

Oster®



MODELO
MODEL

TSSTTV60MNS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO CON CONVECCIÓN DE 60 L

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL

60 L CONVECTION OVEN

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PRECAUCIONES 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.

ESPAÑOL-I

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 contruidos 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

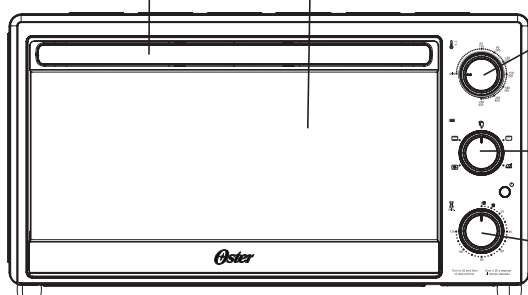
1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los peligros que resultan de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Se puede comprar y utilizar un cable de extensión si se tiene cuidado en su uso.
3. Si se utiliza un cable de extensión, la clasificación eléctrica marcada del 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.

ESPAÑOL-2

MÁS INFORMACIÓN SOBRE SU HORNO DE ENCIMERA

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

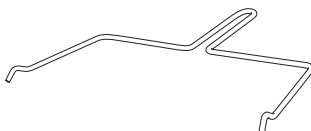
Paredes interiores fáciles de limpiar: permite una limpieza rápida.



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 120 minutos. Apagará automáticamente el horno ("0") al final del tiempo de cocción. (Consulte la Figura 3)



Mango de rostizado: para una colocación y extracción seguras del espetón de rostizado.



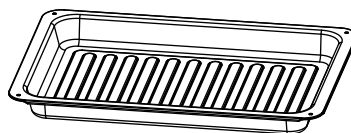
Rejillas de alambre/asado extraíbles: utilícelas para todas sus necesidades de asado y cocción a la parrilla. Consulte las secciones "Rejilla de posicionamiento" y "Bandeja de posicionamiento".



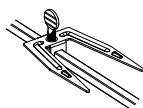
Tenedores de espetón: utilícelos para mantener la carne en su lugar durante la cocción al estilo rostizado.



Bandeja para migas extraíble: para la recolección de migas o partículas de comida caídas. Se extrae para facilitar la limpieza.



Bandeja para hornear: permite cocinar al estilo rostizado.



Tornillos de pulgar: se utilizan para ajustar y fijar la posición de los tenedores de espetón a lo largo del espetón de rostizado.

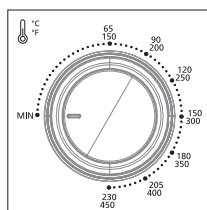


Figure 1

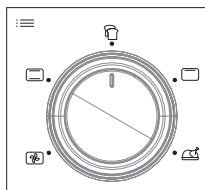


Figure 2

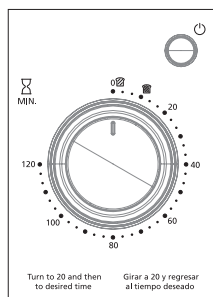


Figure 3

FUNCIONES DE COCCIÓN

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.

Convección: la función de convección es ideal para rostizar, hornear y hacer crujiente, ya que ayuda a reducir los puntos calientes y cocina los alimentos de manera más eficiente que los elementos calefactores tradicionales solos.

Rostizado: la función de rostizado hace girar las carnes con brochetas para un asado uniforme.

	Hornear: Elementos calefactores superiores + elementos calefactores inferiores
	Tostar: Elementos calefactores superiores + elementos calefactores inferiores
	Asar: Elementos calefactores superiores
	Convección: Elementos calefactores superiores + elementos calefactores inferiores + ventilador de baja velocidad
	Rostizado: Elementos calefactores superiores + función giratoria

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 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)

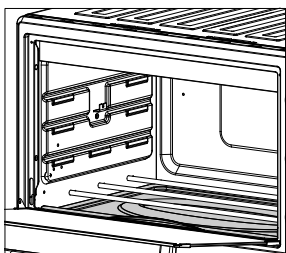


Figura 4: Posicionamiento de la rejilla de la bandeja para migas

POSICIONAMIENTO DE 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 5 y 6)

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 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.
- 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 a menos que esté en modo Rostizado.

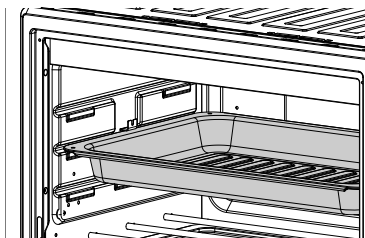


Figura 5: Para hornear

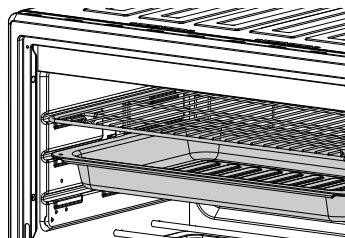


Figura 6: Para cocinar a la parrilla o asar

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.

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

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.

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; manipúelos 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.

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 CALOR POR CONVECCIÓN

Esta función de convección es ideal para rostizar, hornear y hacer crujiente, ya que ayuda a reducir los puntos calientes y cocina los alimentos de manera más eficiente que los elementos calefactores tradicionales solos.

La función de calor por convección enciende un ventilador incorporado que hace circular el aire caliente en la cámara del horno cocinando los alimentos de manera más rápida y uniforme.

Precaliente el horno de 5 a 7 minutos a la temperatura deseada con la rejilla del horno en su lugar.

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 Convección.
4. Gire la perilla de Temperatura al ajuste deseado.
5. Gire el Temporizador al tiempo de cocción deseado.*
6. Cuando se complete el horneado, abra la puerta completamente y retire los alimentos.**

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE EL HORNEADO POR CONVECCIÓN

¿Qué es la convección?

RESPUESTA: En el horno de encimera hay un ventilador incorporado que hace circular el aire caliente en la cámara del horno para proporcionar una cocción más uniforme de los alimentos.

¿Cómo ajusto el tiempo para la convección?

RESPUESTA: En promedio, la convección acortará el tiempo de cocción en un 30 %, pero varía según el alimento. Se sugiere usar un tiempo de cocción más corto para comenzar y luego agregar tiempo si es necesario.

¿Cuáles son los mejores alimentos para usar con la convección?

RESPUESTA: Si bien a menudo se desea un tiempo de cocción más corto, los productos horneados en particular se benefician de esta característica.

* **NOTA ESPECIAL:** 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.

** **ADVERTENCIA:** Los alimentos cocidos y la rejilla metálica pueden estar muy calientes; manipúlelos con cuidado. 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 (65 °C) o cocinar pescado a 400 °F (205 °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 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 ROSTIZADO

La función de rostizado hace girar las carnes con brochetas para un asado uniforme.

1. Coloque el pollo, el pavo u otro alimento que desee cocinar en el espetón de rostizado. Use los dos tenedores de espetón para mantener la comida en su lugar en el centro del espetón. Utilice los dos tornillos de espetón para apretar los tenedores de espetón.
2. Coloque la bandeja en la posición más baja cuando la función de rostizado esté en uso para evitar el goteo de líquidos calientes y alimentos en el horno.
3. Use el mango de rostizado para colocar el espetón de rostizado en los soportes de montaje del espetón dentro del horno. Consejo: Mantenga el espetón a un ángulo ligero, colocando primero el lado derecho en la ranura y luego deslizando el otro lado en el soporte de la izquierda.
4. Después de colocar de manera segura el espetón de rostizado en su lugar, cierre la puerta del horno.
5. Gire la perilla de función a la posición de rostizado. Solo funcionará el elemento calefactor superior. (El elemento calefactor se encenderá y apagará para mantener la temperatura).
6. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
7. Gire la perilla del temporizador al tiempo deseado. El temporizador se puede ajustar hasta 120 minutos. Suena una señal de campana al final del tiempo de cocción y el horno se apaga automáticamente.
8. Una vez finalizada la cocción, abra la puerta completamente y use el mango de rostizado para retirar los alimentos con cuidado.

ADVERTENCIA: El espetón de rostizado, los tenedores de espetón, los tornillos y los alimentos cocidos pueden estar muy calientes. Manipule con cuidado. NO deje el horno de encimera sin supervisión.

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.

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.

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.
- Coloque los alimentos en una bandeja para hornear cuando se congelen.
- 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.
- 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.

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 de encimera 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.

RECETAS

BRUSCHETTA DE ALCACHOFAS Y BRIE

Ingredientes

6 rebanadas ($\frac{1}{3}$ de pulgada de grosor) de pan de campo redondo	1 cucharada de ajo picado
6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen	2 cucharadas de vinagre balsámico 6 oz de brie
2 frascos (6 $\frac{1}{2}$ onzas) de corazones de alcachofa marinados, escurridos	1 cucharada de menta fresca picada
1 pieza (2 onzas) de jamón o prosciutto	1 cucharada de albahaca fresca picada
1 cebolla roja pequeña, picada	$\frac{1}{4}$ 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 transfíralo a una rejilla. Esparza una capa delgada de brie sobre el pan tostado. Corte las alcachofas a lo largo en rodajas de $\frac{1}{4}$ de pulgada de grosor y corte el prosciutto en palitos. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén de fondo pesado de 10 pulgadas 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	$\frac{1}{4}$ cucharadita de canela molida
2 cucharaditas de margarina, a temperatura ambiente	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.

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

Ingredientes

- | | |
|---|--|
| 1 taza de mostaza Dijon | Aceite de oliva para rociar |
| ½ taza de pacanas picadas | 1 cucharadita de pimienta de cayena |
| 1 taza de miel | 1 caja de 510 g de cereal de hojuelas de maíz, |
| Spray antiadherente para sartén | pulsada en una procesadora de alimentos |
| 3 libras de muslos y/o pechugas de pollo sin piel | 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 (190°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 | Chile en polvo |
| 2 tallos de apio, cortados en cubos de ¼ de pulgada | 1 cebolla pequeña, cortada en cubos de ¼ de pulgada de sal kosher y pimienta |
| 2 dientes de ajo, pelados | 3 zanahorias pequeñas cortadas en cubos de ¼ de pulgada |
| 1 limón en mitades | 1 ½ tazas de caldo de pollo |
| 1 o 2 ramitas de romero fresco y tomillo fresco | |

Instrucciones

Precaliente el horno de encimera a 450 °F (230° C). Espolvoree verduras en el fondo de una bandeja para hornear de 11 pulgadas con lados de 1 ½ a 2 pulgadas 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 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 | 2 cucharadas de aceite de oliva |
| 5 dientes de ajo, pelados y picados | 3 cucharadas de tomillo fresco, con tallo |
| 3 cucharadas de mostaza Dijon | 1 cucharada de sal kosher, y adicionales para papas |
| 6 papas Yukon Gold pequeñas, cortadas en cuartos | 1 cucharadita de pimienta negra recién molida, y adicionales para papas |
| 3 cucharadas de romero fresco, sin tallo y picado | |

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.

ESPAÑOL-13

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.

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

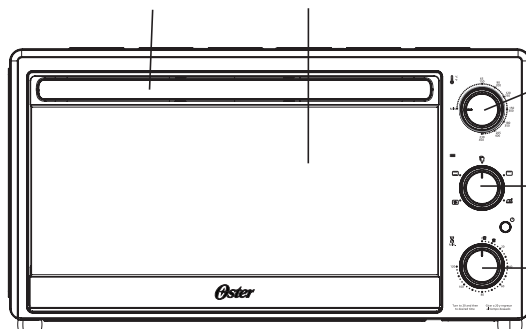
SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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.

LEARNING ABOUT YOUR COUNTERTOP OVEN

Tempered Glass Door –
For front viewing of food.

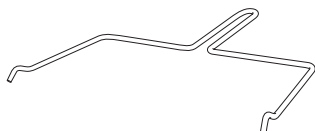
Easy Clean Interior Walls –
Allows fast clean up.



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

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

Timer Control Knob with Bell Signal – Set cooking time up to 120 minutes. It will automatically turn the oven off "0" at the end of the cooking time. (See Figure 3)



Rotisserie Handle – For safe placement and removal of hot rotisserie spit.



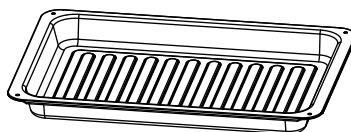
Removable Wire/Broil Racks – Use for all your broiling and grilling needs. See the "Positioning Rack" and "Positioning Pan" sections.



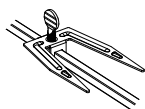
Spit Forks – Use to hold meat in place during rotisserie cooking.



Removable Crumb Tray – For crumb or fallen food particle collection. Pulls out for easy cleaning.



Baking Pan – Enables rotisserie-style cooking.



Thumb Screws – Use to adjust and secure the position of spit forks along the rotisserie spit.

ENGLISH-3

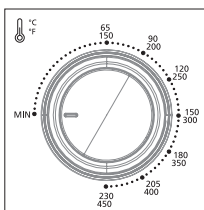


Figure 1

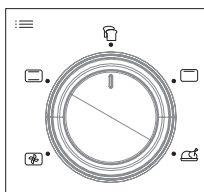


Figure 2

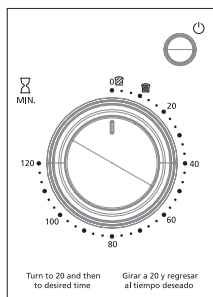


Figure 3

COOKING FUNCTIONS

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.

Convection - This convection function is ideal for roasting, baking, and crisping, as it helps reduce hot spots and cooks food more efficiently than traditional heating elements alone.

Rotisserie - The rotisserie function spins skewered meats for an even roast.

	Bake: Upper heating elements + lower heating elements
	Toast: Upper heating elements + lower heating elements
	Broil: Upper heating elements
	Convection: Upper heating elements + lower heating elements + low speed fan
	Rotisserie: Upper heating elements + Rotating function

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 450° 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 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)

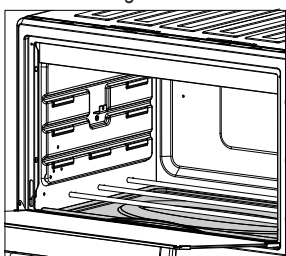


Figure 4: Crumb Tray Rack Positioning

POSITIONING 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 5 and 6)

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 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.
- 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 unless in Rotisserie mode.

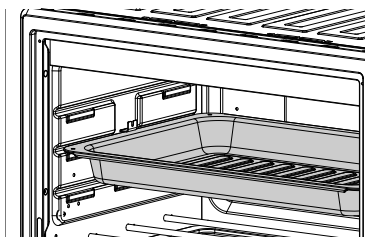


Figure 5: For Baking

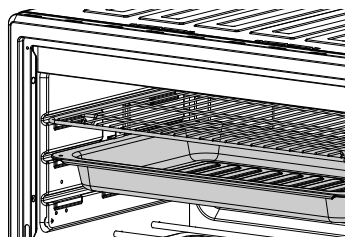


Figure 6: For Grilling or Broiling

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.

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.

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.

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 450°/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.

TO USE THE CONVECTION HEAT FUNCTION

This convection function is ideal for roasting, baking, and crisping, as it helps reduce hot spots and cooks food more efficiently than traditional heating elements alone.

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

1. Place baking pan with food inside on wire rack.
2. Close glass door completely.
3. Turn the Function dial to Convection
4. Turn the Temperature dial to desired setting.
5. Turn the Timer to desired cook time.*
6. When baking is complete, open door completely and remove food.**

FAQS ABOUT CONVECTION BAKING

What is Convection?

ANSWER: In your Countertop oven there is a built in fan that circulates hot air in the oven chamber to provide more even cooking of the food.

How do I adjust the time for Convection?

ANSWER: On average, convection will shorten the cooking time by 30% but it varies by food. It is suggested to go with a shorter cooking time to start with and then add time if it is needed.

What are the best foods to use with Convection?

ANSWER: While a shorter cook time is often desirable, baked goods in particular benefit from this feature.

* **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, metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave Countertop oven unattended.

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 150° F (65 °C) or cooking fish at 400° F (205 °C). 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 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 ROTISSERIE FUNCTION

The rotisserie function spins skewered meats for an even roast.

1. Place the chicken, turkey, or other food you want to cook on the rotisserie spit. Use the two spit forks to hold the food in place in the center of the spit. Use the two spit screws to tighten the spit forks.
2. Place pan in the lowest rack position when the rotisserie function is in use to prevent dripping of hot fluids and food into the oven.
3. Use rotisserie handle to place the rotisserie spit on the spit mounting brackets inside the oven. Tip: Keep the spit at a slight angle, placing the right side into the slot first, then sliding the other side into the bracket on the left.
4. After securely placing the rotisserie spit in place close the oven door.
5. Turn the function knob to the Rotisserie position. Only the top-heating element will operate. (The heating element will cycle ON and OFF to maintain temperature.)
6. Turn the temperature control knob to the desired temperature.
7. Turn the timer knob to the desired time. The timer can be set for up to 120 minutes. A bell signal sounds at the end of the cooking time, and the oven turns off automatically.
8. When cooking is completed, open the door fully and use rotisserie handle to remove food carefully.

WARNING: The rotisserie spit, spit forks, screws, and cooked food can be very hot. Handle with care. DO NOT leave countertop oven unattended.

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 completely cools 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.

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.

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.
- Put the food on a baking pan when freezing.
- 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.
- 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.

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 Countertop 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 450° 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.

RECIPES

BRIE AND ARTICHOKE BRUSCHETTA

Ingredients

6 (1/3 -inch-thick) slices of round country loaf	1 tablespoon chopped garlic
6 tablespoons extra-virgin olive oil	2 tablespoons balsamic vinegar
2 (6 1/2-oz.) jars marinated artichoke hearts, drained	6 oz. brie
1 (2 oz.) piece prosciutto or ham	1 tablespoon chopped fresh mint
1 small red onion, chopped	1 tablespoon chopped fresh basil
	1/4 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-thick slices and cut prosciutto into matchsticks. Heat 1 tablespoon oil in a 10-inch 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	1/4 teaspoon ground cinnamon
2 teaspoons margarine, at room temperature	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.

HONEY MUSTARD CHICKEN WITH SPICY PECAN

Ingredients

1 cup Dijon mustard	Olive oil for drizzling
½ cup chopped pecans	1 teaspoon cayenne pepper
1 cup honey	
Nonstick pan spray	1 18-ounce box cornflake cereal, pulsed in food processor until flakes are crumbs
3 pounds of skinless chicken thighs and/or breasts	

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

Ingredients

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

Instructions

Preheat Countertop Oven to 450°F (230° C). Sprinkle vegetables in the bottom of an 11-inch baking pan with 1 ½ - 2 inches sides and top with turkey breast. Tuck garlic and herbs under breast. Squeeze lemon on top of turkey and season with chili powder, salt and pepper. Cook for 25 minutes. Reduce oven temperature to 325°F(160° C) and pour broth into bottom of pan, about 1 inch up the sides of the pan. Continue cooking until turkey juices run clear and it reaches an internal temperature of 180°F (82° C).

MUSTARD AND HERB PORK TENDERLOIN WITH ROASTED

Ingredients

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



Características eléctricas/Electric characteristics			
Modelo/Model	Voltaje/ Voltage	Frecuencia/ Frequency	Potencia/ Power
TSSTTV60MNS-1MX	127 V	60 Hz	1 800 W
TSSTTV60MNS-052	220 V	50 Hz	2 200 W
TSSTTV60MNS-053	220 V	60 Hz	2 200 W

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

HORNO CON CONVECCIÓN DE 60 L

MODELOS: TSSTTV60MNS-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.

Impreso en China

www.oster.com

Printed in China

P.N. NWL0001746940 Rev B

COOK1937_Oven 60L Manual_25SEM3 (LA)_GCDS-LD