Oster®

User Manual **Extra Large Countertop Oven**

Manual de Instrucciones **Horno de Mostrador Extra Grande**

MODEL/MODELO TSSTTVDGXL



Visit us at www.oster.com

P.N. 176421 Rev. B

Preheating the Oven

Place oven rack into the desired position before heating the oven.
(See "Positioning Rack" Section)
Push the Bake button.
Use arrows to set desired temperature.
Push Timer ∨ down button until seven (7) minutes is displayed.
Push the Start button.

To Use the Bake Function

Place oven rack into the desired position before heating the oven.
(See "Positioning Rack" Section)
Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
Push the Bake button. Use the Temperature arrow keys to select desired temperature.
Use the Time arrow keys to select desired time.
Push the Start button.
NOTE – Upper and lower heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature, and may not glow.
When baking is completed, open door fully and remove food carefully.

To Use the Convection Fan Bake Function

When you select the Convection Bake the convection fan will turn on and circulate air allowing the food to cook evenly and faster.
Place oven rack into the desired position before heating the oven.
(See "Positioning Rack" Section)
Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
Push the Convection Bake button until "Convection Bake" lights up on display. Use the Temp arrow keys to select desired temperature.
Push Timer arrow keys to select desired time.
Push the Start button.
NOTE – Both heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature, and may not glow.
When baking is completed, open door fully and remove food carefully.

To Use the Broil Function

Select desired oven rack position. (See "Positioning Rack" Section)
Place pan into the guide rails below the rack and place the food on top of the rack.
Push Broil button until the word "Broil" lights up on display.
Push Timer arrows to select the desired time.
Push the Start button.
NOTE – The top heating element will cycle ON and OFF to maintain desired temperature, and may not glow.
When broiling is completed, open door fully and remove food carefully.
WARNING: DO NOT LEAVE COUNTERTOP OVEN UNATTENDED.

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623

www.oster.com

© 2017 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.
Sunbeam Products, Inc. is a subsidiary of Newell Brands, Inc. (NYSE: NWL).
CBA-092017

Para preguntas sobre los productos, llamar a:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU.: 1.800.334.0759
Canada: 1.800.667.8623

www.oster.com

© 2017 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.
Sunbeam Products, Inc. es una subsidiaria de Newell Brands, Inc. (NYSE: NWL).

Printed in China

Impreso en China

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

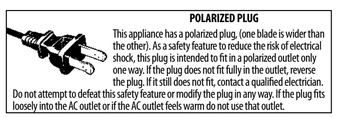
1. Read all instructions before using this product.
2. ⚠ This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
3. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord. Always grasp the plug and pull to disconnect.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors or for commercial purposes.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance or removing a pan, containing hot oil or other hot liquids. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
13. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
14. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
15. 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.
16. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
17. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
18. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
19. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or any materials that may catch fire or melt.

20. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
21. Empty the crumb tray after each use.
22. The glass door is made of tempered glass. Always inspect the glass door for chips, cracks or any other damage. Do not use the countertop oven if the glass door is damaged, as the glass may shatter during use.
23. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter or outlet that allows control remotely, or connect to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

North American models with polarized plugs:



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
c. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

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

NOTICES

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

To Use the Toast Function

Place countertop oven rack into the desired position before heating the countertop oven.
(See "Positioning Rack" Section)
NOTE – Different types of bread require different settings. Lighter breads and waffles require a lighter setting. Darker breads, muffins, and English muffins require a darker setting.
Arrange food on the wire rack.
Push the Toast button. Use arrows to select Toast Shade.
Press the Start button.
When toasting is completed, open door fully and remove food carefully.

To Use the Pizza Function

Place countertop oven rack into the desired position before heating the countertop oven.
(See "Positioning Rack" Section)
Arrange pizza on the wire rack.
Push the Pizza button and 20:00 default time will appear. Use arrow keys to adjust the time as desired. Push the Start button.
NOTE – The Pizza function temperature is set at 400°F and cannot be adjusted.
If different temperature is desired, cancel Pizza function and use Bake function.

Defrosting Function

When defrosting do not preheat countertop oven. Temperature Control is already set to 150°F.
Push the defrost button. Use arrow keys to adjust time. Allow 15 to 20 minutes per side for meats or fish to defrost. Always cook food promptly after thawing.
Push the Start button.

Positioning Rack

To accommodate a wide variety of foods, the countertop oven has 2 racks and two (2) rack positions. *(See Figure 5)*
Positioning of the rack will depend on the size of the food and desired browning.
Before removing the rack, allow the unit to cool.
PLEASE NOTE – For best toast and pizza results, position the rack in the up position on the top rack position.

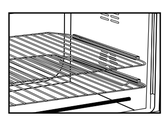
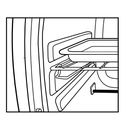


FIGURE 5

Positioning Pan

- To accommodate a wide variety of foods the countertop oven has two pan positions. The pan can be placed on top of the rack or inserted into the guide rails below the rack. (See Figure Below)
- Before removing the pan allow the unit to cool.
- Positioning of the countertop oven pan will depend on the desired cooking method. For baking, place the pan on top of one of the racks. For grilling or broiling, insert the pan into the guide rails below the rack and place the food on top of the rack.



For Baking



For Grilling or Broiling

Welcome

Congratulations on your purchase of an OSTER® Countertop Oven! If you require service on your OSTER® Countertop Oven, do not return to place of purchase. Please contact us at www.oster.com or 1.800.334.0759.

Features of Your Countertop Oven

(See Figure 1)

1. Removable Wire Racks/Broil Rack
2. Time Display
3. Control Buttons
4. Two Rack Positions
5. Easy Clean Interior Walls
6. Glass Door
7. Internal Removable Crumb Tray
8. Baking Pan

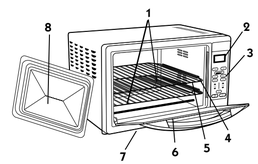


FIGURE 1

Control Buttons

Function Buttons – *(See Figure 2)*

Bake – Convection (Fan Bake), Broil.
Toast – Select to toast bread, bagels, etc.
Pizza – Select to bake a large pizza.
Defrost – Select to defrost foods.
Timer ∧ ∨ **–** Adjusts time.
Temp ∧ ∨ **–** Adjusts temperature.
Clock – Sets the Countertop Oven Clock.
Stop/Cancel – Stops heating or cancels function.
Start – Starts baking/cooking process.

NOTE – Countertop Oven is on when display icons are illuminated and flashing.
Pressing Stop/Cancel button twice turns off unit.



FIGURE 2

Cleaning Your Countertop Oven

Before cleaning your OSTER® Countertop Oven, press Stop/Cancel button twice, unplug it and allow it to cool. To clean, wipe with damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER!** Make sure to use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit. Empty crumb tray frequently to avoid accumulation of crumbs. Countertop Oven racks are dishwasher safe *(top of dishwasher only)*.

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

Storing Your Countertop Oven

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

HELPFUL TIPS / TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
• Overcooked / Undercooked Foods	• Incorrect temperature or time setting	• You may have to adjust the time and temperature to 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, Page English-4. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
• Burnt Smell	• Food build-up inside countertop oven, on heating elements or in crumb tray.	• Refer to "Cleaning Your Countertop Oven" Section, Page English-5.
• Countertop oven does not turn ON	• Unit is unplugged	• Plug the countertop oven into a 120-volt AC electrical outlet. • Set timer knob and temperature knob to desired setting. Both must be turned on to operate the countertop oven.
	• Did not press Start.	• Press Start.
• Only one heating element is heating up	• Function setting selection determines which heating element will operate.	• When toasting, make sure the countertop oven is **not** set to broil setting.
• Heating elements do not stay ON	• Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	• Be certain that function is as desired. • Heating elements may not glow.
• Cannot change function button	• Need to cancel function.	• Press cancel.

Preparing To Use Your Countertop Oven for the First Time

If you are using your countertop oven for the first time, please be sure to:
Remove any stickers from the surface of the countertop oven.
Open countertop oven door and remove all printed documents and paper from inside the countertop oven.
Clean the rack, tray, and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive sponge or cleaning pad.
CAUTION: DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.
Dry the unit thoroughly before using.
Select a location for the countertop oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
Plug the countertop oven into a 120 Volt AC electrical outlet.

To Open the Countertop Oven Door:

Step 1: Grab the center of the handle underhanded with fingertips *(See Figure 3)*.

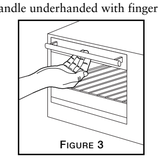


FIGURE 3

Step 2: Pull down the countertop oven door carefully *(See Figure 4)*.

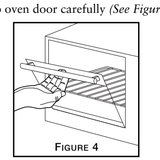


FIGURE 4

CAUTION: This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs per above instructions.

Using Your Countertop Oven

Setting the Clock

Push the Clock button. The clock will flash.
Use the arrow keys to set the hour. Push the Clock button again.
Use the arrow keys to set the minutes.
Push the Clock button once more or the start button and the time will be set.

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2. ⚠ Este artefacto genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque o sumerja el cable, el enchufe o el artefacto en agua u otro líquido.
4. Este artefacto no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.
5. Es necesaria la supervisión cercana cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de los niños. Los niños no deben jugar con el artefacto.
6. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no la esté utilizando, antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle las piezas, y antes de limpiarla. Para desconectarla, gire cualquier control a la posición de apagado (OFF), luego desenchufe el cable del tomacorriente. No lo desconecte halando el cable. Siempre agarre el enchufe y hálelo para desconectarlo.
7. No utilice ningún artefacto con un cable o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal, o se haya dañado de alguna manera. No intente reemplazar o ajustar un cable dañado. Devuelva el artefacto al fabricante (ver garantía) para su revisión, reparación o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por parte del fabricante del artefacto puede causar lesiones.
9. No use este artefacto en ambientes exteriores o con fines comerciales.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
11. No coloque el artefacto sobre o cerca de superficies húmedas o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico o un horno de mostrador caliente.
12. Se debe tener extrema precaución al mover un artefacto o retirar una cacerola que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
13. No utilice la unidad para otro uso que no sea el previsto. El uso inadecuado puede causar lesiones. Sólo debe usarse sobre un mostrador doméstico. Mantenga 6 pulgadas (152 mm) de distancia de la pared y de todos los lados. Siempre úselo sobre una superficie seca, estable y nivelada.
14. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios de metal no deben colocarse dentro de un horno de mostrador ya que pueden ocasionar un incendio o riesgo de una descarga eléctrica.
15. Podría producirse un incendio si el horno de mostrador está cubierto, tocando o cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapices, toallas, paredes y similares, cuando esté en funcionamiento. No coloque nada encima de la unidad cuando ésta se encuentre en funcionamiento.
16. No limpie el artefacto con esponjas metálicas. Las piezas pueden romper la esponja y tocar las partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
17. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes fabricados con materiales distintos del metal o del vidrio.

18. No almacene ningún material en este horno de mostrador cuando no lo esté utilizando, aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
19. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno de mostrador: papel, cartón, plástico o cualquier material que pueda incendiarse o derretirse.
20. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno de mostrador con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno de mostrador.
21. Vacíe la bandeja de migas después de cada uso.
22. La puerta de vidrio está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione la puerta de vidrio para detectar si hay fragmentos, grietas o cualquier otro daño. No utilice el horno de mostrador si la puerta de vidrio está dañada, ya que el vidrio puede romperse durante su uso.
23. No utilice con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita controlar la unidad a distancia (remotamente), ni lo conecte a un circuito que es encendido o apagado regularmente por el servicio de corriente público.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Modelos norteamericanos con enchufes polarizados:



ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja correctamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si todavía no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente anular esta característica de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o el tomacorriente está caliente, no use ese tomacorriente.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

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

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

No hale, gire ni abuse del cable de alimentación.

PRECAUCIÓN

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

Bienvenido

¡Felicitaciones por su compra de un horno de mostrador OSTER®! Si usted necesita servicio para su horno de mostrador OSTER®, no lo devuelva al lugar de compra. Contáctenos en www.oster.com o 1.800.334.0759.

Características de su horno de mostrador

(Véase la Figura 1)

1. Rejillas de alambre desmontables/Rejilla para asar a la parilla
2. Visualizador de tiempo
3. Botones de control
4. Dos posiciones para la rejilla
5. Puerta de vidrio
6. Paredes interiores fáciles de limpiar
7. Bandeja interna desmontable para migas
8. Bandeja para hornear.

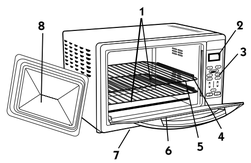


FIGURA 1

Botones de control

Botones de funciones – *(Véase la Figura 2)*

Bake (Hornear) – Convection (Convección), Fan Bake (Hornear con ventilador), Broil (Asar a la parrilla).

Toast (Tostar) – Seleccionar para tostar pan, bagels, etc.

Pizza – Seleccionar para hornear una pizza grande.

Dehydrate (Deshidratar) – Seleccionar para deshidratar alimentos.

Defrost (Descongelar) – Seleccionar para descongelar alimentos.

Timer ^ v – (Contador de tiempo) Ajusta el tiempo.

Temp ^ v – (Contador de Temperatura) – Ajusta la temperatura.

Clock (Reloj) – Se usa para graduar el reloj del horno de mostrador.

Stop/Cancel (Parar/Anular) – Interrumpe el calor o anula la función.

Start (Empezar) – Empieza el proceso de hornear/cocinar.

NOTA – El horno de mostrador esta prendido cuando los botones del panel estan iluminados e intermitentes. Para apagar la unidad hay que presionar Stop/Cancel dos veces.



FIGURA 2

Cómo prepararse para usar su horno de mostrador por primera vez

Cuando utilice su horno de mostrador por primera vez, asegúrese de hacer lo siguiente:

Quitar todos los adhesivos de la superficie del horno de mostrador.

Abrir la puerta del horno de mostrador y sacar todos los documentos impresos y papel que están dentro del horno de mostrador.

Limpiar la rejilla, la bandeja y el recipiente para hornear con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavaplatos y una esponja o estropajo no abrasivos.

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

Seque el aparato bien antes de usarlo.

Elija un lugar para colocar el horno de mostrador. El lugar debe ser en un área abierta en un mostrador plano donde el enchufe pueda llegar al tomacorriente.

Enchufe el horno de mostrador en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios CA.

Para abrir la puerta del horno de mostrador:

Paso 1. Agarre el centro de la manija con las yemas de los dedos *(Véase la Figura 3).*



FIGURA 3

Paso 2. Hale con cuidado hacia abajo la puerta del horno de mostrador *(Véase la Figura 4).*



FIGURA 4

PRECAUCIÓN: Este artefacto genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o perillas en base a las instrucciones anteriores.

Cómo usar su horno de mostrador

Poner el reloj

Presione el botón del Reloj (Clock). El reloj se pondrá intermitente.

Use los botones de las flechas para graduar la hora. Oprima de nuevo el botón del reloj.

Use los botones de las flechas para graduar los minutos.

Presione el botón del reloj una vez más o el botón de iniciar (start) y el tiempo se fijará.

Precalentar el horno de mostrador

Coloque la rejilla en la posición deseada antes de calentar el horno de mostrador. *(Consulte la sección "Cómo colocar la rejilla")*

Presione el botón de Hornear (Bake)

Utilice las flechas para fijar la temperatura deseada.

Presione el botón del reloj ∨ hacia abajo hasta que 7 minutos se muestren en el display.

Apriete el botón Start (Empezar).

Cómo usar la función Bake (Hornear)

Coloque la rejilla en la posición deseada antes de calentar el horno de mostrador. *(Consulte la sección "Cómo colocar la rejilla")*

Coloque los alimentos en la rejilla o en la bandeja para hornear.

Presione el botón de horneado. Use el botón de flecha de la Temperatura para seleccionar la temperatura deseada.

Use el botón de flecha del Tiempo para seleccionar el tiempo deseado.

Apriete el botón Start (Empezar).

NOTA – Los elementos de calentamiento superior en inferior irán en ciclo de Encendido (ON) a Apagado (OFF) para mantener la temperatura deseada, y puede que no se iluminen.

Cuando haya terminado de hornear, abra la puerta totalmente y saque los alimentos con cuidado.

Cómo usar la función Convection Fan Bake (Hornear por convección con ventilador)

Cuando seleccione el Horneado de Convección el ventilador de convección se encenderá y el aire circulará permitiendo que la comida se cocine más rápido y de forma pareja.

Coloque la rejilla en la posición deseada antes de calentar el horno de mostrador. *(Consulte la sección "Cómo colocar la rejilla")*

Coloque los alimentos en la rejilla o en la bandeja para hornear.

Presione el botón de Horneado de Convección hasta que Horneado de Convección (Convection Bake) se ilumine en el display. Use el botón de flecha de la Temperatura (Temp) para seleccionar la temperatura deseada.

Presione el botón de flecha del reloj para seleccionar el tiempo deseado.

Presione el botón de iniciar (Start).

NOTA: Ambos elementos de calentamiento irán en ciclo de Encendido (ON) a Apagado (OFF) para mantener la temperatura deseada, y puede que no se iluminen.

Cuando el horneado se haya completado, abra la puerta completamente y remueva la comida cuidadosamente.

Cómo usar la función Broil (Asar a la parrilla)

Seleccione la posición deseada para la rejilla del horno de mostrador. *(Consulte la sección "Cómo colocar la rejilla")*

Inserte la fuente en los rieles ubicados por debajo de la rejilla y coloque los alimentos en la parte superior de la rejilla.

Presione el botón de Asado (Broil) hasta que la palabra Asado (Broil) se ilumine en la pantalla.

Presione las flechas del tiempo para seleccionar el tiempo deseado.

Apriete el botón Start (Empezar).

NOTE – El elemento de calentamiento superior irá en ciclo de Encendido (ON) a Apagado (OFF) para mantener la temperatura deseada y puede que no se ilumine.

ADVERTENCIA: NO DESCUIDE EL HORNO DE MOSTRADOR.

Cómo usar la función Toast (Tostar)

Coloque la rejilla en la posición deseada antes de calentar el horno de mostrador. *(Consulte la sección "Cómo colocar la rejilla")*

NOTA – Se necesitan distintas graduaciones para diferentes tipos de pan. Los panes más blancos y los wafles requieren una graduación más baja. Los panes más oscuros, los muffins y los panecillos, requieren una graduación más alta.

Ponga los alimentos en la rejilla.

Apriete el botón Toast (Tostar). Use las flechas para seleccionar el grado de tostado.

Apriete el botón Start (Empezar).

Cuando haya terminado de tostar, abra la puerta totalmente y saque los alimentos con cuidado.

Cómo usar la función Pizza

Coloque la rejilla en la posición deseada antes de calentar el horno de mostrador. *(Consulte la sección "Cómo colocar la rejilla")*

Ponga la pizza en la rejilla.

Apriete el botón Pizza y aparecerá el tiempo predeterminado de 20:00. Use las flechas para ajustar el tiempo deseado. Apriete el botón Start (Empezar).

NOTA – La temperatura de la función Pizza está fijada en 400°F y no puede ajustarse.

Si se desea otra temperatura, anule la función Pizza y use la función Bake (Hornear).

Función Defrost (Descongelar)

Cuando descongele no precaliente el horno de mostrador. El control de temperatura está fijado ya en 150°F.

Apriete el botón Defrost (Descongelar). Use los botones de las flechas para ajustar el tiempo. Para descongelar carnes o pescado se necesitan entre 15 y 20 minutos por cada lado. Cocine rápidamente los alimentos después de descongelarlos.

Apriete el botón Start (Empezar).

Cómo colocar la rejilla

Para que el horno de mostrador tenga cabida para una gran variedad de alimentos las rejillas pueden colocarse en dos (2) posiciones. *(Véase la Figura 5)*

La colocación de la rejilla dependerá del tamaño de los alimentos y del grado de dorado que se desee.

Deje que el horno de mostrador se enfríe antes de sacar la rejilla.

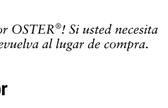


FIGURA 5

POR FAVOR NOTA – para mejores resultados de tostada y pizza, coloque la rejilla hacia arriba en la posición superior para la rejilla.

Colocación De La Fuente

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



Para Hornear



Para Asar

Cómo limpiar su horno de mostrador

Antes de limpiar su horno de mostrador OSTER®, presione Stop/Cancel dos veces, desenchúfelo y déjelo enfriar. Para limpiarlo, pase un paño húmedo. **¡NO LO SUMERJA EN AGUA!** Asegúrese de usar sólo agua con jabón suave. Los productos de limpieza abrasivos, los cepillos de fregar y los productos de limpieza con sustancias químicas pueden dañar el revestimiento del aparato. Vacíe con frecuencia la bandeja para migas para evitar que se acumulen las migas. Las rejillas del horno de mostrador pueden ponerse en el lavaplatos *(sólo en la parte de arriba del lavaplatos).*

Este artefacto no cuenta con piezas reparables por el usuario. Cualquier servicio más allá de lo descrito en la Sección de Limpieza debe ser realizado solamente por un Representante de Servicio Autorizado. Refiérase a la sección de Garantía.

Cómo guardar su horno de mostrador

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo. Si guarda el horno de mostrador durante largos períodos de tiempo, asegúrese de que esté limpio y sin partículas de comida. Guarde el horno de mostrador en un lugar seco, como una mesa o mostrador o en el estante de un armario. Además de la limpieza recomendada, no es necesario ningún otro mantenimiento por parte del usuario.

Consejos Útiles / Detección y Resolución De Problemas

Problema	Posible Causa	Solución
• Alimentos cocinados demasiado o no lo suficiente	• Posición incorrecta de la temperatura o del tiempo	• Puede que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura para conseguir el gusto deseado. • Debido a que su horno de mostrador es más pequeño que su horno normal, se calentará más rápidamente y en general cocinará en períodos de tiempo más cortos.
	• Colocación de la rejilla	• Consulte la sección "Cómo colocar la rejilla" en la página 6 del texto español. Puede que tenga que ajustarse la rejilla dependiendo del tipo de alimento.
• Olor a quemado	• Acumulación de comida dentro del horno de mostrador, en los elementos calefactores o en la bandeja de migas.	• Consulte la sección "Cómo limpiar su horno de mostrador" en la página 6 del texto español.
• El horno de mostrador no se enciende	• El aparato está desenchufado	• Enchufe el horno de mostrador en un tomacorriente eléctrico de 120 voltios CA. • Ponga el botón del contador de tiempo y el de la temperatura en la posición deseada. Ambos deben estar encendidos para que funcione el horno de mostrador.
	• No apretó el botón Start(Empezar).	• Apriete el botón Start (Empezar).
• Sólo se calienta un elemento calefactor	• La selección de la función determina qué elemento calefactor estará en funcionamiento.	• Cuando tueste, compruebe que el horno de mostrador **no** esté en posición Broil (Asar a la parrilla).
• Los elementos calefactores no permanecen encendidos	• Los elementos calefactores se encenderán y apagarán para mantener el calor adecuado.	• Asegúrese de tener puesta la función deseada. • Puede que los elementos de calentamiento no se iluminen.
• No se puede cambiar el botón de función	• Es necesario cancelar la función.	• Apriete el botón Cancel (Anular).

Garantía limitada de 1 año

Sunbeam Products, Inc., o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, (en forma conjunta, "Sunbeam"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de Sunbeam o las tiendas minoristas que venden productos de Sunbeam no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a Sunbeam o a un Centro de Servicio autorizado por Sunbeam. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de Sunbeam?
Sunbeam no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

Sunbeam queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

Sunbeam no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía
En los Estados Unidos
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.334.0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.667.8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.