3. Gire o botão para selecionar a função “SSS” colocando-o na posição para Aquecer.

Passo 4. Coloque o botão da temperatura em 90° C.

Passo 5. Gire o botão do Timer colocando-o no tempo de aquecimento desejado.*

Passo 6. Quando terminar de aquecer, abra totalmente a porta do forno e retire os alimentos.**

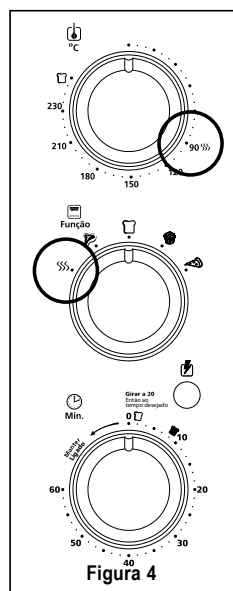


Figura 4


***OBSERVAÇÃO ESPECIAL:** Se o tempo de cozimento for inferior a 20 minutos, gire o botão do timer até passar da marca de 20 minutos para ativar o timer e em seguida coloque-o de volta no tempo desejado.

** **CUIDADO:** Os alimentos cozidos e a grade de metal podem ficar bem quentes, manuseie com cuidado. Não deixe o forno sem supervisão quando estiver ligado.

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

Passo 1. Coloque a bandeja para assar com os alimentos na grade.

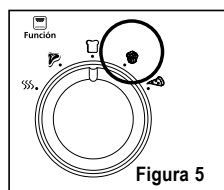
Passo 2. Feche totalmente a porta de vidro.

Passo 3. Gire o botão para selecionar a função “” colocando-a na posição para Assar.

Passo 4. Gire o botão de controle de temperatura colocando-o na posição desejada.

Passo 5. Gire o botão do Timer colocando-o no tempo de cozimento desejado.*

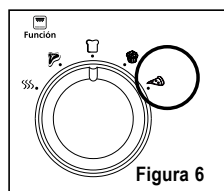
Passo 6. Quando terminar de assar, abra totalmente a porta do forno e retire os alimentos.**



PARA ASSAR DUAS PIZZAS

Passo 1. Coloque as 2 pizzas nas grades.

Passo 2. Asse as pizzas por aproximadamente a metade do tempo recomendado e troque a posição das grades para que as pizzas assem de forma uniforme tanto encima quanto embaixo.




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

A função para grelhar pode ser ajustada para grelhar a qualquer temperatura. Excelente para derreter queijos a 65° C ou cozinhar peixes a 210° C. Ajuste conforme seja necessário.

Passo 1. Coloque os alimentos na grade para grelhar ou na bandeja para assar caso seja necessário. Veja as seções “Posicionando a Grade” e “Posicionando a Bandeja”.

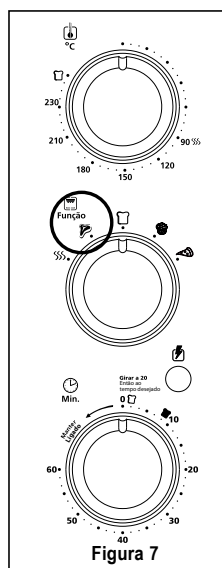
Passo 2. Feche as portas de vidro.

Passo 3. Gire o botão para selecionar a função “” para Grelhar.

Passo 4. Gire o botão para selecionar a temperatura colocando-o na posição desejada.

Passo 5. Gire o botão do Timer colocando-o no tempo de cozimento desejado.*

Passo 6. Quando terminar de grelhar, abra totalmente a porta do forno e retire os alimentos.**



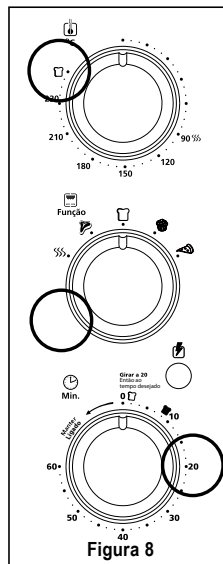
* OBSERVAÇÃO ESPECIAL: Se o tempo de cozimento for inferior a 20 minutos, gire o botão do timer até passar da marca de 20 minutos para ativar o timer e em seguida coloque-o devolta no tempo desejado.

** CUIDADO: Os alimentos cozidos e a grade de metal podem ficar bem quentes, manuseie com cuidado. Não deixe o forno sem supervisão quando estiver ligado.

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

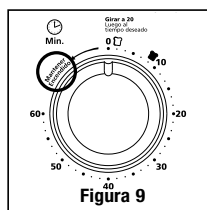
Coloque a grade na posição desejada. (Veja a seção “Posicionando a Grade”).

- Passo 1.** Coloque os alimentos na grade. Para melhores resultados quando for tostar, coloque a grade na posição de cima. **
- Passo 2.** Feche totalmente a porta de vidro.
- Passo 3.** Gire o botão para selecionar a função “☐” colocando-o na posição para Tostar “☐”. Ambas as resistências, superior e inferior, irão funcionar.
- Passo 4.** Gire o botão para selecionar a temperatura colocando-o na posição para tostar “☐”.
- Passo 5.** Para ajustar o timer, gire o botão do timer até passar da marca de 20 minutos para ativar o timer e em seguida coloque-o no tempo desejado.
- Passo 6.** Quando terminar de tostar, o forno irá emitir um sinal sonoro. Abra a porta toda e retire os alimentos.



USANDO O TIMER E A FUNÇÃO PARA MANTER LIGADO (VEJA A FIGURA 9)

- Após girar o botão seletor da temperatura até a temperatura desejada, selecione uma das seguintes opções no botão.
- Para itens que requerem menos tempo para cozinhar, gire o botão seletor da temperatura no sentido horário até a temperatura desejada. O forno emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente.
- Para cozinhar por tempos mais prolongados, gire o botão seletor da temperatura no sentido anti-horário colocando-o na posição “Manter Ligado”. O cozimento irá ocorrer até que o botão seletor da temperatura seja manualmente desligado “0” e o forno emitirá um sinal sonoro.



* OBSERVAÇÃO ESPECIAL: Se o tempo de cozimento for inferior a 20 minutos, gire o botão do timer até passar da marca de 20 minutos para ativar o timer e em seguida coloque-o devolta no tempo desejado.

** CUIDADO: Os alimentos cozidos e a grade de metal podem ficar bem quentes, manuseie com cuidado. Não deixe o forno sem supervisão quando estiver ligado.

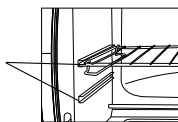
POSICIONANDO AS GRADES

- Para facilitar a colocação de uma grande variedade de alimentos, o forno possui duas posições para as grades. A grade pode ser colocada no encaixe superior ou inferior do forno. A grade pode ser encaixada em ambos os níveis dentro do forno. (Veja a figura abaixo)
- Antes de retirar a grade, deixe o aparelho esfriar.
- Para retirar a grade, abra as portas do forno e puxe a grade para a frente do forno. A grade deslizará nas guias que ficam dentro do forno.

OBSERVAÇÃO: a grade poderá ficar um pouco inclinada quando for retirada podendo mover os alimentos, tome muito cuidado.

- O posicionamento da grade no forno vai depender do tamanho dos alimentos e de quanto se deseje dourar. Coloque a grade na posição inferior para evitar dourar na parte de cima dos alimentos e mova a grade para a posição superior para evitar que os alimentos queimem em baixo.
- Para melhores resultados quando for torrar, coloque a grade na posição superior.

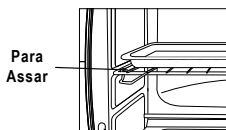
Opções de
posicionamento
da grade



POSICIONAMENTO DAS GRADES

- Para facilitar a colocação de uma grande variedade de alimentos, o forno possui duas posições para a bandeja. A bandeja pode ser colocada em cima da grade ou encaixada nas guias localizadas em baixo da grade. (Veja a figura abaixo)
- Antes de retirar a bandeja, deixe o aparelho esfriar.
- O posicionamento da bandeja no forno dependerá do método de cozimento desejado. Para assar, coloque a bandeja em cima da grade. Para grelhar ou gratinar, encaixe a bandeja nas guias localizadas em baixo da grade e coloque os alimentos em cima da grade.

Observe: Não use a bandeja para grelhar embaixo da grade na posição inferior.



LIMPANDO SEU FORNO

NÃO SUBMERGIR EM LÍQUIDOS.

- Passo 1.** Coloque todos os botões na posição de desligado e desligue o plugue da tomada elétrica. Deixe esfriar.
- Passo 2.** Limpe o aparelho com um pano úmido. **NÃO SUBMERGIR NA ÁGUA.** Use somente água levemente ensaboada. Produtos de limpeza abrasivos e esponjas ásperas danificarão a superfície do aparelho.
- Passo 3.** Retire a bandeja coletora de migalhas, puxando-a para fora do forno.
- Passo 4.** Chacoalhe a bandeja para jogar fora as migalhas. Limpe a bandeja coletora frequentemente para evitar acúmulo de sujeira.
- Passo 5.** Retire a grade e limpe-a com um pano úmido ou coloque-a para lavar na prateleira superior da lava-louças.

GUARDANDO SEU FORNO TOSTADOR

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

DICAS ÚTEIS/ IDENTIFICAÇÃO DE PROBLEMAS		
PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	POSSÍVEL SOLUÇÃO
Cozido demais / pouco cozido	A seleção da temperatura ou do timer está incorreta.	Pode ser necessário ajustar o tempo e a temperatura para obter o resultado Caso seu forno tostador seja menor que seu forno regular, irá aquecer mais rápido e deverá cozinhar em menos tempo
	Posicionamento da grade.	Veja a seção "Posicionando a Grade". A grade poderá ter que se ajustada para acomodar os alimentos.
Cheiro de queimado.	Alimentos poderão estar acumulados dentro do forno, nas resistências ou na bandeja removível	Consulte a seção "Cuidado e Limpeza".
O forno não liga.	O aparelho está desligado da tomada.	Ligue o forno na tomada elétrica.
	O timer não foi acionado passando da marca de 10 minutos.	Coloque os botões do timer e da temperatura nos ajustes desejados. Ambos devem estar ligados para que o forno opere.
Somente um elemento térmico aquecerá.	A seleção da função determina qual elemento térmico deve funcionar.	Quando for tostar, certifique-se de que o forno não esteja no ajuste para grelhar.
Os elementos térmicos não ficam ligados o tempo todo.	Os elementos térmicos ligam e desligam para manter a temperatura	Certifique-se de que selecionou a função desejada.

RECEITAS

BRUSCHETTA DE BRIE E ALCACHOFRA

6 fatias de pão francês de 0,8 cm de espessura	1 cebola roxa picada
6 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem	1 colher de sopa de alho picado
2 potes de alcachofra de 170 g cada	2 colheres de sopa de vinagre balsâmico
1 pedaço de presunto cru ou presunto regular - 57 g	170 g de brie
	1 colher de sopa de hortelã fresca picada
	1 colher de sopa de manjeriço fresco picado
	1/4 de xícara de lascas de queijo parmesão

Coloque o forno na função para grelhar/gratinar e pré-aqueça. Distribua as fatias de pão em uma bandeja para assar, pincele-as por cima com 2 colheres de sopa de azeite de oliva, sal e pimenta. Gratine até ficarem douradas e em seguida coloque-as na grade. Espalhe uma camada fina de Brie nas fatias de pão tostadas. Corte as alcachofras de comprido em fatias de 0,6 cm de espessura e corte o presunto cru como palitos. Aqueça 1 colher de sopa de azeite em uma frigideira de 25 cm em fogo alto. Adicione as cebolas e o alho. Mexa com frequência até ficar transparente. Adicione a alcachofra e o presunto cru, cozinhe até que a alcachofra esteja dourada (aproximadamente 4 minutos) em seguida adicione o vinagre balsâmico. Adicione o manjeriço e a hortelã, sal e pimenta a gosto. Com uma colher, coloque a mistura em cima das fatias de pão tostadas. Jogue queijo parmesão por cima e sirva logo em seguida.

TOSTADA DE CANELA

1 colher de sopa de açúcar mascavo	¼ de colher de chá de canela em pó
2 colheres de sopa de margarina, na temperatura ambiente	2 fatias de pão integral ou multi-grãos

Coloque o açúcar, a margarina e a canela em um recipiente pequeno e mexa com um garfo até que esteja bem misturado. Passe a mistura, com uma faca, em cada fatia de pão. Toste no Forno Tostador Oster® até que o açúcar derreta e o pão esteja tostado a seu gosto.

FRANGO COM MOSTARDA COM MEL E CROSTA DE FLOCO DE MILHO COM NOZ-PECÃ PICANTE

1 xícara de mostarda Dijon	Azeite de oliva para salpicar
½ xícara de nozes-pecã picadas	1 colher de chá de pimenta caiena
1 xícara de mel	510 g de cereal corn flakes em pó (bater em um processador de alimentos até que os flocos estejam como migalhas)
Óleo para untar	
1,36 Kg de sobrecoxas ou peitos de frango sem pele	

Misture a mostarda e o mel em um recipiente baixo e de tamanho médio. Misture a pimenta caiena, o corn flakes e as nozes em um recipiente baixo. Empane os pedaços de frango em ambos os lados na farinha de corn flakes. Unte a forma para assar e coloque o frango. Salpique o azeite por cima. Asse a 190°C por 40 minutos ou até que o frango esteja cozido por dentro.

PEITO DE PERU ASSADO COM LEGUMES AROMÁTICOS

- | | |
|---|--|
| 1 peito pequeno de peru | 1 cebola pequena, cortadas em pedaços de 0.6 cm |
| 2 talos de aipo, cortado em pedaços de 0.6 cm | Sal Kosher e pimenta |
| 2 dentes de alho, descascados | 3 cenouras pequenas, cortadas em pedaços de 0.6 cm |
| 1 limão, cortado na metade | 1 ½ xícaras de caldo de galinha |
| 1 ou 2 ramos de alecrim e tomilho frescos | |
| Pimenta em pó | |

Pré-aqueça o Forno Oster® a 230°C. Espalhe os legumes no fundo de uma forma para assar com uma lateral de 3.5 a 5 cm e coloque o peito de peru por cima. Coloque o alho e as ervas embaixo do peito de peru. Esprema o limão por cima do peru e tempere com a pimenta e o sal. Cozinhe por 25 minutos. Reduza a temperatura do forno para 165°C e despeje o caldo de galinha no fundo da forma, por aproximadamente 2,5 cm nas laterais da forma. Continue cozinhando até que o molho do peru esteja transparente e a temperatura interna do peito de peru esteja a 80°C.

LOMBO DE PORCO NA MOSTARDA E ERVAS COM BATATAS ASSADAS

- | | |
|---|--|
| 1 pacote de lombo de porco, 0,7 - 0,9 Kg | 2 colheres de sopa de azeite de oliva |
| 5 dentes de alho, sem casca e finamente picados | 3 colheres de sopa de tomilho fresco, sem talos |
| 3 colheres de sopa de mostarda Dijon | 1 colher de sopa de sal Kosher, e um pouco mais para as batatas |
| 6 batatas amarelas pequenas, cortadas em quatro pedaços | 1 colher de chá de pimenta do reino recém moída, e um pouco mais para as batatas |
| 3 colheres de sopa de alecrim fresco, sem talos e picados | |

Pré-aqueça o Forno Oster® a 190°C. Espalhe a mostarda Dijon sobre a carne de porco. Em um recipiente pequeno, misture 2 colheres de sopa de alecrim, 2 colheres de sopa de tomilho, sal, pimenta e alho. Espalhe por cima da carne de porco e coloque em uma forma para assar que caiba dentro do forno. Espalhe as batatas ao redor da carne de porco e salpique o azeite por cima. Salpique as batatas com sal, pimenta e o restante do alecrim e tomilho. Cozinhe por 1/2 hora ou até que o lombo de porco esteja cozido por dentro. Retire o lombo, cubra com papel alumínio e reserve. Cheque com um garfo para ver se as batatas estão macias e cozinhe por mais 15-20 minutos se necessário.



Electric characteristics of series models: Características eléctricas de los modelos de la serie: Características elétricas dos modelos da série:		TSSTTVFDXL2-XXX
Voltage/Voltaje/ Voltagem	Frequency/Frecuencia/Frequência	Power/Potencia/ Potência
127 V	60 Hz	1 500 W
220 V	60 Hz	1 500 W
220 V	50 Hz	1 500 W

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

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

HORNO TOSTADOR OSTER®
MODELOS: TSSTTVFDXL2, TSSTTVFDXL2-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V_~ 1 500 W



© 2016 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2016 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

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

www.oster.com

Impreso en China
Printed in China
Impresso na China

OSTERLATINO



YouTube



P.N. 188421
CBA-101316