Oster®



MODELO **TSSTTV17MAFNS**
MODEL **TSSTTV17MAFNSB**

Manual de Instrucciones

HORNO CON FREIDORA DE AIRE DE 17 L

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Instruction Manual

17 L OVEN WITH AIR FRYER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 1 2025/7/9 10:24

PROTECCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las medidas de precaución básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones corporales, por ejemplo:

1. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Se debe supervisar a los niños para asegurar que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
2. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso antes de poner o quitar las piezas y antes de limpiar. Deje enfriar antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiar. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de apagado y luego desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. No desconecte tirando del cable. Siempre sujete el enchufe y tire para desconectarlo.
3. No opere ningún electrodoméstico que tenga el cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente, se ha dejado caer o está dañado de cualquier otra forma. Lleve el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Electrodomésticos Oster® más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
4. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
5. ⚠ Este aparato genera calor durante el uso. No toque las superficies calientes. Use mangos o perillas. Siempre proteja sus manos con guantes antideslizantes para horno o similares.
6. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ni sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre ni con fines comerciales.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de superficies húmedas, o fuentes de calor como un mechero eléctrico o de gas caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato o retirar una bandeja que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Siempre proteja sus manos con guantes antideslizantes para horno o similares.
12. No use el aparato para otro uso que no sea el previsto. El uso indebido puede causar lesiones. Diseñado únicamente para uso doméstico en encimeras. Mantenga una distancia de 15 cm de la pared y de todos los lados. Siempre use el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
13. Los alimentos o utensilios metálicos de gran tamaño no deben insertarse en un horno tostador, ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 1 2025/7/9 10:24

14. Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está cubierto, toca o está cerca de materiales inflamables, incluidas cortinas, tapicería, toallas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
15. No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y tocar las piezas eléctricas, lo que crea un riesgo de descarga eléctrica.
16. Se debe tener extrema precaución al usar recipientes construidos con materiales que no sean metal o vidrio.
17. No almacene ningún material, excepto 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 para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el sobrecalentamiento del horno.
20. Vacíe la bandeja para migas después de cada uso.
21. La puerta de vidrio está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione la puerta de vidrio en busca de roturas, 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 de ENCENDIDO CONSTANTE, 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 lo opere sin supervisión durante largos períodos.
23. No lo utilice con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita el control remoto, ni lo conecte a un circuito que la compañía de servicios públicos encienda y apague regularmente.
24. Consulte la sección de Limpieza para obtener instrucciones sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos.
25. Modelos con sonda de temperatura: La sonda estará caliente durante el uso; manipúlela con cuidado. Siempre proteja sus manos con guantes antideslizantes para horno o similares. Desconecte la sonda antes de retirar los alimentos del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. SOLO PARA USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL JUEGO DE CABLES

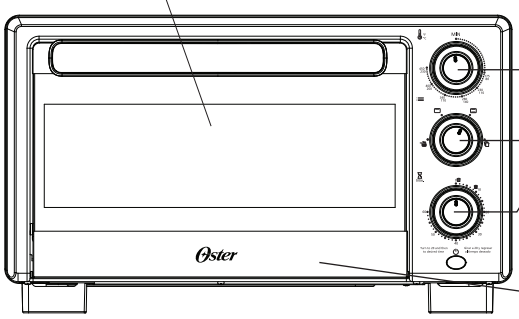
1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los peligros que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Se puede comprar y utilizar un cable de extensión si se tiene cuidado en su uso.
3. Si se utiliza un cable de extensión, la clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser la misma que la del producto. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue de la superficie de trabajo o la mesa, desde donde pudiera ser halado por los niños o provocar tropiezos accidentales.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 2 2025/7/9 10:24

MÁS INFORMACIÓN SOBRE SU HORNO DE ENCIMERA

Paredes interiores fáciles de limpiar: permite una limpieza rápida.

Perilla de control de temperatura: ajuste la perilla a la temperatura deseada. (Consulte la Figura 1)

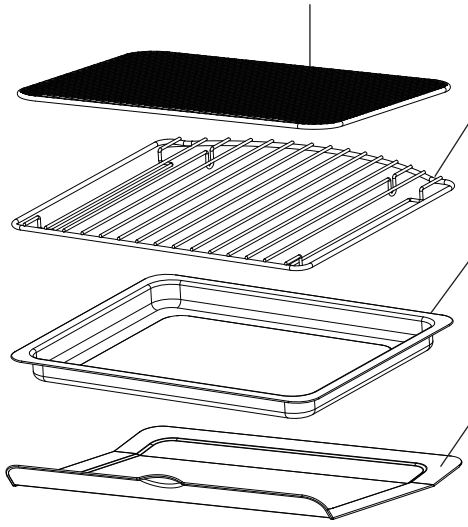


Perilla selectora de funciones: Gire la perilla para seleccionar la función deseada. (Consulte la Figura 2)

Perilla de control del temporizador con señal de campana: configure el tiempo de cocción en hasta 60 minutos. Apagará automáticamente el horno al final del tiempo de cocción. (Consulte la Figura 3)

Puerta de vidrio templado: para ver los alimentos en el frente.

Rejilla para freír con aire de malla: se utiliza para freír alimentos con aire. La rejilla de malla está rallada para permitir el paso del aire y lograr una cocción uniforme. Para alimentos grasos, recomendamos usar la rejilla de alambre/asado con la bandeja para hornear ensamblada. Consulte la sección “Posicionamiento de la rejilla”.



Rejilla de alambre/asado extraíble: utilícela para todas sus necesidades de asado y cocción a la parrilla. Consulte las secciones “Posicionamiento de la rejilla” y “Posicionamiento de la bandeja para hornear”.

Bandeja para hornear: utilícela para todas sus necesidades de horneado. La bandeja se puede colocar en cualquiera de las tres posiciones de la rejilla. Consulte la sección “Posicionamiento de la bandeja para hornear”.

Bandeja para migas extraíble: para la recolección de migas o partículas de comida caídas. Se extrae para facilitar la limpieza. Siempre asegúrese de que la bandeja para migas esté colocada debajo de la parte inferior siempre que se use el horno.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 3 2025/7/9 10:24

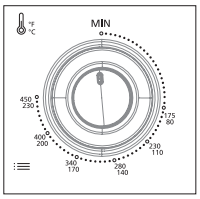


Figure 1

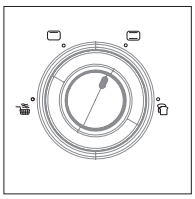


Figure 2

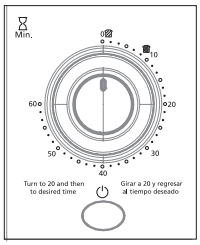


Figure 3

FUNCIONES DE COCCIÓN

Freir con aire - La función de freir con aire hace circular aire caliente dentro del horno a alta velocidad. Este método cocina los alimentos más rápido y crea una capa crujiente y dorada de manera uniforme por todos los lados, utilizando poco o nada de aceite en comparación con los métodos tradicionales de fritura.

Hornear - la función de horneado cocina los alimentos de manera uniforme utilizando calor constante, similar a un horno tradicional, lo cual es ideal para pasteles, galletas y cazuelas.

Tostar - la función de tostado dora uniformemente el pan, los bagel y otros productos horneados.

Asar - ase los alimentos con calor alto y directo desde el elemento superior. Es perfecto para derretir, dorar o hacer crujiente.

	Freír con aire: Elementos calefactores superiores + elementos calefactores inferiores + ventilador de alta velocidad
	Hornear: Elementos calefactores superiores + elementos calefactores inferiores
	Tostar: Elementos calefactores superiores + elementos calefactores inferiores
	Asar: Elementos calefactores superiores

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 4 2025/7/9 10:24

PREPARACIÓN PARA USAR SU HORNO DE ENCIMERA POR PRIMERA VEZ

NOTA: Durante el encendido inicial, podría detectar un ligero olor y/o humo. Esto es normal e inofensivo. Se recomienda calentar el horno de encimera a 450 °F (230 °C) durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que pueda quedar después del envío. Si está usando su horno de encimera por primera vez, asegúrese de:

1. Retirar las calcomanías de la superficie del horno.
2. Abrir la puerta del horno y retirar todos los documentos impresos y el papel del interior del horno de encimera.
3. Limpiar la rejilla, la bandeja y la bandeja para freír con aire con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una almohadilla de limpieza no abrasiva.
   PRECAUCIÓN: NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.
4. Seque bien la unidad antes de usarla.
5. Seleccione una ubicación para el horno de encimera. La ubicación debe estar en un área abierta en una encimera plana donde el enchufe alcance un tomacorriente.
   PRECAUCIÓN: NO COLOQUE LA UNIDAD CALIENTE SOBRE UNA MESA DE MADERA CON ACABADO.
   - Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. Recomendamos colocar un salvamanteles o un trébedes debajo del horno de encimera para evitar posibles daños a la superficie.
6. Enchufe el horno de encimera en un tomacorriente adecuado con un voltaje que coincida con el voltaje nominal marcado en el aparato. Si no está seguro, comuníquese con un electricista calificado. **ADVERTENCIA:** Cuando el horno de encimera esté en uso o se esté enfriando, asegúrese de que haya un espacio libre de 6 pulgadas (152 mm) entre el horno de encimera y cualquier otra superficie.

POSICIONAMIENTO DE LA BANDEJA PARA MIGAS

La bandeja para migas recoge migas o partículas de comida caídas. Siempre debe colocarse debajo de los elementos calefactores inferiores cuando el horno esté en uso. (Consulte la Figura 4)

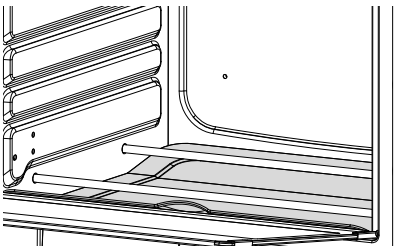


Figura 4: Posicionamiento de la rejilla de la bandeja para migas

POSICIONAMIENTO DE LAS REJILLAS DE ALAMBRE/ASADO Y MALLA PARA FREÍR CON AIRE

- El horno tiene tres posiciones de rejilla para admitir una amplia variedad de alimentos. Las rejillas de alambre/asado y para freír con aire de malla se pueden insertar en los rieles guía de la rejilla superior, media o inferior del horno. (Consulte las Figuras 5 y 6)

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 5 2025/7/9 10:24

- Antes de retirar la rejilla, deje que la unidad se enfríe.
- Para retirar la rejilla, abra las puertas del horno y tire de la rejilla hacia la parte delantera del horno. La rejilla se deslizará sobre los rieles guía de la rejilla dentro del horno.

  PRECAUCIÓN: Las rejillas de alambre/asado y malla para freír con aire pueden inclinarse hacia abajo, lo que hace que los alimentos se muevan cuando se sacan. Proceda con precaución.
- La posición de las rejillas de alambre/asado y malla para freír con aire dependerá del tamaño de la comida y del dorado deseado. Coloque la rejilla más abajo para evitar que se dore la parte superior y más arriba para evitar que se queme la parte inferior.
- Para obtener los mejores resultados de tostado y pizza, coloque la rejilla en la guía de la rejilla del medio.

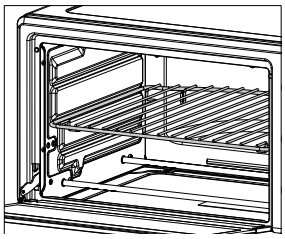


Figura 5: Posicionamiento de la rejilla de alambre/asado

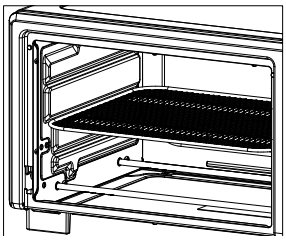


Figura 6: Posicionamiento de la rejilla para freír con aire de malla

POSICIONAMIENTO DE LA BANDEJA PARA HORNEAR/GOTEAR

- El horno tiene dos posiciones de bandeja para admitir una amplia variedad de alimentos. La bandeja se puede colocar sobre la rejilla de alambre/asado o insertar en los rieles guía debajo de la rejilla. (Consulte las Figuras 7 y 8)

  CONSEJO: Para asegurarse de que los alimentos no se adhieran a la bandeja para hornear, use aceite o mantequilla para cubrir la bandeja.
- Antes de retirar la bandeja, deje que la unidad se enfríe.
- La posición de la bandeja del horno dependerá del método de cocción deseado. Para hornear, coloque la bandeja sobre la rejilla. Para cocinar a la parrilla o asar, inserte la bandeja en los rieles guía debajo de la rejilla y coloque la comida encima de la rejilla.

TENGA EN CUENTA: NO use la bandeja debajo de la rejilla en la posición inferior.

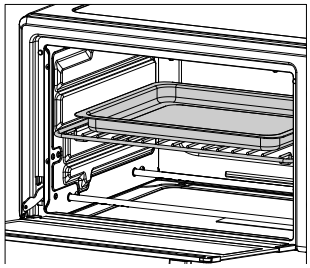


Figura 7: Para hornear.
NOTA: Use esta configuración en la posición más baja del horno al usar el modo de freir con aire para recoger la grasa.

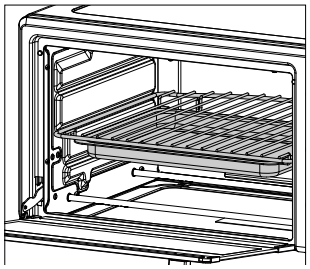


Figura 8: Para asar, gratinar o freír con aire alimentos ricos en grasa.

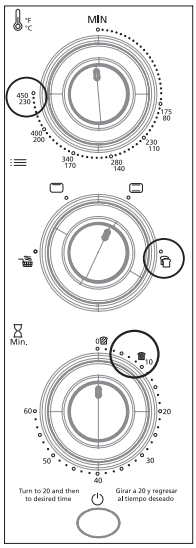
COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 6 2025/7/9 10:24

PRECALENTAMIENTO DEL HORNO

1. Establezca la función deseada.
2. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
3. Ajuste la perilla del temporizador en el tiempo deseado y espere de 5 a 6 minutos para que el horno se precaliente.

RETIRAR LOS ALIMENTOS

Siempre abra completamente las puertas del horno de encimera y retire los alimentos con cuidado con un guante para horno.



PARA USAR LA FUNCIÓN DE TOSTADO

La función de tostado dora uniformemente el pan, los bagel y otros productos horneados.

NOTA: Los diferentes tipos de pan requieren diferentes ajustes. Los panes y waffle más claros requieren un ajuste más claro. Los panes más oscuros, los muffin y los muffin ingleses requieren un ajuste más oscuro.

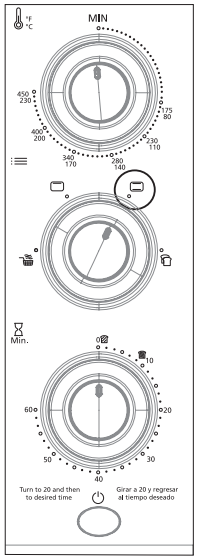
Seleccione la posición deseada de la rejilla. (Consulte la sección "Posicionamiento de la rejilla")

1. Coloque los alimentos en una rejilla de alambre. Para obtener mejores resultados, coloque la rejilla en la posición media.
2. Cierre completamente la puerta de vidrio.
3. Gire la perilla de Función a Tostar. Los elementos calentadores superior e inferior funcionarán.
4. Gire la perilla de control de temperatura al ajuste de 450°/TOSTAR.
5. Para configurar el temporizador, gire el temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activar el interruptor del temporizador y ajustarlo al tiempo de tostado deseado.
6. Cuando se complete el tostado, sonará una campana. Abra la puerta completamente y retire los alimentos.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes; manipúlelos con cuidado. Siempre proteja sus manos con guantes antideslizantes para horno o similares. No deje el horno de encimera sin supervisión.

PARA USAR LA FUNCIÓN DE HORNEAR

La función de horneado cocina los alimentos de manera uniforme utilizando calor constante, similar a un horno tradicional, lo cual es ideal para pasteles, galletas y cazuelas.



1. Coloque la bandeja para hornear con los alimentos en el interior de la rejilla de alambre.
2. Cierre completamente la puerta de vidrio.
3. Gire la perilla de Función a Hornear.
4. Gire la perilla de Temperatura al ajuste deseado.
5. Gire el Temporizador al tiempo de cocción deseado.

   NOTA: Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, debe girar el temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activar el temporizador y luego volver al tiempo deseado.
6. Cuando se complete el horneado, sonará una campana. Abra la puerta completamente y retire los alimentos.

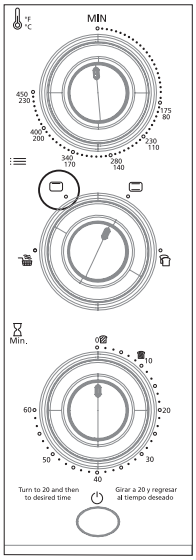
COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 7 2025/7/9 10:24

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes; manipúlelos con cuidado. Siempre proteja sus manos con guantes antideslizantes para horno o similares. No deje el horno de encimera sin supervisión.

PARA USAR LA FUNCIÓN DE ASAR

Ase los alimentos con calor alto y directo desde el elemento superior. Es perfecto para derretir, dorar o hacer crujiente.

El asado ajustable permite que el horno ase a cualquier temperatura. Es ideal para derretir queso a 150 °F (70 °C) o cocinar pescado a 400 °F (200 °C). Ajuste según sea necesario.



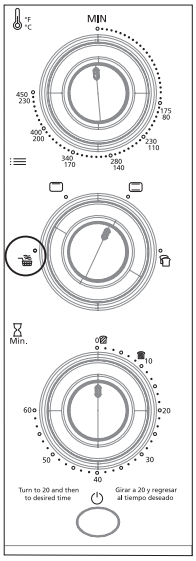
1. Coloque los alimentos en una rejilla para asar o en una bandeja para hornear si es necesario. Consulte las secciones “Rejilla de posicionamiento” y “Bandeja de posicionamiento”.
2. Cierre la puerta de vidrio dejando aproximadamente una abertura de 3 pulgadas (76.2 mm) en la parte superior del horno de encimera.
3. Gire la perilla de Función a Asar.
4. Gire la perilla de Temperatura a la temperatura deseada.
5. Gire el Temporizador al tiempo de cocción deseado.

   NOTA: Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, debe girar el Temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activar el temporizador y luego volver al tiempo deseado.
6. Cuando se complete el asado, sonará una campana. Abra la puerta completamente y retire los alimentos.

   ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes; manipúlelos con cuidado. Siempre proteja sus manos con guantes antideslizantes para horno o similares. No deje el horno de encimera sin supervisión.

PARA USAR LA FUNCIÓN DE FREIDORA DE AIRE

La función de freidora de aire enciende un ventilador incorporado que hace circular aire caliente en la cámara para obtener resultados perfectamente crujientes que son más saludables que freír.



1. Coloque los alimentos en una rejilla de malla.

   NOTA: La rejilla de malla debe colocarse en la posición de la rejilla media. Si cocina alimentos con alto contenido de grasa, coloque los alimentos directamente sobre la bandeja para hornear o sobre la rejilla de alambre con la bandeja para hornear directamente debajo insertada en los rieles guía. Consulte la figura “Asado” en la sección Posicionamiento de la bandeja para obtener más detalles.
2. Cierre completamente la puerta de vidrio.
3. Gire la perilla de función a Freír con aire.
4. Gire la perilla de Temperatura al ajuste deseado.
5. Gire el Temporizador al tiempo de cocción deseado.

   NOTA: Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, debe girar el Temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activar el temporizador y luego volver al tiempo deseado.
6. Cuando se complete la fritura con aire, sonará una campana. Abra la puerta completamente y retire los alimentos.

   ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes; manipúlelos con cuidado. Siempre proteja sus manos con guantes antideslizantes para horno o similares. No deje el horno de encimera sin supervisión.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 8 2025/7/9 10:24

TABLA DE REFERENCIA PARA FREÍR CON AIRE

Alimento	Peso		Temperatura (°F)	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	¿Aceite?
Papas						
Papas fritas caseras	680 g	1.5 lb	450°	230°	30 a 35 minutos	Sí
Papas fritas de camote caseras	680 g	1.5 lb	450°	230°	15 a 20 minutos	Sí
Papas hash brown congelados	680 g	1.5 lb	450°	230°	15 a 20 minutos	No
Papas fritas congeladas (corte grueso)	680 g	1.5 lb	450°	230°	20 a 25 minutos	No
Papas fritas congeladas (corte delgado)	680 g	1.5 lb	450°	230°	15 a 20 minutos	No
Piel de papa	450 g	1 lb	450°	230°	10 min	Sí
Carne/aves/pescado						
Alitas de pollo	680 g	1.5 lb	450°	230°	20 a 25 minutos	No
Bistec	450 g	1 lb	450°	230°	10 a 12 minutos	Sí
Chuletas de cerdo	680 g	1.5 oz	425°	215°	20 min	Sí
Hamburguesa	450 g	1 lb	425°	215°	12 a 15 minutos	No
Pechuga de pollo	450 g	1 lb	400°	200°	20 a 25 minutos	Sí
Pechuga de pollo empanizada	450 g	1 lb	400°	200°	20 a 25 minutos	No
Pescado empanizado	450 g	1 lb	400°	200°	12 a 15 minutos	No
Tocino	225 g	0.5 lb	425°	215°	12 a 15 minutos	No
Salmón	450 - 680 g	1-1.5 lb	425°	215°	15 min	No
Verduras						
Patitas de pollo congeladas	680 g	1.5 lb	425°	215°	15 a 20 minutos	No
Palitos de mozzarella congelados	225 g	0.5 lb	450°	230°	10 a 15 minutos	No
Aros de cebolla congelados	680 g	1.5 lb	450°	230°	10 a 15 minutos	No
Vegetable						
Brócoli de tallo tierno	450 g	1 lb	400°	200°	10 a 15 minutos	Sí
Espárrago	450 g	1 lb	400°	200°	8 minutos	Sí
Coles de Bruselas	450 g	1 lb	400°	200°	12 a 15 minutos	Sí
Champiñones	450 g	1 lb	400°	200°	8 a 10 minutos	Sí
Verduras mixtas frescas	680 g	1.5 lb	400°	200°	15 a 20 minutos	Sí

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 9 2025/7/9 10:24

¿Debo echar mi comida en aceite?

RESPUESTA: No todos los alimentos se benefician de ser echados en aceite antes de freírlos con aire. Los alimentos congelados y los alimentos con alto contenido de grasa, como las alitas de pollo o el tocino, no requieren aceite. Para lograr resultados crujientes y dorados en alimentos como papas fritas cortadas a mano o verduras, cubra uniformemente los alimentos con aproximadamente una cucharada de aceite.

¿Necesito voltear o arrojar mi comida a la mitad del ciclo de cocción?

RESPUESTA: Grandes cantidades de alimentos pueden beneficiarse de ser volteadas a mitad del ciclo de cocción para asegurar una cocción y un dorado uniformes.

CONSEJOS ÚTILES

- Puede haber condensación de humedad en la puerta de vidrio al hornear alimentos con humedad, lo cual es una condición normal y desaparecerá con el tiempo.
- Los alimentos descongelados se deben hornear inmediatamente después de descongelarlos. Tenga en cuenta que los alimentos congelados o la carne magra requieren un tiempo de horneado más largo.
- NO abra las puertas de vidrio con frecuencia cuando el dispositivo esté funcionando para evitar reducir el calor.
- Si hornea pan congelado o muchos trozos de pan, es posible que sea necesario oscurecer el tono de tostado.
- Puede haber humo durante el horneado, así que reduzca la grasa adicional para evitar que se produzca humo.
- Los cortes de alimentos más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción más corto que los alimentos más grandes.
- Una mayor cantidad de alimentos requiere un tiempo de cocción un poco más largo, mientras que una menor cantidad requiere un tiempo de cocción un poco más corto.
- Revolver o agitar alimentos más pequeños a mitad de la cocción mejora la cocción uniforme.
- Agregar una pequeña cantidad de aceite a las papas frescas puede crear una textura más crujiente. Unos minutos después de agregar el aceite, cocine sus ingredientes en el horno de encimera usando la función de Freidora de aire.
- Evite freír con aire alimentos muy grasosos, como salchichas, en el horno de encimera.
- Los refrigerios que se pueden cocinar en un horno también se pueden cocinar en el horno de encimera.
- El horno de encimera también se puede usar para recalentar alimentos. Para recalentar los alimentos, ajuste la temperatura a 300 °F (150 °C) y cocine durante un máximo de 10 minutos.
- Cuando cocine alimentos congelados, asegúrese de agregar de 3 a 5 minutos adicionales a su tiempo de cocción.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 10 2025/7/9 10:24

LIMPIEZA DEL HORNO DE ENCIMERA

ADVERTENCIA: Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.

ADVERTENCIA: Desenchufe la unidad y asegúrese de que se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Gire la perilla del temporizador a “0” y verifique que la unidad esté apagada verificando que la luz indicadora de encendido se haya apagado. Retire el enchufe del tomacorriente. Deje enfriar.
2. Limpie la unidad con un paño húmedo. Asegúrese de usar solamente agua jabonosa suave. Los limpiadores abrasivos, los cepillos de fregar y los limpiadores químicos dañarán el revestimiento de esta unidad.

   ADVERTENCIA: No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y tocar piezas eléctricas, lo cual implica un riesgo de descarga eléctrica.
3. Retire la bandeja para migas sacándola del horno de encimera.
4. Sacuda las migas de la bandeja para migas. Limpiar la bandeja para migas con frecuencia evitará cualquier acumulación.
5. Retire la rejilla de alambre y límpiela con un paño húmedo o colóquela en la rejilla superior del lavavajillas.

Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier reparación más allá de lo descrito en la sección de Limpieza debe ser realizada únicamente por un representante de servicio autorizado. Consulte la sección Garantía.

NOTAS DE LIMPIEZA

1. Use un detergente suave para limpiar todos los accesorios.
2. Use un paño suave para limpiar la cámara interna regularmente.
3. Limpie la puerta del horno con un paño empapado con detergente o solución de remojo tibios.
4. NO sumerja el horno tostador en agua para limpiarlo.
6. NO limpie el aparato con una herramienta de limpieza abrasiva.
7. Limpie los accesorios con un paño suave empapado con detergente o solución jabonosa tibia.
8. NO limpie el elemento calefactor.
9. NO coloque la rejilla para hornear ni la bandeja para hornear directamente sobre el elemento calefactor inferior.
10. NO limpie la superficie de la carcasa con una almohadilla con material metálico para reducir la abrasión en el esmalte.

ALMACENAMIENTO DEL HORNO DE ENCIMERA

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de almacenarlo. Si almacena el horno de encimera durante largos períodos de tiempo, asegúrese de que esté limpio y libre de partículas de alimentos. Guarde el horno de encimera en un lugar seco, como en una mesa, encimera o estante de armario. Aparte de la limpieza recomendada, no debería ser necesario ningún mantenimiento adicional por parte del usuario.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 11 2025/7/9 10:24

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
Alimentos demasiado cocidos/poco cocidos	• Ajuste incorrecto de temperatura o tiempo.	• Es posible que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura al gusto deseado. • Debido a que su horno es más pequeño que su horno regular, se calentará más rápido y generalmente se cocinará en períodos más cortos.
	• Colocación de la rejilla.	• Consulte la sección “Posicionamiento de la rejilla”. Es posible que sea necesario ajustar la rejilla para admitir los alimentos.
Olor a quemado	• Primer uso	• Se recomienda calentar el horno de encimera a 450 °F (230 °C) durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que pueda quedar después del envío.
	• Acumulación de alimentos en el horno, los elementos calefactores o la bandeja para migas.	• Consulte la sección “Limpieza del horno de encimera”.
El horno no se enciende	• La unidad está desenchufada	• Enchufe el horno de encimera en un tomacorriente adecuado con un voltaje que coincida con el voltaje nominal marcado en el aparato. Si no está seguro, comuníquese con un electricista calificado.
	• El temporizador no se giró más allá de la marca de 20 minutos.	• Configure la perilla del temporizador y la perilla de temperatura en el ajuste deseado. Ambos deben estar encendidos para operar el horno de encimera.
Solo un elemento calefactor se calienta	• La selección de ajustes de función determina qué elemento calefactor funcionará.	• Cuando tueste, asegúrese de que el horno no esté configurado para asar y que la temperatura esté configurada a 450 °F (230 °C).
Los elementos calefactores no permanecen encendidos	• Los elementos calefactores se encenderán y apagarán para mantener el calor adecuado. • Es posible que no vea elementos brillantes.	• Confirme que el ajuste de la función sea el correcto de su elección.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 12 2025/7/9 10:24

RECETAS

BRUSCHETTA DE ALCACHOFAS Y BRIE

Ingredientes

6 rebanadas (⅓ de pulgada (8.4 mm) de grosor) de pan de campo redondo 6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
2 frascos (6 ½ onzas)(192.23 mL) de corazones de alcachofa marinados, escurridos
1 pieza (2 onzas)(56.7 g) de jamón o prosciutto 1 cebolla roja pequeña, picada
1 cucharada de ajo picado
2 cucharadas de vinagre balsámico 6 oz (177.44 mL) de brie 1 cucharada de menta fresca picada
1 cucharada de albahaca fresca picada
¼ de taza de virutas de parmesano

Instrucciones

Ajuste el horno de encimera Oster® para el asado y precalentamiento. Coloque el pan en una capa sobre una bandeja para hornear, luego cepille la parte superior con 2 cucharadas de aceite y condimente con sal y pimienta. Ase hasta que se dore y transfiéralo a una rejilla. Esparza una capa delgada de brie sobre el pan tostado. Corte las alcachofas a lo largo en rodajas de 1/4 de pulgada (6.35 mm) de grosor y corte el prosciutto en palitos. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén de fondo pesado de 10 pulgadas (254 mm) a fuego moderadamente alto. Agregue las cebollas y el ajo. Revuelva con frecuencia hasta que se vuelvan transparentes. Agregue las alcachofas y el prosciutto, cocine las alcachofas hasta que estén doradas (alrededor de 4 minutos), y luego agregue el vinagre balsámico. Agregue la albahaca y la menta, la sal y la pimienta al gusto. Con una cuchara, coloque la mezcla sobre el pan tostado. Cúbralo con parmesano y sírvalo inmediatamente.

TOSTADA DE CANELA

Ingredientes

1 cucharada de azúcar morena
2 cucharaditas de margarina a temperatura ambiente
¼ cucharadita de canela molida
2 rebanadas de pan integral o multigrano

Instrucciones

Combine el azúcar, la margarina y la canela en un recipiente pequeño con un tenedor hasta que estén bien mezclados. Esparza cada rebanada de pan con porciones iguales de la mezcla. En un horno de encimera Oster®, tueste hasta que el azúcar se derrita y el pan se dore según su preferencia.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 13 2025/7/9 10:24

POLLO A LA MOSTAZA Y MIEL CON CORTEZA PICANTE DE HOJUELAS DE MAÍZ Y PACANAS

Ingredientes

1 taza de mostaza Dijon

½ taza de pacanas picadas 1 taza de miel
Spray antiadherente para sartén

3 libras de muslos y/o pechugas de pollo sin piel

Aceite de oliva para rociar

1 cucharadita de pimienta de cayena

1 caja de 510 g de cereal de hojuelas de maíz, pulsada en una procesadora de alimentos hasta que las hojuelas estén desmenuzadas

Instrucciones

Mezcle la mostaza y la miel en un tazón mediano poco profundo. Cubra bien el pollo en ambos lados. Mezcle la pimienta de cayena, las hojuelas de maíz y las pacanas en otro tazón poco profundo. Rocíe la bandeja para hornear con spray antiadherente y coloque el pollo en la bandeja. Rocíe la parte superior con aceite de oliva. Hornee a 375 °F (170 °C) durante 40 minutos o hasta que el pollo alcance una temperatura interna de 170 °F (77 °C) y ya no esté rosado en el centro.

PECHUGA DE PAVO ROSTIZADA CON VERDURAS AROMÁTICAS

Ingredientes

1 pechuga de pavo pequeña

2 tallos de apio, cortados en cubos de ¼ de pulgada (6.35 mm) 2 dientes de ajo, pelados

1 limón en mitades

1 o 2 ramitas de romero fresco y tomillo fresco

Chile en polvo

1 cebolla pequeña, cortada en cubos de ¼ de pulgada (6.35 mm) de sal kosher y pimienta

3 zanahorias pequeñas cortadas en cubos de ¼ de pulgada (6.35 mm) 1 ½ tazas de caldo de pollo

Instrucciones

Precaliente el horno de encimera a 450 °F (230 °C). Espolvoree verduras en el fondo de una bandeja para hornear de 11 pulgadas (279.4 mm) con lados de 1 ½ a 2 pulgadas (38.1 - 50.8 mm) y cúbralas con una pechuga de pavo. Coloque el ajo y las hierbas debajo de la pechuga. Exprima el limón sobre el pavo y condimente con chile en polvo, sal y pimienta. Cocine durante 25 minutos. Reduzca la temperatura del horno a 325 °F (160 °C) y vierta el caldo en el fondo de la bandeja, aproximadamente 1 pulgada (25.4 mm) por los lados de la bandeja. Continúe cocinando hasta que los jugos de pavo salgan claros y alcance una temperatura interna de 180 °F (82 °C).

LOMO DE CERDO CON HIERBAS Y MOSTAZA CON PAPAS ROSTIZADAS

Ingredientes

1 paquete de lomo de cerdo, 1 ½ a 2 libras

5 dientes de ajo, pelados y picados

3 cucharadas de mostaza Dijon

6 papas Yukon Gold pequeñas, cortadas en cuartos

3 cucharadas de romero fresco, sin tallo y picado

2 cucharadas de aceite de oliva

3 cucharadas de tomillo fresco, con tallo c1 cucharada de sal kosher, y adicionales para papas

1 cucharadita de pimienta negra recién molida, y adicionales para papas

Instrucciones

Precaliente el horno de encimera a 375 °F (190 °C). Cubra el cerdo con mostaza Dijon. En un tazón pequeño, combine 2 cucharadas de romero, 2 cucharadas de tomillo, sal, pimienta y ajo. Esparza sobre los lomos de cerdo y colóquelos en una fuente para hornear grande que se adapte cómodamente al horno de encimera. Esparza las papas alrededor del cerdo y rocíe con aceite de oliva. Espolvoree las papas con sal y pimienta, y 1 cucharada restante de romero y tomillo. Cocine durante ½ hora o hasta que el lomo de cerdo ya no esté rosado en el centro. Retire el cerdo, cúbralo con papel de aluminio y apártelo. Revise las papas perforándolas con un tenedor para ver si están tiernas y cocine durante 15 a 20 minutos adicionales si es necesario.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 14 2025/7/9 10:24

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. 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.
2. 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.
3. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Take the appliance to the nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Read all instructions before using this product.
5. ⚠ 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.
6. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
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.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 1 2025/7/9 10:24

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.

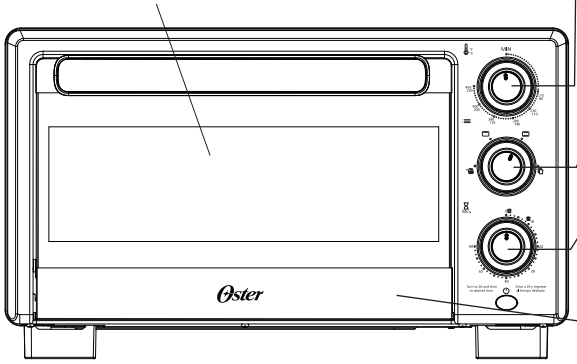
SAVE THESE INSTRUCTIONS. HOUSEHOLD USE ONLY

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.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 2 2025/7/9 10:24

LEARNING ABOUT YOUR COUNTERTOP OVEN



Easy Clean Interior Walls - Allows fast clean-up.

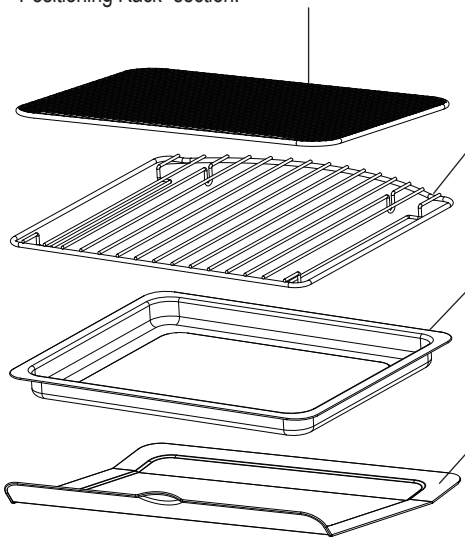
Temperature Control Knob - Adjust the knob to the desired temperature. (See Figure 1)

Function Selector Knob - Select cooking function by turning knob to desired setting. (See Figure 2)

Timer Control Knob with Bell Signal - Set cooking time up to 60 minutes. It will automatically turn the oven OFF at the end of the cooking time. (See Figure 3)

Tempered Glass Door - For front viewing of food.

Air Fry Mesh Rack - Use for air-frying food. The mesh rack is grated to allow air to pass through for even cooking. For greasy food, we recommend using the wire/broil rack with the baking pan assembled. See the "Positioning Rack" section.



Removable Wire/Broil Rack - Use for all your broiling and grilling needs. See the "Positioning Rack" and "Positioning Bake Pan" sections.

Baking Pan - Use for all your baking needs. The tray can be placed in any of the three rack positions. See the "Positioning Bake Pan" section.

Removable Crumb Tray - For crumb or fallen food particle collection. Pulls out for easy cleaning. Always ensure the crumb tray is placed underneath the bottom whenever the oven is being used.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 3 2025/7/9 10:24

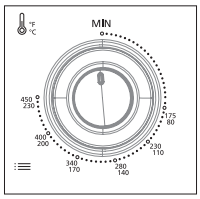


Figure 1

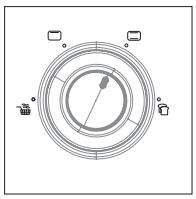


Figure 2

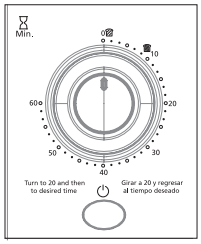


Figure 3

COOKING FUNCTIONS

Air Fryer - The air fryer function circulates hot air inside your oven at high speed. This method cooks food faster and creates a crispy, fried layer with even browning on all sides while using little to no oil compared to traditional frying methods.

Bake - The baking function cooks food evenly using consistent heat, similar to a traditional oven, ideal for cakes, cookies, and casseroles.

Toast - The toast function evenly browns bread, bagels, and other baked goods.

Broil - Broil cooks food using high, direct heat from the top element. It's perfect for melting, browning, or crisping.

	Air Fry: Upper heating elements + Lower heating elements + high speed fan
	Bake: Upper heating elements + lower heating elements
	Toast: Upper heating elements + lower heating elements
	Broil: Upper heating elements

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 4 2025/7/9 10:24

PREPARING TO USE YOUR COUNTERTOP OVEN FOR THE FIRST TIME

NOTE: During initial start-up, you may detect a slight smell and/or smoke. This is normal and harmless. It is recommended that you heat the Countertop Oven to 450º F (230° C) for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.

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

1. Remove any stickers from the surface of the oven.
2. Open oven door and remove all printed documents and paper from inside the Countertop Oven.
3. Clean the rack, pan and air fry tray with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive cleaning pad.
   CAUTION: DO NOT IMMERSE THE UNIT IN WATER.
4. Dry the unit thoroughly before using.
5. 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.
   CAUTION: DO NOT SET THE HEATED UNIT ON A FINISHED WOOD TABLE.
   - Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. We recommend placing a hot pad or trivet under your countertop oven to prevent possible damage to the surface.
6. Plug the Countertop Oven into a suitable electrical outlet with a voltage matching the rated voltage marked on the appliance. If you are unsure, contact a qualified electrician.
   WARNING: When Countertop Oven is in use or cooling down, please be sure there is a 6-inch (152 mm) clearance between the Countertop Oven and any other surface.

POSITIONING THE CRUMB TRAY

The Crumb Tray collects crumb or fallen food particles. It should always be placed beneath the bottom heating elements when the oven is in use. (See Figure 4)

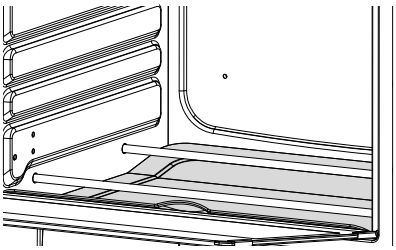


Figure 4: Crumb Tray Rack Positioning

POSITIONING THE WIRE/BROIL AND MESH AIR FRY RACKS

- The oven has three rack positions to accommodate a wide variety of foods. The Wire/Broil and Mesh Air Fry racks can be inserted in the oven's top, middle, or lower rack guide rails. (See Figures 5 and 6)
- 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 guide rails inside the oven.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 5 2025/7/9 10:24

CAUTION: The Wire/Broil and Mesh Air Fry racks may tilt downward, causing food to shift when they are pulled out. Proceed with caution.

- The position of the Wire/Broil and Mesh Air Fry racks will depend on the size of the food and the desired browning. Position the rack lower to prevent top browning and higher to prevent bottom burning.
- For best toasting and pizza results, position the rack in the middle rack guide.

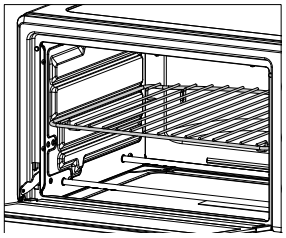


Figure 5: Wire/Broil Rack Positioning

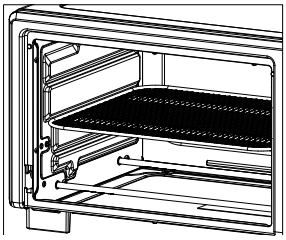


Figure 6: Mesh Air Fry Rack Positioning

POSITIONING BAKE/DRIP PAN

- The oven has two pan positions to accommodate a wide variety of foods. The pan can be placed on top of the Wire/Broil rack or inserted into the guide rails below the rack. (See Figures 7 and 8)

  TIP: To ensure food doesn't stick to the baking pan, use oil or butter to coat the pan.
- Before removing the pan, allow the unit to cool.
- The 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 use the pan under the rack in the lower position.

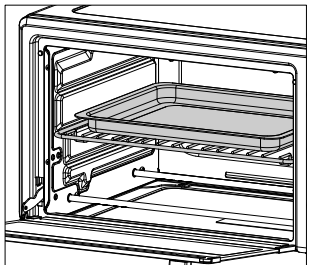


Figure 7: For Baking.
NOTE: Use this configuration in the lowest rack position during air frying for grease collection.

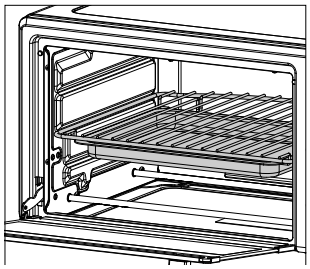


Figure 8: For Grilling, Broiling, or Air Frying greasy foods.

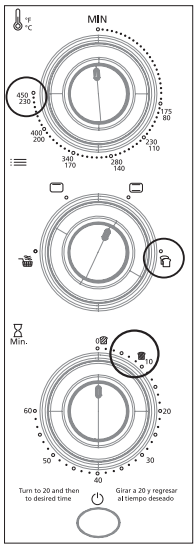
PREHEATING THE OVEN

1. Set to the desired Function.
2. Turn the Temperature Control knob to the desired temperature.
3. Set the Timer knob to desired time and allow 5-6 minutes for the oven to preheat.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 6 2025/7/9 10:24

REMOVING FOOD

Always open the Countertop Oven doors fully and remove food carefully with an oven mitt.



TO USE THE TOAST FUNCTION

The toast function evenly browns bread, bagels, and other baked goods.

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.

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

1. Place food on wire rack. For best results place the rack in the middle position.
2. Close glass door completely.
3. Turn the Function dial to Toast. Both the top and bottom heater elements will operate.
4. Turn the temperature control knob to the 450º/TOAST setting.
5. To set the timer, turn the timer past the 20 minute mark to engage timer switch and set back to desired toast time.
6. When toasting is complete, a bell will sound. Open door completely and remove food.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar. Do not leave Countertop Oven unattended.

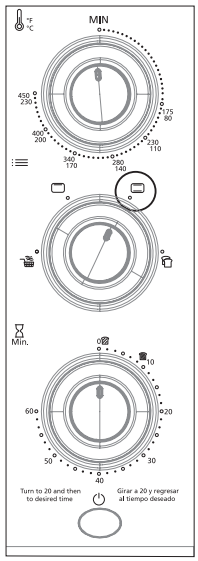
TO USE THE BAKE FUNCTION

The baking function cooks food evenly using consistent heat, similar to a traditional oven, ideal for cakes, cookies, and casseroles.

1. Place baking pan with food inside on wire rack.
2. Close glass door completely.
3. Turn the Function dial to Bake.
4. Turn the Temperature dial to desired setting.
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.
6. When baking is complete, a bell will sound. Open door completely and remove food.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar. Do not leave Countertop Oven unattended.

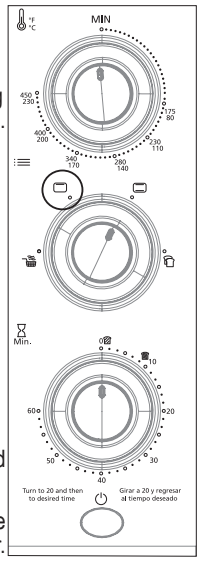


COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 7 2025/7/9 10:24

TO USE THE BROIL FUNCTION

Broil cooks food using high, direct heat from the top element. It's perfect for melting, browning, or crisping.

Adjustable Broil allows the oven to broil at any temperature. Great for melting cheese at 150º F (65 ºC) or cooking fish at 400 ºF(200 ºC). Adjust as needed.



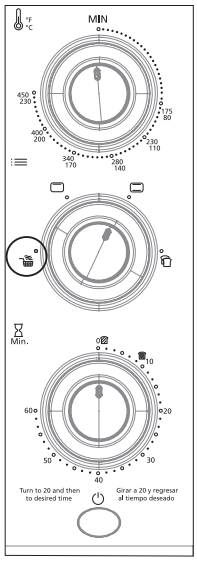
1. Place food on broil rack or on baking pan if needed. See "Positioning Rack" and "Positioning Pan" sections.
2. Close glass door leaving approximately a 3-inch (76.2 mm) opening at the top of the Countertop Oven.
3. Turn the Function dial to Broil.
4. Turn the Temperature dial to desired temperature.
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.
6. When Broiling is complete, a bell will sound. Open door completely and remove food.

   WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar. Do not leave Countertop Oven unattended.

TO USE THE AIR FRYER FUNCTION

The air fryer function turns on a built-in fan that circulates hot air in the chamber for perfectly crispy results that are healthier than deep frying.



1. Place food on mesh rack.

   NOTE: Mesh Rack should be placed in the middle rack position. If cooking food with high grease content, place food directly on top of the Baking Pan, or on the Wire Rack with Baking Pan directly underneath inserted into the guide rails. See "Broiling" figure under Positioning Pan section for more details.
2. Close the glass door completely.
3. Turn the function dial to Air Fry.
4. Turn the Temperature dial to desired setting.
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.
6. When Air Frying is complete, a bell will sound. Open door completely and remove food.

   WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar. Do not leave Countertop Oven unattended.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 8 2025/7/9 10:24

AIR FRYING REFERENCE CHART

Food	Weight		Tempera-ture (°F)	Temperature (°C)	Time (min)	Oil?
Potatoes						
Hand-Cut Fries	680 g	1.5 lb	450°	230°	30-35 mins	Yes
Hand-Cut Sweet Potato Fries	680 g	1.5 lb	450°	230°	15-20 mins	Yes
Frozen Hash Brown	680 g	1.5 lb	450°	230°	15-20 mins	No
Frozen Fries (Thick Cut)	680 g	1.5 lb	450°	230°	20-25 mins	No
Frozen Fries (Thin Cut)	680 g	1.5 lb	450°	230°	15-20 mins	No
Potato Skin	450 g	1 lb	450°	230°	10 mins	Yes
Meat/Poultry/Fish						
Chicken Wings	680 g	1.5 lb	450°	230°	20-25 mins	No
Steak	450 g	1 lb	450°	230°	10-12 mins	Yes
Pork Chops	680 g	1.5 oz	425°	215°	20 mins	Yes
Hamburger	450 g	1 lb	425°	215°	12-15 mins	No
Chicken Breast	450 g	1 lb	400°	200°	20-25 mins	Yes
Breaded Chicken Breast	450 g	1 lb	400°	200°	20-25 mins	No
Breaded Fish	450 g	1 lb	400°	200°	12-15 mins	No
Bacon	225 g	0.5 lb	425°	215°	12-15 mins	No
Salmon	450 - 680 g	1-1.5 lb	425°	215°	15 mins	No
Snacks						
Frozen Chicken Nuggets	680 g	1.5 lb	425°	215°	15-20 mins	No
Frozen Mozzarella Sticks	225 g	0.5 lb	450°	230°	10-15 mins	No
Frozen Onion Rings	680 g	1.5 lb	450°	230°	10-15 mins	No
Vegetable						
Tender Stem Broccoli	450 g	1 lb	400°	200°	10-15 mins	Yes
Asparagus	450 g	1 lb	400°	200°	8 mins	Yes
Brussel Sprouts	450 g	1 lb	400°	200°	12-15 mins	Yes
Mushroom	450 g	1 lb	400°	200°	8-10 mins	Yes
Fresh Mixed Vegetables	680 g	1.5 lb	400°	200°	15-20 mins	Yes

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 9 2025/7/9 10:24

Should I toss my food in oil?

ANSWER: Not all foods benefit from being tossed in oil prior to being air fried. Frozen foods and foods with 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.

HELPFUL TIPS

- There may be moisture condensation on glass door when baking food with moisture, which is normal condition and will disappear over time.
- Defrosted food needs to be baked immediately after defrosting. Note that frozen food or lean meat requires longer baking time.
- DO NOT open glass doors frequently when the device is operating to avoid reducing heat.
- If baking frozen bread or bread with many pieces, the toast shade may need to be set darker.
- There may be smoking during baking, so reduce extra fat to avoid smoke happening.
- Smaller food cuts generally need a shorter cooking time than larger foods.
- A larger quantity of food requires a slightly longer cooking time, while a smaller quantity requires a slightly shorter cooking time.
- Stirring or shaking smaller foods halfway through cooking enhances even cooking.
- Adding a small amount of oil to fresh potatoes can create a crispier texture. Within a few minutes of adding the oil, cook your ingredients in the Countertop Oven using the Air Fryer function.
- Avoid air frying very greasy foods, like sausages, in the Countertop Oven.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the Countertop Oven.
- The Countertop Oven can also be used to reheat foods. To reheat foods, set the temperature to 300°F (150° C) and cook for up to 10 minutes.
- When cooking frozen foods, be sure to add an extra 3 to 5 minutes to your cooking time.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 10 2025/7/9 10:24

CLEANING YOUR COUNTERTOP OVEN

WARNING: To protect against electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquid.

WARNING: Unplug the unit and make sure it has completely cooled down before cleaning.

1. Turn Timer knob to “0”, and verify unit is off by checking that the power indicator light has turned off. Remove the plug from the electrical outlet. Allow to cool.
2. Wipe unit down with damp cloth. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.

   WARNING: Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
3. Remove the crumb tray by pulling it out of the Countertop Oven.
4. Shake off crumbs from the crumb tray. Cleaning the crumb tray often will avoid any accumulations.
5. Remove the wire rack and clean it with a damp cloth or place it in the top rack of the 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.

CLEANING NOTES

1. Use soft detergent to clean all accessory parts.
2. Use soft cloth to clean inner chamber regularly.
3. Clean the oven door by cloth soaked with warm detergent or soaking solution.
4. Do NOT immerse toaster oven in water for cleaning.
6. Do NOT wipe appliance with an abrasive cleaning tool.
7. Clean accessory parts with a soft cloth soaked with detergent or warm soap solution.
8. Do NOT wipe heating element.
9. Do NOT put baking rack or baking pan directly on lower heating element.
10. Do NOT wipe housing surface with any pad with metallic matter to reduce abrasion on the polish.

STORING YOUR COUNTERTOP OVEN

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

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 11 2025/7/9 10:24

TROUBLESHOOTING

Problem/Issue	Potential Cause	Solution
Overcooked / Undercooked foods	• Incorrect temperature or time setting.	• You may have to adjust the time and temperature to 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.
Burnt smell	• First Use	• It is recommended to heat Countertop Oven to 450º F (230° C) for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.
	• Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	• Refer to “Cleaning Your Countertop Oven” section.
Oven does not turn ON	• Unit is unplugged	• Plug the Countertop Oven into a suitable electrical outlet with a voltage matching the rated voltage marked on the appliance. If you are unsure, contact a qualified electrician.
	• Timer was not turned past 20-minute mark.	• Set timer knob and temperature knob to desired setting. Both must be turned on to operate the Countertop Oven.
Only one heating element is heating up	• Function setting selectin determines which heating element will operate.	• When toasting, make sure the oven is not set to broil setting and temperature is set at 450 °F (230° C).
Heating elements do not stay ON	• Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat. • You may not see elements glowing.	• Confirm function setting is the correct one of choice.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 12 2025/7/9 10:24

RECIPES

BRIE AND ARTICHOKE BRUSCHETTA

Ingredients

6 (⅓ -inch (8.4 mm)-thick) slices of round country loaf

6 tablespoons extra-virgin olive oil

2 (6 ½-oz.(192.2 mL)) jars marinated artichoke hearts, drained

1 (2 oz.(56.7 g)) piece prosciutto or ham

1 small red onion, chopped

1 tablespoon chopped garlic

2 tablespoons balsamic vinegar 6 oz. brie

1 tablespoon chopped fresh mint

1 tablespoon chopped fresh basil

¼ cup parmesan shavings

Instructions

Set Oster® Countertop Oven to broil and preheat. 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 1/4-inch (6.35 mm)-thick slices and cut prosciutto into matchsticks. Heat 1 tablespoon oil in a 10-inch (254 mm) 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

Ingredients

1 tablespoon brown sugar

2 teaspoons margarine, at room temperature

¼ teaspoon ground cinnamon

2 slices whole wheat or multigrain bread

Instructions

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.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 13 2025/7/9 10:24

HONEY MUSTARD CHICKEN WITH SPICY PECAN CORNFLAKE CRUST

Ingredients

1 cup Dijon mustard

½ cup chopped pecans

1 cup honey

Nonstick pan spray

3 pounds of skinless chicken thighs and/or breasts

Olive oil for drizzling

1 teaspoon cayenne pepper

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

Instructions

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 375°F (190 °C) for 40 minutes or until chicken reaches an internal temperature of 170 °F (77 °C) and is no longer pink in the center.

ROASTED TURKEY BREAST WITH AROMATIC VEGETABLES

Instrucciones

1 small turkey breast

2 stalks celery, cut into ¼ inch (6.35 mm) dice 2 cloves garlic, peeled

1 lemon, halved

1 or 2 sprigs each of fresh rosemary and fresh thyme

Chili powder

1 small onion, cut into ¼ inch (6.35 mm) dice Kosher salt and pepper

3 small carrots cut into ¼ inch (6.35 mm) dice 1 ½ cups chicken broth

Instructions

Preheat Countertop Oven to 450 °F (230 °C). Sprinkle vegetables in the bottom of an 11-inch (279.4 mm) baking pan with 1 ½ - 2 inches (38.1 - 50.8 mm) 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 (160 °C) and pour broth into bottom of pan, about 1 inch (25.4 mm) up the sides of the pan. Continue cooking until turkey juices run clear and it reaches an internal temperature of 180 °F (82 °C).

MUSTARD AND HERB PORK TENDERLOIN WITH ROASTED POTATOES

Ingredients

1 package pork tenderloin, 1 ½ - 2 pounds

5 cloves garlic, peeled and minced

3 tablespoons Dijon mustard

6 small Yukon Gold potatoes, quartered

3 tablespoons fresh rosemary, stemmed and chopped

2 tablespoons olive oil

3 tablespoons fresh thyme, stemmed 1 tablespoon Kosher salt, plus additional for potatoes

1 teaspoon freshly cracked black pepper, plus additional for potatoes

Instructions

Preheat 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 Countertop Oven. Spread potatoes around pork and 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 them with fork to see if tender and cook for an additional 15-20 minutes if necessary.

COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA).indd 14 2025/7/9 10:24

Características eléctricas/Electric characteristics			
Modelo/Model	**Voltaje/ Voltage**	**Frecuencia/ Frequency**	**Potencia/ Power**
TSSTTV17MAFNS-013	127 V	60 Hz	1 400 W
TSSTTV17MAFNS-1MX	127 V	60 Hz	1 400 W
TSSTTV17MAFNSB-1MX	127 V	60 Hz	1 400 W
TSSTTV17MAFNS-053	220 V	60 Hz	1 400 W

The following information is intended for Mexico only.
La siguiente información es para México solamente.

HORNO CON FREIDORA DE AIRE DE 17 L
MODELOS: TSSTTV17MAFNS, TSSTTV17MAFNSB, TSSTTV17MAFNS-013, TSSTTV17MAFNS-1MX, TSSTTV17MAFNSB-1MX
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO NO. 32 PISO 14,
COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC III SECCIÓN, ALC. MIGUEL HIDALGO,
C.P. 11000 CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 / 800 506 1700

© 2025 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2025 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
One year limited warranty – please see insert for details.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

P.N. NWL0001746938 Rev A
COOK1937_Oven 17L Manual_25SEM2 (LA)_GCDS-LD