User Manual

French Door Air Fry Countertop Oven

Manual de Instrucciones

Horno con Freidora de Aire Extra Grande con Puerta Francesa

MODEL/MODELO **TSSTTVFDMAF**



Visit us at www.oster.com

ART0000882723

TTVFDMAF_20ESM1.indd 1 11/11/20 10

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 countertop oven as they may create a fire or risk of electric shock.
15. A fire may occur if the countertop 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

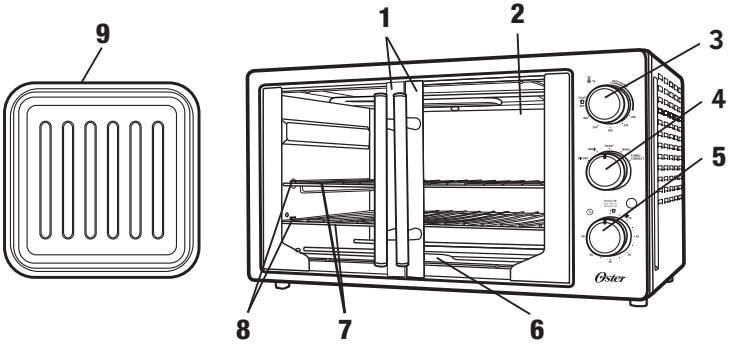
1. Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your countertop oven to prevent possible damage to the surface.
2. During initial 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.

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 2-3 11/11/20 10:23

Welcome

Congratulations on your purchase of an OSTER® French Door Air Fry 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.

Learning About Your Countertop Oven



1. **Tempered Glass Doors –** For front viewing of food.
2. **Easy Clean Interior Walls –** Allows fast clean up.
3. **Temperature Control Knob –** Adjust the dial thermostat to the desired temperature. (See Figure 1)
4. **Function Selector Knob –** Select cooking function by turning knob to desired setting. (See Figure 2)
5. **Timer Control Knob with Bell Signal –** Set cooking time up to 60 minutes. Will automatically turn the oven OFF at the end of the cooking time. (See Figure 3)
6. **Removable Crumb Tray –** For crumb or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.
7. **Removable Wire/Broil Racks –** Use for all your broiling and grilling needs. See "Positioning Rack" and "Positioning Pan" sections.
8. **Air Fry Rack –** Use for air frying food. For greasy food, we recommend using the wire/broil rack with the baking pan assembled.

9. **Baking Pan & Cookie sheet in one –** Use for all your baking needs. See "Positioning Pan" section.

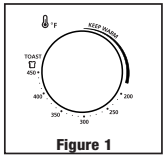


Figure 1

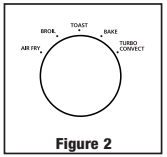


Figure 2

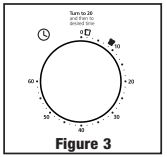


Figure 3

Preparing To Use Your Countertop Oven for the First Time

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

- Remove any stickers from the surface of the oven.
- Open oven door and remove all printed documents and paper from inside the Countertop Oven.
- Clean the rack and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive cleaning pad.

CAUTION: DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.

- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the Countertop Oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Plug the Countertop Oven into a 120 Volt AC electrical outlet.

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

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

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 4-5 11/11/20 10:23

To Use the Toast Function (See Fig. 4)

Select desired rack position. (See "Positioning Rack" Section)

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

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

Step 2. Close glass doors completely.

Step 3. Turn the Function dial to Toast. Both the top and bottom heater elements will operate.

Step 4. Turn the temperature control knob to the 450°/TOAST setting.

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

Step 6. When toasting is complete, a bell will sound. Open doors completely and remove food.
CAUTION: Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave Countertop Oven unattended.

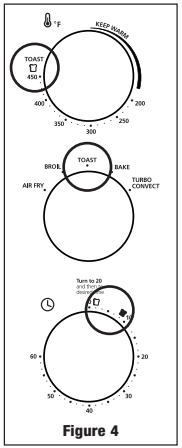


Figure 4

To Use the Air FryFunction (See Fig. 5)

Step 1. Place food evenly on the Air Fry Rack. For foods with high amounts of fat or grease, it is recommended to place the baking pan below the Air Fry Rack or Wire Rack during the cooking cycle.

Step 2. Carefully slide the Air Fry Tray into the middle rack position and close the countertop oven door.

Step 3. Turn the Function dial to Air Fry.

Step 4. Turn the Temperature dial to the desired temperature.

Step 5. Turn the Timer to desired cooking time.

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

Step 6. When the Air Fry cycle is complete, open door completely and remove food.

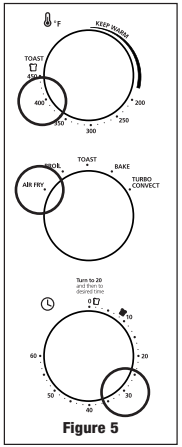


Figure 5

WARNING: Cooked food, Air Fry Rack, Baking Pan, and door can be very hot, handle with care. Do not leave Countertop Oven unattended.

FAQ About Air Frying

Should I toss my food in oil?

ANSWER: Not all foods will benefit from being tossed in oil prior to being air fried. Frozen foods and foods with a high fat content such as chicken wings or bacon do not require oil. To achieve crispy and browned results on foods such as hand-cut fries or vegetables, evenly coat food with about one tablespoon of oil.

Do I need to flip or toss my food halfway through the cooking cycle?

ANSWER: Large quantities of food can benefit from being flipped halfway through the cooking cycle to ensure even cooking and browning.

Air Fry Chart

Food	Weight	Function	Temperature (°F)	Time (min)	Oil?
Potatoes					
Hand-Cut Fries	1.5 lb	AIR FRY	450 degrees	30-35 min	Yes
Hand-Cut Sweet Potato Fries	1.5 lb	AIR FRY	450 degrees	15-20 min	Yes
Frozen Hash Brown	1.5 lb	AIR FRY	450 degrees	15-20 min	No
Frozen Fries (Thick Cut)	1.5 lb	AIR FRY	450 degrees	20-25 min	No
Frozen Fries (Thin Cut)	1.5 lb	AIR FRY	450 degrees	15-20 min	No
Potato Skin	1 lb	AIR FRY	450 degrees	10 min	Yes
Meat/Poultry/Fish					
Chicken Wings	1.5 lb	AIR FRY	450 degrees	20-25 min	No
Steak	1 lb	AIR FRY	450 degrees	10-12 min	Yes
Pork Chops	1.5 oz	AIR FRY	425 degrees	20 min	Yes

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 6-7 11/11/20 10:23

Hamburger	1 lb	AIR FRY	425 degrees	12-15 min	No
Chicken Breast	1 lb	AIR FRY	400 degrees	20-25 min	Yes
Breaded Chicken Breast	1 lb	AIR FRY	400 degrees	20-25 min	No
Breaded Fish	1 lb	AIR FRY	400 degrees	12-15 min	No
Bacon	0.5 lb	AIR FRY	425 degrees	12-15 min	No
Salmon	1-1.5 lb	AIR FRY	450 degrees	15 min	No
Snacks					
Frozen Chicken Nuggets	1.5 lb	AIR FRY	425 degrees	15-20 min	No
Frozen Mozzarella Sticks	0.5 lb	AIR FRY	450 degrees	10-15 min	No
Frozen Onion Rings	1.5 lb	AIR FRY	450 degrees	10-15 min	No
Vegetable					
Tender Stem Broccoli	1 lb	AIR FRY	400 degrees	10-15 min	Yes
Asparagus	1 lb	AIR FRY	400 degrees	8 min	Yes
Brussel Sprouts	1 lb	AIR FRY	400 degrees	12-15 min	Yes
Mushroom	1 lb	AIR FRY	400 degrees	8-10 min	Yes
Fresh Mixed Vegetables	1.5 lb	AIR FRY	400 degrees	15-20 min	Yes

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

NOTE: Cook times are estimates and may vary based on food type and preparation.

To Use the Bake Function (See Fig. 6)

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

Step 2. Close glass doors completely.

Step 3. Turn the Function dial to Bake.

Step 4. Turn the Temperature dial to desired setting.

Step 5. Turn the Timer to desired cook time. **NOTE:** If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.

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

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

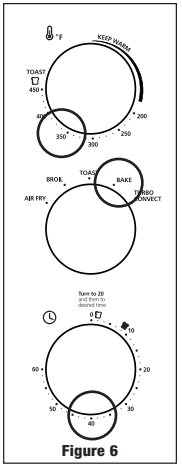


Figure 6

For Cooking Two Pizzas

Step 1. Place the 2 pizzas on the wire rack and air fry rack.

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

To Use the Turbo Convection Heat Function (See Fig. 7)

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

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

Step 2. Close glass doors completely.

Step 3. Turn the Function dial to Turbo.

Step 4. Turn the Temperature dial to desired setting.

Step 5. Turn the Timer to desired cook time. **NOTE:** If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.

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

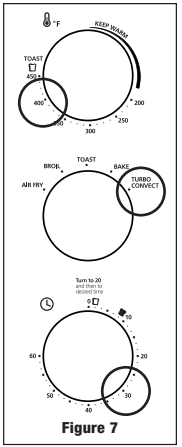


Figure 7

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 8-9 11/11/20 10:23

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

To Use the Broil Function (See Fig. 8)

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

Step 1. Place food on broil rack or on baking pan if needed. See "Positioning Rack" and "Positioning Pan" sections.

Step 2. Close glass doors.

Step 3. Turn the Function dial to Broil.

Step 4. Turn the Temperature dial to desired temperature.

Step 5. Turn the Timer to desired cook time. **Special note:** If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.

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

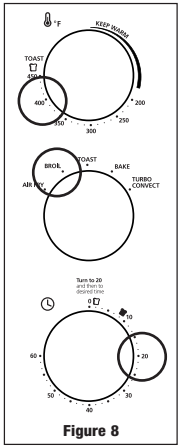


Figure 8

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

To Use the Warm Function (See Fig. 9)

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

Step 2. Close glass doors completely.

Step 3. Turn the Function dial to Bake.

Step 4. Turn the Temperature dial to Warm.

Step 5. Turn the Timer to desired to "Warm" time. **NOTE:** If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20 minute mark to engage the timer then back to desired time.

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

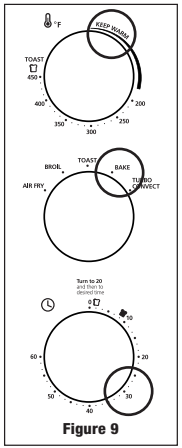


Figure 9

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

To Use The Timer (See Fig. 10)

After rotating the Temperature Dial to your desired temperature, rotate the Timer Dial to the desired cook time. If the desired cooking time is shorter than 20 minutes, turn the dial to 20 minutes and then to the desired time.

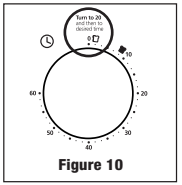


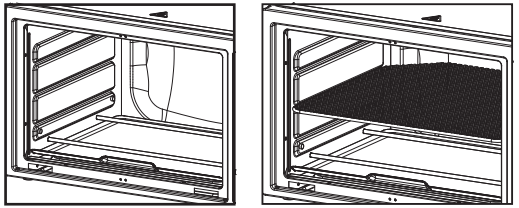
Figure 10

Positioning Rack

- To accommodate a wide variety of foods the oven has three rack positions. The racks can be inserted in the oven top, middle, or lower rack guides. (See Figure Below)
- Before removing the rack allow the unit to cool.
- To remove the racks, open the oven doors and pull the racks towards the front of the oven. The racks will slide on the rack guides on the inside of the oven.

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

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

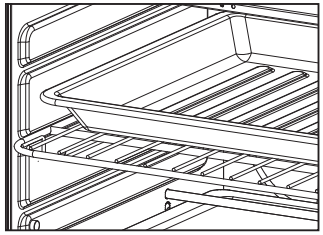

FIGURE 3 For Air Fry

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 10-11 11/11/20 10:23

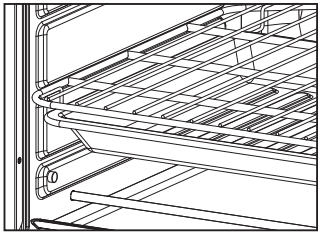
Positioning Pan

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

PLEASE NOTE: Do not to use the broil pan under the rack in the lower position.



For Baking



For grilling, broiling or air frying

Cleaning Your Countertop Oven

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN LIQUIDS.

Step 1. Turn all knobs to "OFF" position and remove plug from electrical outlet. Allow to cool.

Step 2. Wipe unit down with damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.

Step 3. Remove crumb tray by pulling out of Countertop Oven.

Step 4. Shake off crumbs from crumb tray. Cleaning the crumb tray often will avoid any accumulations.

Step 5. Remove wire and air fry rack and clean with damp cloth or place in top rack of dishwasher.

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

Storing Your Countertop Oven

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

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 12-13 11/11/20 10:23

Recipes

Brie and Artichoke Bruschetta

6 (1/3-inch-thick) slices of round country loaf
6 tablespoons extra-virgin olive oil
2 (6 ½-oz.) jars marinated artichoke hearts, drained
1 (2 oz.) piece prosciutto or ham
1 small red onion, chopped
1 tablespoon chopped garlic
2 tablespoons balsamic vinegar
6 oz. brie
1 tablespoon chopped fresh mint
1 tablespoon chopped fresh basil
1/4 cup parmesan shavings

Set Oster® Countertop Oven to broil and pre-heat. Arrange bread in one layer on a baking pan, then brush tops with 2 tablespoons oil and season with salt and pepper. Broil until golden brown and transfer to a rack. Spread thin layer of Brie on toasted bread. Cut artichokes lengthwise into 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

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

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

Recipes

Honey Mustard Chicken with Spicy Pecan Cornflake Crust

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

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 for 40 minutes or until chicken reaches internal temperature of 170°F and is no longer pink in center.

Roasted Turkey Breast with Aromatic Vegetables

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

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

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 14-15 11/11/20 10:23

Recipes

Mustard and Herb Pork Tenderloin with Roasted Potatoes

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

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

Helpful Tips / Troubleshooting

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / Undercooked Foods.	• 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-9. Rack may need to be adjusted to accommodate food.
Burnt Smell.	• Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	• Refer to "Cleaning Your Countertop Oven" Section, Page English-12.
Only one heating element is heating up.	• Function setting selection determines which heating element will operate.	• Check to see if the Broil setting is selected.
Heating elements do not stay ON.	• Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	• Confirm function setting is the correct one of choice.

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 16-17 11/11/20 10:23

1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc., (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 the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. 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.

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 18-19 11/11/20 10:23

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.

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 20-21 11/11/20 10:23

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 una 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

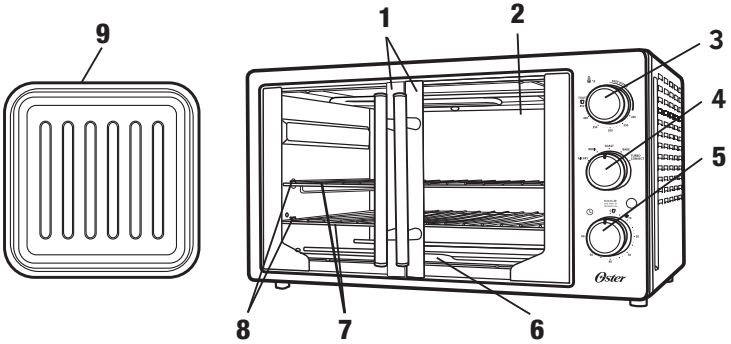
1. Algunas superficies de mostradores y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. No coloque la unidad caliente en una mesa de madera acabada. Le recomendamos que coloque un posa fuentes o bandeja debajo de su horno de mostrador para evitar posibles 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.

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 22-23 11/11/20 10:23

Bienvenido

¡Felicitaciones por su compra del Horno con Freidora de Aire Extra Grande con Puerta Francesa! 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.

Información Sobre su Horno para Mostrador



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

8. **Rejilla de freír con aire removible –** Para freír con aire. Para los alimentos con altas cantidades de grasa; se recomienda colocarlos sobre la rejilla y insertar la bandeja dentro de los carriles de las guías, debajo de la rejilla.
9. **Combinación de bandeja para hornear y bandeja para galletas -** Úselas para todas sus tareas de horneado y asado. Consulte la sección de "Posicionamiento de la Bandeja".

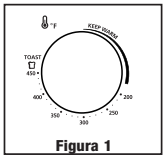


Figura 1

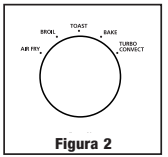


Figura 2

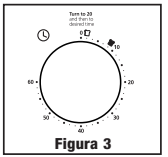


Figura 3

Preparación para Usar Su Horno para Mostrador por Primera Vez

Si está usando su horno para mostrador por primera vez asegúrese de:

- Retirar todos los adhesivos de la superficie del horno.
- Abrir la puerta del horno y retirar todos los documentos impresos y los papeles de la parte interior del horno para mostrador.
- Limpiar la rejilla y la bandeja con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

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

- Seque la unidad por completo antes de usarla.
- Seleccione una ubicación para el horno para mostrador. Deberá ubicarse en un área abierta sobre una mesa en la que el enchufe llegue hasta el tomacorriente.
- Enchufe el horno para mostrador en un tomacorriente de 120 voltios CA.

NOTA: Durante el primer uso usted podría detectar un ligero olor y/o humo.

Gire la temperatura al máximo y deje prendido por aproximadamente

PRECAUCIÓN: Cuando el horno esté en uso o se esté enfriando, asegúrese de que haya un espacio de 6 pulgadas entre el horno y cualquier otra superficie incluyendo los cables. Asegúrese de que el cable no esté apoyado contra la parte trasera del horno para mostrador.

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 24-25 11/11/20 10:23

Uso de la Función de Tostar (Ver la Fig. 4)

Elija la posición deseada para la rejilla. (Consulte la sección “Posicionamiento de la rejilla”)
NOTA: la graduación variará dependiendo del tipo de pan. Los panes más blancos y los gofres (waffle) requieren graduaciones de tostado más claro. Los panes más oscuros, panecillos y molletes requieren una graduación de tostado más oscuro.

Paso 1. Coloque los alimentos en la rejilla. Para obtener los mejores resultados al tostar, coloque la rejilla en la posición media.

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

Paso 2. Cierre completamente las puertas de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla selectora a la función de tostar. El elemento térmico superior e inferior se encenderán.

Paso 4. Gire la perilla de control de la temperatura a la graduación 450º/TOSTAR.

Paso 5. Para fijar el cronómetro de cuenta regresiva, gírelo hasta sobrepasar la marca de 20 minutos para activar el interruptor del cronómetro y fíjelo en el tiempo de tostado deseado.

Paso 6. Cuando haya terminado de tostar sonará una campanilla. Abra completamente las puertas y saque los alimentos.

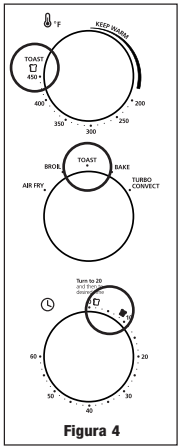


Figura 4

Para Usar la Función de Freír con Aire (ver la Fig. 5)

Paso 1. Coloque los alimentos de manera uniforme sobre la bandeja de freir con aire. Para los alimentos con altas cantidades de grasa; se recomienda colocar la bandeja de hornear debajo de la rejilla.

Paso 2. Cuidadosamente, deslice la bandeja de freír con aire en la posición de parrilla media y cierre la puerta del horno de mostrador.

Paso 3. Gire la perilla de función a la posición “Air Fry” (freír con aire).

Paso 4. Gire la perilla de control de temperatura hasta la posición de la temperatura deseada.

Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado.

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

Paso 6. Cuando termine el ciclo de freír con aire, abra la puerta por completo y retire los alimentos.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocinados, la bandeja de freír con aire, la bandeja de hornear y la puerta pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno de mostrador sin supervisión.

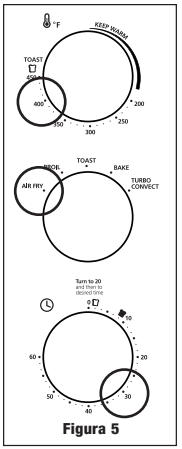


Figura 5

Preguntas Frecuentes y Respuestas sobre como Freír con Aire Caliente

¿Debo revolver mis alimentos con aceite?

RESPUESTA: No todos los alimentos se beneficiarán por cocinarlos en aceite antes de freírlos con aire. Los alimentos congelados y los alimentos que contienen un nivel alto de grasa, como las alas de pollo o el tocino, no necesitan aceite. Para lograr resultados crujientes y dorados en los alimentos, como las papas fritas cortadas a mano o vegetales, cubra uniformemente los alimentos con una cucharada de aceite.

¿Necesito voltear o mezclar mi alimento a mitad del ciclo de cocción?

RESPUESTA: Cantidades grandes de alimentos pueden beneficiarse al mezclarlos a mitad del ciclo de cocción para asegurar una cocción y un dorado uniforme.

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 26-27 11/11/20 10:23

Tabla de Cocción para la Función Air Fry(freír con aire caliente)

Alimento	Peso	Función	Temperatura (°F)	Tiempo de Cocción (minutos)	¿Aceite?
Papas					
Papas fritas cortadas a mano	1.5 libra	AIR FRY	450 grados	30-35 minutos	Si
Batata fritas cortadas a mano	1.5 libra	AIR FRY	450 grados	15-20 minutos	Si
Hash Brown Congeladas	1.5 libra	AIR FRY	450 grados	15-20 minutos	No
Papas fritas congeladas (corte grueso)	1.5 libra	AIR FRY	450 grados	20-25 minutos	No
Papas fritas congeladas (corte fino)	1.5 libra	AIR FRY	450 grados	15-20 minutos	No
Piel de papa	1 libra	AIR FRY	450 grados	10 minutos	Si
Carne/Ave/Pescado					
Alas de pollo	1.5 libra	AIR FRY	450 grados	20-25 minutos	No
Bistec	1 libra	AIR FRY	450 grados	10-12 minutos	Si
Chuletas de puerco	1.5 libra	AIR FRY	425 grados	20 minutos	Si
Hamburguesa	1 libra	AIR FRY	425 grados	12-15 minutos	No
Pechuga de pollo	1 libra	AIR FRY	400 grados	20-25 minutos	Si
Pechuga de pollo empanizada	1 libra	AIR FRY	400 grados	20-25 minutos	No
Pescado empanizado	1 libra	AIR FRY	400 grados	12-15 minutos	No
Tocino	0.5 libra	AIR FRY	425 grados	12-15 minutos	No
Salmón	1-1.5 libra	AIR FRY	450 grados	15 minutos	No
Bocadillos					
Nuggets de pollo congelados	1.5 libra	AIR FRY	425 grados	15-20 minutos	No
Palitos de queso mozzarella congelados	0.5 libra	AIR FRY	450 grados	10-15 minutos	No
Aros de cebolla congelados	1.5 libra	AIR FRY	450 grados	10-15 minutos	No
Vegetales					
Brócoli de tallo blando	1 libra	AIR FRY	400 grados	10-15 minutos	Si
Espárragos	1 libra	AIR FRY	400 grados	8 minutos	Si
Repollo de Bruselas	1 libra	AIR FRY	400 grados	12-15 minutos	Si
Hongos	1 libra	AIR FRY	400 grados	8-10 minutos	Si
Vegetales Mixtos Frescos	1.5 libra	AIR FRY	400 grados	15-20 minutos	Si

NOTA: Precalentar el horno 5 minutos antes de usar.

NOTA: Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar según el tipo de comida y preparación.

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 28-29 11/11/20 10:23

Para Usar la Función de Hornear (Ver la Fig. 6)

Paso 1. Coloque una bandeja para horneado con alimento en la rejilla de alambre.

Paso 2. Cierre completamente las puertas de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla de funciones a Bake (Hornear).

Paso 4. Gire la perilla de la temperatura hasta la posición deseada.

Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado. **NOTA:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el relojprogramador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.

Paso 6. Cuando termine de hornear, abra por completo las puertas del horno y retire los alimentos. **ADVERTENCIA:** Los alimentos cocidos y la rejilla de metal pueden estar muy calientes, manipule con cuidado. No deje el horno para mostrador sin supervisión.

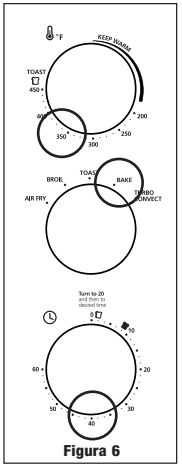


Figura 6

PARA COCINAR 2 PIZZAS

Paso 1. Coloque los 2 pizzas en las rejillas.

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

Para Usar la Función de Turbo (Horneado por Convección) (Ver la Fig. 7)

La función de Turbo (horneado por convección) enciende un ventilador incorporado que circula el aire caliente en la cámara del horno cocinando su comida más rápido y más parejo. Precaliente el horno de 5 a 7 minutos a la temperatura deseada con la rejilla del horno en su lugar.

Paso 1. Coloque una bandeja para horneado con alimento en la rejilla de alambre.

Paso 2. Cierre completamente las puertas de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla de funciones a Turbo (horneado por convección).

Paso 4. Gire la perilla de la temperatura hasta la posición deseada.

Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado. **NOTA:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el relojprogramador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.

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

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

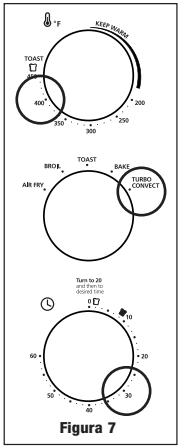


Figura 7

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 30-31 11/11/20 10:23

Uso de la Función de Asar (Ver la Fig. 8)

La función ajustable de asar permite al horno asar a cualquier temperatura. Fabuloso para derretir queso a 150º F o cocinar pescado a 400º F. Ajuste según sea necesario.

Paso 1. Coloque la comida en la rejilla para asar o en una bandeja de hornear si es necesario. Consulte las secciones de "Posicionamiento de la rejilla" y "Posicionamiento de la Bandeja".

Paso 2. Cierre las puertas de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla de función a la posición "Broil" (Asar).

Paso 4. Gire la perilla de control de la temperatura hasta la posición de la temperatura deseada.

Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de cocción deseado. **NOTA:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el relojprogramador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.

Paso 6. Cuando termine de asar, abra por completo las puertas del horno y retire los alimentos.

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

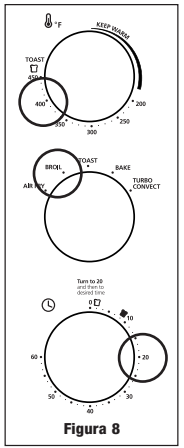


Figura 8

Uso de la Función de Calentar (Ver la Fig. 9)

Paso 1. Coloque una bandeja para horneado con alimento en la rejilla de alambre.

Paso 2. Cierre completamente las puertas de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla de función a la posición "Warm" (Calentar).

Paso 4. Gire el control de temperatura pasando la posición "Warm" (Calentar).

Paso 5. Gire la perilla del reloj programador hasta el tiempo de calentamiento deseado. **NOTA:** Si el tiempo de cocción es menor a 20 minutos, debe girar el relojprogramador más allá de la marca de 20 minutos y luego retroceder hasta el tiempo deseado.

Paso 6. Cuando termine de calentar, abra por completo las puertas del horno y retire los alimentos.

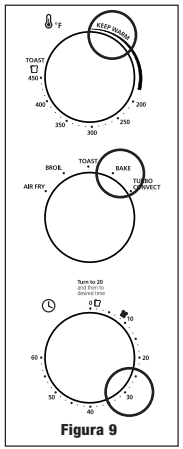


Figura 9

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

Uso de la perillLLa de control de tiempo (ver Fig. 10)

Después de girar la perilla de temperatura a la temperatura deseada, gire la perilla de control de tiempo al el tiempo de cocción deseado. Si el tiempo de cocción deseado es menos de 20 minutos, gire la perilla de control de tiempo a 20 minutos y luego al tiempo deseado.

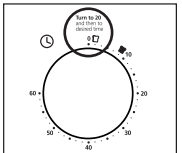


Figura 10

Posicionamiento de la Rejilla

- Para poder contener una amplia variedad de alimentos el horno tiene una rejilla reversible y tres posiciones para la rejilla. La rejiilla se puede insertar en el horno en las guías superior, media, e inferior de la rejilla. La rejilla encajará en cualquiera de las guías para rejilla dentro del horno para mostrador. (Vea la figura abajo)
- Antes de retirar la rejilla permita que se enfríe la unidad.
- Para retirar la rejilla, abras las puertas del horno y lleve la rejilla hacia el frente del horno. La rejilla se deslizará en las guías dentro del horno.

TENGA EN CUENTA QUE: la rejilla del horno puede inclinarse hacia adelante haciendo que los alimentos se muevan cuando se saca la rejilla; proceda con cuidado.

- La de la rejilla dependerá del tamaño de los alimentos y de qué tan dorados los desee. Coloque la rejilla abajo para evitar que se dore la parte superior y en la posición elevada para evitar que se queme la parte inferior.
- Para obtener mejores resultados al tostar, coloque la rejilla en la guía media de la rejilla.

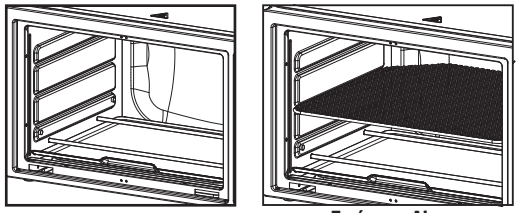


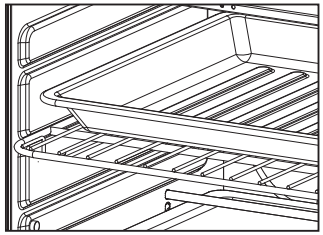
FIGURE 3

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 32-33 11/11/20 10:23

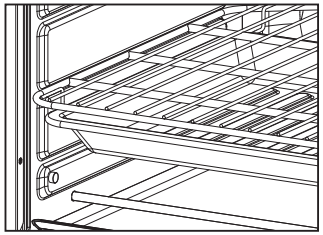
Posicionamiento De La Bandeja

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

TENGA EN CUENTA QUE: no use la bandeja para hornear debajo de la parrilla en la posicion mas baja.



Para Hornear



Para asar a la parrilla, asar o freír con aire

Limpieza del Horno para Mostrador

NO LO SUMERJA EN LIQUIDOS.

Paso 1. Gire todas las perillas a la posición de Apagado (OFF) y desenchufe del tomacorriente. Deje que se enfríe.

Paso 2. Limpie la unidad con un paño húmedo. NO LO SUMERJA EN AGUA. Asegúrese de usar sólo agua con jabón suave. Los limpiadores abrasivos, cepillos para fregar y limpiadores químicos dañan el revestimiento de limpieza continua de esta unidad.

Paso 3. Retire la bandeja para migas del horno para mostrador.

Paso 4. Sacuda la bandeja para quitar las migas. La limpieza regular de la bandeja para migas evitará las acumulaciones.

Paso 5. Retire las rejillas y límpielas con un paño húmedo o coloque en la rejilla superior del lavaplatos.

Para Guardar el Horno para Mostrador

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de guardarlo. Si guarda el horno para mostrador por períodos largos asegúrese de que esté limpio y libre de partículas de comida. Guarde el horno para mostrador en un lugar seco como por ejemplo en una mesa o mostrador o armario. Además de la limpieza recomendada no es necesario ningún otro tipo de mantenimiento.

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 34-35 11/11/20 10:23

BRUSCHETTA DE BRIE Y ALCACHOFA

6 rodajas de pan redondo campesino (de 1/3 de pulgada de ancho, 0.8 cm)
1 cucharada de ajo picado
2 cucharadas de vinagre balsámico
6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
6 onzas de queso Brie
1 cebolla pequeña picada
2 frascos (de 6 ½ onzas) de corazones de alcachofas marinados escurridos
1 cucharada de menta fresca picada
1 cucharada de albahaca fresca picada
1 rodaja de prosciutto o jamón (2 onzas)
¼ de taza de queso parmesano rayado

Fije el horno tostador para mostrador Oster® a "broil" (asar) y pre caliente. Arregle el pan en una capa en un molde para hornear, luego unte los lados de arriba con dos cucharadas de aceite de oliva y sazone con sal y pimienta. Hornee hasta que queden color marrón dorado y pase a la rejilla. Unte una capa ligera de queso Brie en el pan tostado. Corte las alcachofas a lo largo en rodajas de ¼ de pulgada (0.6 cm) de ancho y corte el prosciutto en tiras. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén de 10 pulgadas (25 cm) de fondo pesado a fuego medio alto. Añada la cebolla y el ajo. Mueva frecuentemente hasta que queden transparentes. Añada las alcachofas y el prosciutto, cocine las alcachofas hasta que estén doradas (por unos 4 minutos) y luego añada el vinagre balsámico. Añada la albahaca y la menta, sal y pimienta al gusto. Sirva la mezcla sobre las tostadas. Cubra con queso parmesano y sirva inmediatamente.

CINNAMON TOAST

1 Cucharada de azúcar rubia
2 Cucharaditas de margarina a temperatura ambiente
¼ Cucharadita de canela en polvo
2 Tajadas de pan integral o multi granos

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

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

1 taza de mostaza Dijón
½ taza de pecanas picadas
1 taza de miel
Spray para molde anti-adherente
3 libras de muslos de pollo y/o pechugas sin piel
Aceite de oliva para rociar
1 cucharadita de pimienta de cayena
1 caja de cereal de hojuelas de maíz de 18 onzas, picado en el procesador hasta que quede en migas

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

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 36-37 11/11/20 10:23

PECHUGA DE PAVO ASADA CON VEGETALES AROMÁTICOS

1 pechuga de pavo pequeña
2 tallos de apio, cortados en cubitos de ¼ de pulgada (0.6cm)
2 dientes de ajo pelados
1 o 2 ramitos de romero y tomillo frescos
1 limón, cortado por la mitad
1 cebolla pequeña, cortada en cubitos de
Chili en polvo
Sal Kosher y pimienta
3 zanahorias pequeñas, cortadas en cubitos de ¼ de pulgada (0.6cm)
1 ½ taza de caldo de gallina

Precaliente el horno tostador para mostrador Oster® a 450°F. Esparza los vegetales al fondo de un molde para hornear de 11 pulgadas (28 cm) por 1 ½ a 2 pulgadas (3.5 a 5 cm) de alto y ponga encima la pechuga de pavo. Meta el ajo y las hierbas debajo de la pechuga. Exprima el limón sobre el pavo y sazone con chili en polvo, sal y pimienta. Cocine por 25 minutos. Baje la temperatura del horno a 325°F y vierta el caldo al fondo del molde, hasta que llegue a 1 pulgada (2.5cm) a los lados del molde. Continúe cocinando, hasta que el jugo del pavo se vea transparente y alcance una temperatura interna de 180°F.

CHULETAS DE CERDO A LA MOSTAZA Y HIERBAS CON PAPAS ASADAS

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

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

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 38-39 11/11/20 10:23

Consejos Útiles / Diagnóstico de Problemas

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
Alimentos crudos/ pasados de cocción.	• Temperatura o programación del tiempo incorrectas.	• Tal vez tenga que ajustar el tiempo y la temperatura a gusto. • Debido a que su horno para mostrador es más pequeño que su horno común, se calentará más rápido y generalmente cocinará en períodos más cortos.
	• Ubicación de la rejilla.	• Vea la sección "Colocación de la rejilla", en la página español-26. La rejilla puede necesitar ajustes para contener los tipos de alimentos.
Olor a quemado.	• Alimentos atascados dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja para migas.	• Vea la sección "Limpieza del horno para mostrador", página español-35.
Solo un elemento calentador está calentando.	• La selección de la función determina qué elemento calentador funciona.	• Revise si se seleccionó la opción Asar y de Calentar.
Los elementos calentadores no se mantienen encendidos.	• Los elementos calentadores cambiarán de encendido (ON) y apagado (OFF) para mantener la temperatura apropiada.	• Confirme que la selección de la función sea la correcta.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., (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 elimínará 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.

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 40-41 11/11/20 10:23

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 los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., Boca Ratón, Florida 33431. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

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

NOTE

TSSTTVFDMAF_20ESM1.indd 42-43 11/11/20 10:23



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service
USA: 1.800.334.0759
www.oster.com

© 2020 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU.: 1.800.334.0759
www.oster.com

© 2020 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.
Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Printed in China
TSSTTVFDMAF_20ESM1

Impreso en China
GCDS-OST-JC