



MODELOS **TSSTTV42FDDAFNS**
MODELS **TSSTTV42FDDAFNSB**

MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO DIGITAL CON FREIDORA DE AIRE DE 42 L
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL
42 L DIGITAL OVEN WITH AIR FRYER
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

PROTECCIONES IMPORTANTES

Antes de usar el aparato, siempre se deben leer y seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

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

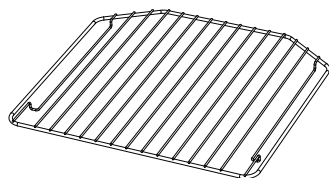
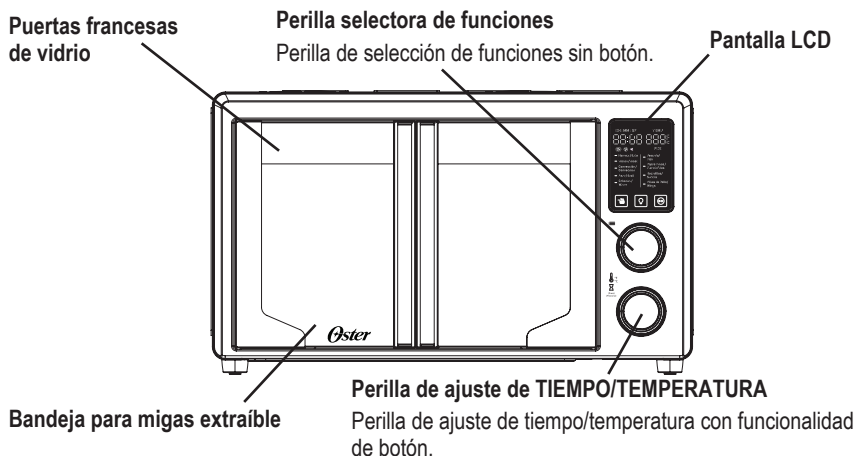
14. Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está cubierto, toca o está cerca de materiales inflamables, incluidas cortinas, tapicería, toallas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No almacene ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
15. No limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y tocar las piezas eléctricas, lo que crea un riesgo de descarga eléctrica.
16. Se debe tener extrema precaución al usar recipientes contruidos con materiales que no sean metal o vidrio.
17. No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
18. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico o cualquier material que pueda incendiarse o derretirse.
19. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el sobrecalentamiento del horno.
20. Vacíe la bandeja para migas después de cada uso.
21. La puerta de vidrio está hecha de vidrio templado. Siempre inspeccione la puerta de vidrio en busca de roturas, grietas o cualquier otro daño. No use el horno tostador si la puerta de vidrio está dañada, ya que el vidrio puede romperse durante el uso.
22. Si su horno tostador está equipado con una función de ENCENDIDO CONSTANTE, el horno tostador permanecerá ENCENDIDO si la perilla se gira en sentido contrario a las agujas del reloj más allá de cero. Tenga cuidado al usar esta función y no lo opere sin supervisión durante largos períodos.
23. No lo utilice con un programador, temporizador, adaptador de enchufe inalámbrico o tomacorriente que permita el control remoto, ni lo conecte a un circuito que la compañía de servicios públicos encienda y apague regularmente.
24. Consulte la sección de Limpieza para obtener instrucciones sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos.
25. Modelos con sonda de temperatura: La sonda estará caliente durante el uso; manipúlela con cuidado. Siempre proteja sus manos con guantes antideslizantes para horno o similares. Desconecte la sonda antes de retirar los alimentos del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

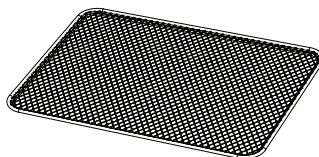
1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir el peligro de que una persona o una mascota se enrede o tropiece con un cable largo.
2. Se puede comprar y utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma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

MÁS INFORMACIÓN SOBRE SU HORNO DE ENCIMERA



Rejilla de alambre/asado extraíble

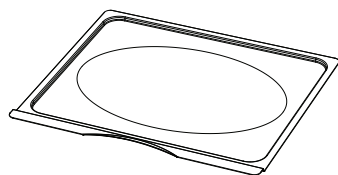
Utilícela para todas sus necesidades de asado y cocción a la parrilla. Consulte las secciones "Posicionamiento de la rejilla" y "Posicionamiento de la bandeja para hornear".



Rejilla para freír con aire de malla extraíble

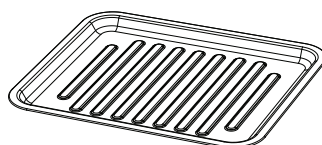
Se utiliza para freír alimentos con aire. La rejilla de malla está rallada para permitir el paso del aire y lograr una cocción uniforme.

Para alimentos grasos, recomendamos usar la rejilla de alambre/asado con la bandeja para hornear ensamblada. Consulte la sección "Posicionamiento de la rejilla".



Bandeja para migas extraíble

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

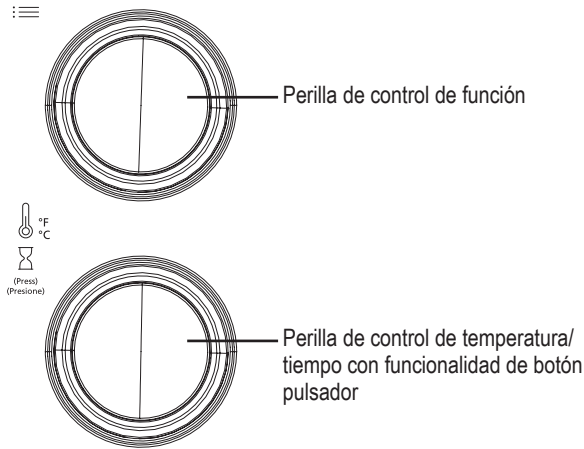
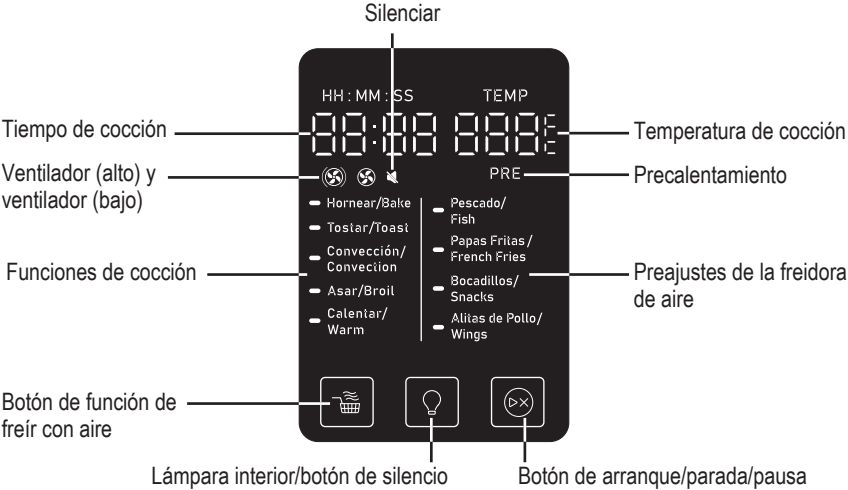


Bandeja para hornear/gotear

Utilícela para todas sus necesidades de horneado. La bandeja se puede colocar en cualquiera de las tres posiciones de la rejilla. Consulte la sección "Posicionamiento de la bandeja para hornear".

Tenga en cuenta que este artículo no se extiende por todo el ancho del horno de 42 litros.

PANEL LCD



FUNCIONES DE COCCIÓN

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

Tostar - la función de tostado cuenta con 7 ajustes de tostado preestablecidos. Dora de manera uniforme el pan, los bagel y otros productos horneados.

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

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

Calentar - la función de Calentar es para calentar y mantener los alimentos calientes después de calentarlos.

Freír con aire - la función de Freír con aire cuenta con cuatro ajustes diferentes: Pescado, papas fritas, refrigerios y alitas.

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

Hornear: Elementos calefactores superiores + elementos calefactores inferiores

Tostar: Elementos calefactores superiores + elementos calefactores inferiores
--

Convección: Elementos calefactores superiores + elementos calefactores inferiores + ventilador de baja velocidad

Asar: Elementos calefactores superiores
--

Calentar: Elementos calefactores inferiores
--

PREPARACIÓN PARA USAR SU HORNO DE ENCIMERA POR PRIMERA VEZ

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

1. Retirar las calcomanías de la superficie del horno.
2. Abrir las puertas del horno y retirar todos los documentos impresos y el papel del interior del horno de encimera.
3. Limpiar la rejilla y la bandeja con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una almohadilla de limpieza no abrasiva.

PRECAUCIÓN: NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.

4. Seque bien la unidad antes de usarla.
5. Seleccione una ubicación para el horno de encimera. Debe estar en un área abierta sobre una superficie plana, horizontal y estable (asegúrese de que la superficie sea resistente al calor) donde el enchufe alcance un tomacorriente.

PRECAUCIÓN: NO COLOQUE LA UNIDAD CALIENTE SOBRE UNA MESA DE MADERA CON ACABADO.

Algunas superficies de encimeras y mesas no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos electrodomésticos. Recomendamos colocar un salvamanteles o un trébedes debajo del horno de encimera para evitar posibles daños a la superficie.

6. Enchufe el horno de encimera en un tomacorriente adecuado con un voltaje que coincida con el voltaje nominal marcado en el aparato. Si no está seguro, comuníquese con un electricista calificado.

ADVERTENCIA: Cuando el horno de encimera esté en uso o se esté enfriando, asegúrese de que haya un espacio libre de 6 pulgadas (152 mm) entre él y cualquier otra superficie, incluidos los cables. El cable NO debe apoyarse contra la parte posterior del horno de encimera.

ABRIR LAS PUERTAS DEL HORNO DE ENCIMERA

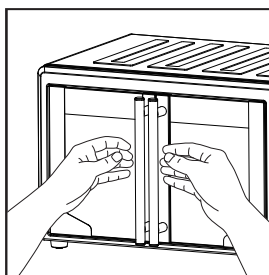


Figura 1

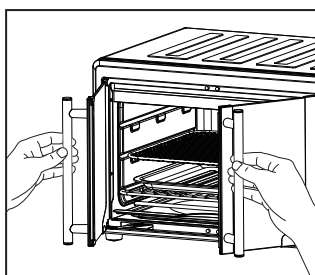


Figura 2

1. Con las dos manos, tome cuidadosamente el centro de ambos mangos con la punta de los dedos (Consulte la Figura 1).
2. Abra las puertas del horno con cuidado. (Consulte la Figura 2).

IMPORTANTE: Este electrodoméstico cuenta con un sistema de puertas conectadas. Abra las puertas completamente. (Consulte la Figura 3).

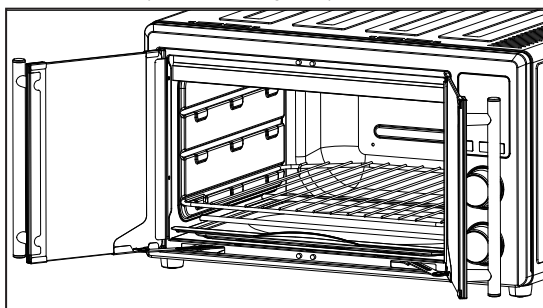


Figura 3

PRECAUCIÓN: ESTE APARATO GENERA CALOR DURANTE EL USO. NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES. SIEMPRE USE LOS MANGOS O LAS PERILLAS SEGÚN LAS INSTRUCCIONES ANTERIORES.

INFORMACIÓN GENERAL

CONVERTIR UNIDADES DE TEMPERATURA

Convertir las unidades de temperatura le permite elegir entre Fahrenheit y Celsius. Para convertir:

1. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura a cualquier función de cocción.
2. Mantenga presionada la perilla de control de tiempo/temperatura hasta que escuche un pitido o vea que aparece una nueva unidad de medición de temperatura en la pantalla.
3. Para volver, mantenga presionada la perilla de control de tiempo/temperatura nuevamente.

AJUSTAR EL TIEMPO Y LA TEMPERATURA

Para seleccionar el tiempo y la temperatura:

1. Seleccione la función de cocción deseada con la perilla de control de función.
2. Presione la perilla de control de tiempo/temperatura para seleccionar la temperatura.
3. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura al tiempo de cocción deseado.
4. Presione INICIAR/DETENER en la pantalla digital para seleccionar el tiempo de cocción. PRE comenzará a parpadear.

NOTA: No todas las funciones de cocción tienen un ciclo de precalentamiento.

PRECALENTAMIENTO DEL HORNO

Precalentar el tostador permite que se caliente a la temperatura correcta antes de la cocción.

El ciclo de precalentamiento se ejecutará cuando se seleccionen las siguientes funciones:

HORNEAR, CONVECCIÓN y FREÍR CON AIRE.

Para precalentar el horno:

1. Seleccione la función de cocción deseada con la perilla de control de función.
2. Presione la perilla de control de tiempo/temperatura para seleccionar la temperatura.
3. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura al tiempo de cocción deseado.
4. Presione INICIAR/DETENER para comenzar a precalentar el horno.

NOTA: El temporizador de cocción comenzará una vez que el horno haya terminado de precalentarse.

Para omitir el precalentamiento:

1. Seleccione la función de cocción deseada con la perilla de control de función.
2. Presione la perilla de control de tiempo/temperatura para seleccionar la temperatura.
3. Presione INICIAR/DETENER para comenzar a cocinar.
4. Presione brevemente INICIAR/DETENER para evitar el precalentamiento e inmediatamente inicie el temporizador de cocción.

SILENCIAR EL HORNO

Silenciar el horno desactiva los sonidos indicadores.

Para silenciar el horno:

1. Mantenga presionado el botón de la lámpara interna en la pantalla digital para silenciar.
2. Mantenga presionado nuevamente para volver a encender el sonido del indicador.

MODO EN ESPERA

El horno de encimera cuenta con un modo de espera que apaga la pantalla digital después de 5 minutos de inactividad.

Para omitir el modo de espera:

1. Mantenga presionado INICIAR/DETENER para omitir el modo de espera.

ELEMENTOS CALEFACTORES

Los elementos calefactores superior e inferior se encenderán y apagará para mantener la temperatura deseada. Es posible que no vea elementos calefactores brillantes.

POSICIONAMIENTO DE LA BANDEJA PARA MIGAS

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

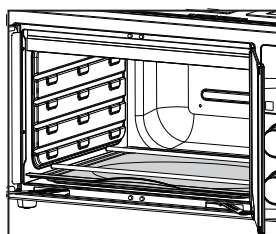


Figura 4: Posicionamiento de la rejilla de la bandeja para migas

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

- El horno tiene tres posiciones de rejilla para admitir una amplia variedad de alimentos. Las rejillas de alambre/asado y para freír con aire de malla se pueden insertar en los rieles guía de la rejilla superior, media o inferior del horno. (Consulte las Figuras 5 y 6)
- Antes de retirar la rejilla, deje que la unidad se enfríe.
- Para retirar la rejilla, abra las puertas del horno y tire de la rejilla hacia la parte delantera del horno. La rejilla se deslizará sobre los rieles guía de la rejilla dentro del horno.

PRECAUCIÓN: Las rejillas de alambre/asado y malla para freír con aire pueden inclinarse hacia abajo, lo que hace que los alimentos se muevan cuando se sacan. Proceda con precaución.

- La posición de las rejillas de alambre/asado y malla para freír con aire dependerá del tamaño de la comida y del dorado deseado. Coloque la rejilla más abajo para evitar que se dore la parte superior y más arriba para evitar que se queme la parte inferior.
- Para obtener los mejores resultados de tostado y pizza, coloque la rejilla en la guía de la rejilla del medio.

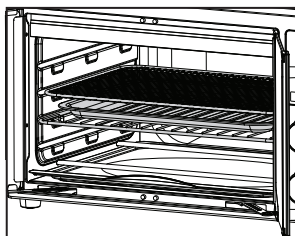


Figura 5: Posicionamiento de la rejilla de alambre/asado

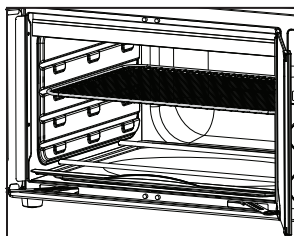


Figura 6: Posicionamiento de la rejilla para freír con aire de malla

POSICIONAMIENTO DE LA BANDEJA PARA HORNEAR/GOTEAR

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

CONSEJO: Para asegurarse de que los alimentos no se adhieran a la bandeja para hornear, use aceite o mantequilla para cubrir la bandeja.

- Antes de retirar la bandeja, deje que la unidad se enfríe.
- La posición de la bandeja del horno dependerá del método de cocción deseado. Para hornear, coloque la bandeja sobre la rejilla. Para freír con aire, coloque la bandeja sobre la rejilla de alambre debajo de la rejilla para freír con aire de malla.

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

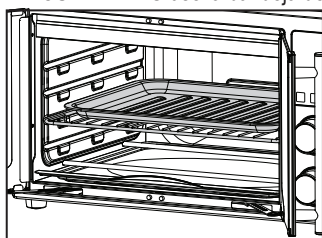


Figura 7: Para hornear

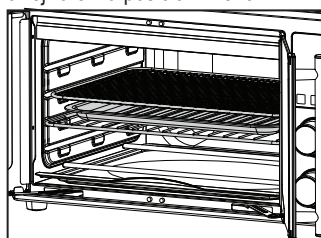


Figura 8: Para cocinar a la parrilla, asar o Freír con aire

RETIRAR LOS ALIMENTOS

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

FUNCIONES DEL HORNO TOSTADOR

USO DE LA FUNCIÓN DE HORNEAR

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

1. Coloque los alimentos en la rejilla de alambre o en la bandeja para hornear.
2. Usando la perilla de control de función, gire a la función HORNEAR.

NOTA: Cuando esté en modo de Hornear, los elementos calefactores superior e inferior funcionarán una vez que se haya ajustado el temporizador.

3. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura al ajuste de temperatura de HORNEAR deseado. Luego, presione la perilla de control de tiempo/temperatura para hacer su selección.
4. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura al tiempo de cocción deseado.
NOTA: Los elementos calefactores superior e inferior se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.
5. Presione INICIAR/DETENER nuevamente para comenzar a cocinar. PRE comenzará a parpadear.
6. (Opcional) Gire la perilla de control de tiempo/temperatura para cambiar la temperatura de cocción durante el ciclo de cocción. Presione la perilla de control de tiempo/temperatura y gírela para agregar o reducir el tiempo de cocción durante el ciclo de cocción.

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

USO DE LA FUNCIÓN DE TOSTADO

La función de tostado cuenta con 7 ajustes de tostado preestablecidos con diferentes tiempos para cada ajuste.

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

1. Coloque los alimentos en la rejilla de alambre.
2. Usando la perilla de control de función, gire al ajuste de TOSTAR.
NOTA: Cuando esté en modo de Tostar, los elementos calefactores superior e inferior funcionarán una vez que se haya ajustado el temporizador.
3. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura para seleccionar un ajuste de tostado preestablecido de 1 a 7. Luego, presione la perilla de control de tiempo/temperatura para hacer su selección.
NOTA: Para un tostado más suave, use los ajustes 1 a 3. Para un tostado medio, use el ajuste 4. Para un tostado más dorado, use los ajustes 5 a 7.
4. Presione la perilla de control de tiempo/temperatura en la pantalla digital para seleccionar el tiempo de cocción.
5. Presione INICIAR/DETENER nuevamente para comenzar a cocinar. El temporizador debe comenzar la cuenta regresiva.
6. (Opcional) Gire la perilla de control de tiempo/temperatura para cambiar la temperatura de cocción durante el ciclo de cocción.
7. Presione INICIAR/DETENER en cualquier momento para cancelar.

NOTA: Los elementos calefactores superior e inferior se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

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

USO DE LA FUNCIÓN DE CONVECCIÓN

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

1. Coloque los alimentos en la rejilla de alambre o en la bandeja para hornear.
2. Usando la perilla de control de función, gire a la función CONVECCIÓN.
NOTA: Cuando esté en modo de CONVECCIÓN, los elementos calefactores superior e inferior funcionarán una vez que se haya ajustado el temporizador.
3. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura al ajuste de temperatura de CONVECCIÓN deseado. Luego, presione la perilla de control de tiempo/temperatura para hacer su selección.
4. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura al tiempo de cocción deseado.
NOTA: Los elementos calefactores superior e inferior se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.
5. Presione INICIAR/DETENER nuevamente para comenzar a cocinar. PRE comenzará a parpadear.
6. (Opcional) Gire la perilla de control de tiempo/temperatura para cambiar la temperatura de cocción durante el ciclo de cocción. Presione la perilla de control de tiempo/temperatura y gírela para agregar o reducir el tiempo de cocción durante el ciclo de cocción.

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

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE EL HORNEADO POR CONVECCIÓN

¿Qué es el horneado por convección?

Respuesta: Su horno de encimera tiene un ventilador incorporado que hace circular el aire caliente en la cámara del horno para calentar mejor los alimentos.

¿Cómo ajusto el tiempo para el horneado por convección?

Respuesta: En promedio, la convección acortará el tiempo de cocción en un 30 %, pero esto varía según el alimento. Se sugiere que comience con un tiempo de cocción más corto y luego agregue tiempo si es necesario.

¿Cuáles son los mejores alimentos para usar con el horneado por convección?

Respuesta: Si bien a menudo es conveniente un tiempo de cocción más corto, los productos horneados, en particular, se benefician de la cocción por convección, ya que el aire circulante mantiene la temperatura del horno constante durante todo el proceso.

USO DE LA FUNCIÓN DE ASADO

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

1. Coloque los alimentos en la bandeja para hornear.
2. Cierre la puerta hasta la primera muesca, dejando un pequeño espacio en la parte superior. Esto garantizará un flujo de aire adecuado durante el asado.
3. Usando la perilla de función, gire al ajuste de ASAR.

NOTA: Cuando esté en modo de Asar, los elementos calefactores superiores funcionarán una vez que se haya ajustado el temporizador.

4. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura a la temperatura deseada. Luego, presione la perilla de control de tiempo/temperatura para hacer su selección.
5. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura al tiempo deseado.

NOTA: Dé vuelta a los alimentos aproximadamente a la mitad del tiempo de asado.

6. Presione INICIAR/DETENER nuevamente para comenzar a cocinar.
7. (Opcional) Gire la perilla de control de tiempo/temperatura para cambiar la temperatura de cocción durante el ciclo de cocción. Presione la perilla de control de tiempo/temperatura y gírela para agregar o reducir el tiempo de cocción durante el ciclo de cocción.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes; manipúelos con cuidado. NO deje la unidad sin supervisión.

USO DE LA FUNCIÓN DE CALENTAR

La función de Calentar es para calentar y mantener los alimentos calientes después de calentarlos.

1. Coloque los alimentos en la rejilla de alambre, en la bandeja para hornear o en la bandeja para freír con aire.
2. Usando la perilla de control de función, gire a la función CALENTAR.
3. Gire la perilla de control de temperatura al ajuste de temperatura de CALENTAR deseado.
4. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura al tiempo deseado.
5. Presione INICIAR/DETENER nuevamente para comenzar a cocinar.
6. (Opcional) Presione la perilla de control de tiempo/temperatura y gírela para agregar o reducir el tiempo de cocción durante el ciclo de cocción.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos, la rejilla metálica y la puerta pueden estar muy calientes; manipúelos con cuidado. NO deje la unidad sin supervisión.

NOTA: El ajuste de Calentar se puede utilizar para el rostizado/horneado lento.

Temperatura	Tiempo máx.
≤ 200°F / 93°C	≤ 4 horas
≥ 200°F / 93°C, ≤ 450°F / 232°C	≤ 2 horas

USO DE LA FUNCIÓN DE FREÍR CON AIRE

La función de Freír con aire cuenta con cuatro ajustes diferentes: Pescado, papas fritas, refrigerios y alitas.

1. Coloque los alimentos en la bandeja para freír con aire en la posición de la rejilla superior.
NOTA: Mezcle los alimentos uniformemente en aceite si lo desea antes de colocarlos en el horno.
2. Presione el botón Freír con aire en la pantalla digital.
3. Usando la perilla de función, gire al ajuste deseado de la freidora de aire.
NOTA: Cuando está en modo de Freír con aire, los elementos calefactores superiores y el ventilador de la freidora de aire funcionarán una vez que se haya ajustado el temporizador.
4. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura a la temperatura deseada. Pulse la perilla de control de tiempo/temperatura para seleccionar la temperatura.
5. Gire la perilla de control de tiempo/temperatura al tiempo de cocción deseado.
6. Presione INICIAR/DETENER nuevamente para comenzar a cocinar. PRE comenzará a parpadear.
7. (Opcional) Gire la perilla de control de tiempo/temperatura para cambiar la temperatura de cocción durante el ciclo de cocción. Presione la perilla de control de tiempo/temperatura y gírela para agregar o reducir el tiempo de cocción durante el ciclo de cocción.

NOTA: Los elementos calefactores superiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

ADVERTENCIA: Los alimentos cocidos, la bandeja para freír con aire, la bandeja para hornear y la puerta pueden estar muy calientes. Manipule con cuidado. NO deje la unidad sin supervisión.

PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LA FRITURA CON AIRE

¿Debo echar mi comida en aceite?

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

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

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

TABLA DE REFERENCIA PARA FREÍR CON AIRE

Alimento	Peso		Tempera- tura (°F)	Tempera- tura (°C)	Tiempo (minutos)	¿Aceite?
Papas						
Papas fritas caseras	680 g	1,5 lb	450°	230°	30 a 35 minutos	Sí
Papas fritas de camote caseras	680 g	1,5 lb	450°	230°	15 a 20 minutos	Sí
Papas hash brown congelados	680 g	1,5 lb	450°	230°	15 a 20 minutos	No
Papas fritas congeladas (corte grueso)	680 g	1,5 lb	450°	230°	20 a 25 minutos	No
Papas fritas congeladas (corte delgado)	680 g	1,5 lb	450°	230°	15 a 20 minutos	No
Piel de papa	450 g	1 lb	450°	230°	10 min	Sí
Carne/aves/pescado						
Alitas de pollo	680 g	1,5 lb	450°	230°	20 a 25 minutos	No
Bistec	450 g	1 lb	450°	230°	10 a 12 minutos	Sí
Chuletas de cerdo	680 g	1,5 lb	425°	215°	20 min	Sí
Hamburguesa	450 g	1 lb	425°	215°	12 a 15 minutos	No
Pechuga de pollo	450 g	1 lb	400°	200°	20 a 25 minutos	Sí
Pechuga de pollo empanizada	450 g	1 lb	400°	200°	20 a 25 minutos	No
Pescado empanizado	450 g	1 lb	400°	200°	12 a 15 minutos	No
Tocino	225 g	0,5 lb	425°	215°	12 a 15 minutos	No
Salmón	450 g	1 lb	425°	215°	15 min	No
Refrigerios						
Patitas de pollo congeladas	680 g	1,5 lb	425°	215°	15 a 20 minutos	No
Palitos de mozzarella congelados	225 g	0,5 lb	450°	230°	10 a 15 minutos	No
Aros de cebolla congelados	680 g	1,5 lb	450°	230°	10 a 15 minutos	No
Verduras						
Brócoli de tallo tierno	450 g	1 lb	400°	200°	10 a 15 minutos	Sí
Espárrago	450 g	1 lb	400°	200°	8 minutos	Sí
Coles de Bruselas	450 g	1 lb	400°	200°	12 a 15 minutos	Sí
Champiñones	450 g	1 lb	400°	200°	8 a 10 minutos	Sí
Verduras mixtas frescas	680 g	1,5 lb	400°	200°	15 a 20 minutos	Sí

Función	Ventilador	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	Rango de temperatura	Rango de tiempo	Precalentamiento	Incremento de tiempo	Incremento temporal
Hornear	Apagado	350°F / 175°C	25 minutos	150°F / 65°C - 450°F / 230°C	1 minuto a 2 horas	Sí	1 minuto (5 después de 30 minutos)	25
Tostar	Apagado	1 a 7 ajuste de tono	Tono 4			No		
Convección	A velocidad baja	350°F / 175°C	30 minutos	150°F / 65°C - 450°F / 230°C	1 minuto a 90 minutos	Sí	1 minuto (5 después de 30 minutos)	25
Asar	Apagado	450°F / 230°C	5 minutos	375°F / 190°C - 450°F / 230°C	1 minuto a 30 minutos	No	1 minuto	25
Calentar	Apagado	150°F / 65°C	1 hora	150°F / 65°C - 450°F / 230°C	1 minuto a 4 horas	No	1 minuto (5 después de 30 minutos)	25
Pescado	A velocidad baja	375°F / 190°C	10 minutos	120°F / 50°C - 450°F / 230°C	1 minuto a 45 minutos	Sí	1 minuto	25
Papas fritas	A velocidad baja	425°F / 215°C	20 minutos	150°F / 65°C - 450°F / 230°C	1 minuto a 35 minutos	Sí	1 minuto (5 después de 30 minutos)	25
Refrigerios	A velocidad baja	350°F / 175°C	12 minutos	300°F / 150°C - 425°F / 215°C	1 minuto a 1 hora	Sí	1 minuto (5 después de 30 minutos)	25
Alitas	A velocidad baja	400°F / 200°C	25 minutos	150°F / 65°C - 425°F / 215°C	1 minuto a 1 hora	Sí	1 minuto (5 después de 30 minutos)	25

CONSEJOS ÚTILES

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

LIMPIEZA DEL HORNO DE ENCIMERA

PRECAUCIÓN: NO SUMERGIR EN LÍQUIDOS.

1. Gire todas las perillas a la posición de "APAGADO" y retire el enchufe del tomacorriente. Deje enfriar.
2. Limpie la unidad con un paño húmedo. **NO SUMERJA EN AGUA.** Use solo agua jabonosa suave. Los limpiadores abrasivos, los cepillos de fregar y los limpiadores químicos dañarán el revestimiento de esta unidad.
3. Retire la bandeja para migas sacándola del horno de encimera.
4. Sacuda las migas de la bandeja para migas. Limpiar la bandeja para migas con frecuencia evitará cualquier acumulación.
5. Retire la rejilla de alambre y para freír con aire malla y límpiela con un paño húmedo o colóquela en la rejilla superior del lavavajillas.

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

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

NOTAS DE LIMPIEZA

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

ALMACENAMIENTO DEL HORNO DE ENCIMERA

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

RECETAS

BRUSCHETTA DE ALCACHOFAS Y BRIE

Ingredientes

6 rebanadas ($\frac{1}{3}$ de pulgada (8 mm) de grosor) de pan de campo redondo	1 cucharada de ajo picado
6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen	2 cucharadas de vinagre balsámico 6 oz (177 mL) de brie
2 frascos (6 $\frac{1}{2}$ onzas) (192 mL) de corazones de alcachofa marinados, escurridos	1 cucharada de menta fresca picada
1 pieza (2 onzas) (57 g) de jamón o prosciutto	1 cucharada de albahaca fresca picada
1 cebolla roja pequeña, picada	$\frac{1}{4}$ de taza de virutas de parmesano

Instrucciones

Ajuste el horno de encimera Oster® para el asado y precalentamiento. Coloque el pan en una capa sobre una bandeja para hornear, luego cepille la parte superior con 2 cucharadas de aceite y condimente con sal y pimienta. Ase hasta que se dore y transfíralo a una rejilla. Esparza una capa delgada de brie sobre el pan tostado. Corte las alcachofas a lo largo en rebanadas de $\frac{1}{4}$ de pulgada (6 mm) de grosor y corte el prosciutto en palitos. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén de fondo pesado de 10 pulgadas (254 mm) a fuego moderadamente alto. Agregue las cebollas y el ajo. Revuelva con frecuencia hasta que se vuelvan transparentes. Agregue las alcachofas y el prosciutto, cocine las alcachofas hasta que estén doradas (alrededor de 4 minutos), y luego agregue el vinagre balsámico. Agregue la albahaca y la menta, la sal y la pimienta al gusto. Con una cuchara, coloque la mezcla sobre el pan tostado. Cúbralo con parmesano y sírvalo inmediatamente.

TOSTADA DE CANELA

Ingredientes

1 cucharada de azúcar morena	$\frac{1}{4}$ cucharadita de canela molida
2 cucharaditas de margarina a temperatura ambiente	2 rebanadas de pan integral o multigrano

Instrucciones

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

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

Ingredientes

- | | |
|---|--|
| 1 taza de mostaza Dijon | Aceite de oliva para rociar |
| ½ taza de pecanas picadas | 1 cucharadita de pimienta de cayena |
| 1 taza de miel | 1 caja de 510 g de cereal de hojuelas de maíz, |
| Spray antiadherente para sartén | pulsada en una procesadora de alimentos |
| 3 libras de muslos y/o pechugas de pollo sin piel | hasta que las hojuelas estén desmenuzadas |

Instrucciones

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

PECHUGA DE PAVO ROSTIZADA CON VERDURAS AROMÁTICAS

Ingredientes

- | | |
|--|---|
| 1 pechuga de pavo pequeña | Chile en polvo |
| 2 tallos de apio, cortados en cubos de ¼ de pulgada (6 mm) | 1 cebolla pequeña, cortada en cubos de ¼ de pulgada (6 mm) de sal kosher y pimienta |
| 2 dientes de ajo, pelados | 3 zanahorias pequeñas cortadas en cubos de ¼ de pulgada (6 mm) |
| 1 limón en mitades | 1 ½ taza de caldo de pollo |
| 1 o 2 ramitas de romero fresco y tomillo fresco | |

Instrucciones

Precaliente el horno de encimera a 450 °F (230 °C). Espolvoree verduras en el fondo de una bandeja para hornear de 11 pulgadas (279 mm) con lados de 1 ½ a 2 pulgadas (38 - 51 mm) y cúbralas con una pechuga de pavo. Coloque el ajo y las hierbas debajo de la pechuga. Exprima el limón sobre el pavo y condimente con chile en polvo, sal y pimienta. Cocine durante 25 minutos. Reduzca la temperatura del horno a 325 °F (160 °C) y vierta el caldo en el fondo de la bandeja, aproximadamente 1 pulgada (25 mm) por los lados de la bandeja. Continúe cocinando hasta que los jugos de pavo salgan claros y alcance una temperatura interna de 180 °F (82 °C).

LOMO DE CERDO CON HIERBAS Y MOSTAZA CON PAPAS ROSTIZADAS

Ingredientes

- | | |
|---|---|
| 1 paquete de lomo de cerdo, 1 ½ a 2 libras | 2 cucharadas de aceite de oliva |
| 5 dientes de ajo, pelados y picados | 3 cucharadas de tomillo fresco, sin tallo |
| 3 cucharadas de mostaza Dijon | 1 cucharada de sal kosher, y adicionales para papas |
| 6 papas Yukon Gold pequeñas, cortadas en cuartos | 1 cucharadita de pimienta negra recién molida, y adicionales para papas |
| 3 cucharadas de romero fresco, sin tallo y picado | |

Instrucciones

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the appliance, basic safety precautions should always be read and followed, including the following:

1. This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
2. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn any control to OFF, then unplug power cord from outlet. Do not disconnect by pulling on cord. Always grasp the plug and pull to disconnect.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or 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.
4. Read all instructions before using this product.
5.  This appliance generates heat during use. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
6. To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance or removing a pan, containing hot oil or other hot liquids. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar.
12. Do not use appliance for other than intended use. Misuse can cause injuries. Intended for household countertop use only. Keep 6 inches (152 mm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
13. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toaster-oven as they may create a fire or risk of electric shock.
14. A fire may occur if the toaster-oven is covered, touching or near flammable materials, including curtains, draperies, towels, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.

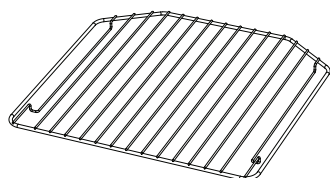
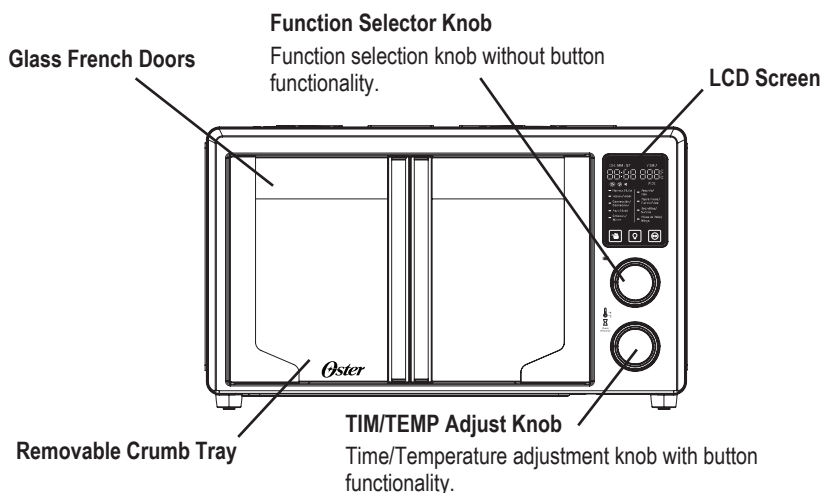
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
17. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
18. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or any materials that may catch fire or melt.
19. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
20. Empty the crumb tray after each use.
21. The glass door is made of tempered glass. Always inspect the glass door for chips, cracks or any other damage. Do not use the toaster oven if the glass door is damaged, as the glass may shatter during use.
22. If your toaster oven is equipped with a STAY-ON feature, toaster oven will stay ON if knob is turned counter-clockwise past zero. Exercise caution when using this feature and do not operate unattended for long periods.
23. Do not use with a programmer, timer, wireless plug adapter or outlet that allows control remotely, or connect to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
24. Please see the Cleaning section for instructions on how to clean surfaces in contact with food.
25. Models with temperature probe: Probe will be hot during use, handle with care. Always protect your hands with non-slip oven mitts or similar. Disconnect probe before removing food from appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR POWER CORD

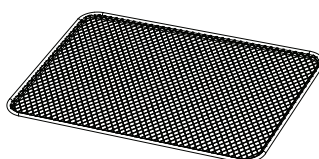
1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from a person or pet becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, electrical rating of cord must be at least equal or greater than electrical rating of appliance. Extension cord should be arranged so that it will not drape over countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

LEARNING ABOUT YOUR COUNTERTOP OVEN



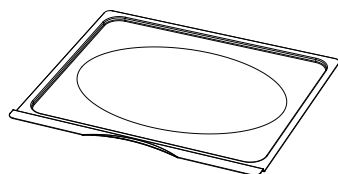
Removable Wire/Broil Rack

Use for all your broiling and grilling needs. See the "Positioning Rack" and "Positioning Bake Pan" sections.



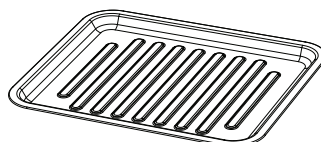
Removable Mesh Air Fry Rack

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



Removable Crumb Tray

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

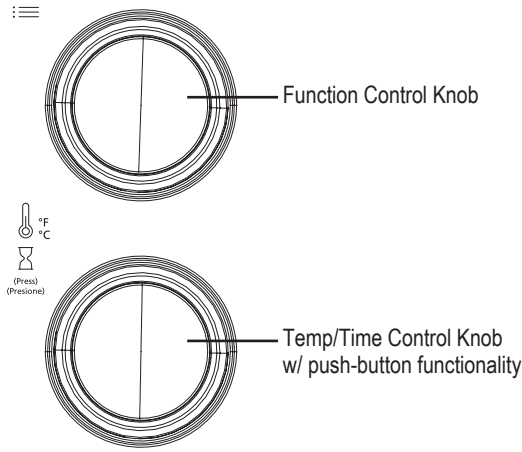
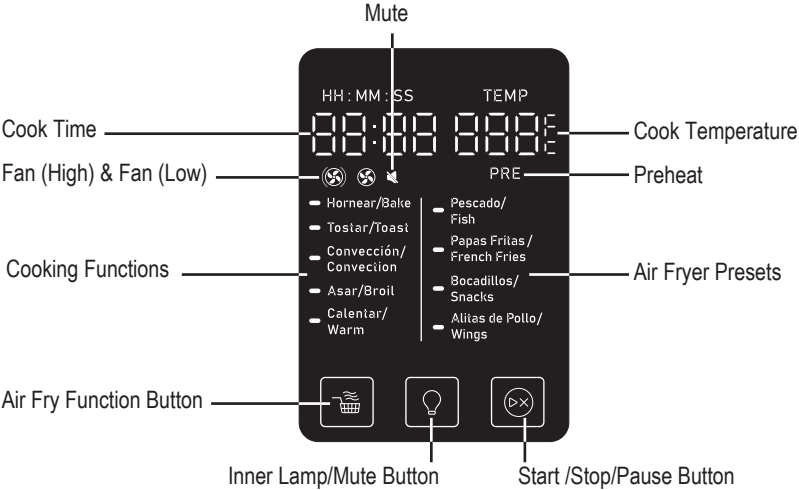


Bake/Drip Pan Tray

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

Please note that this item does not extend across the entire width of the 42-liter oven.

LCD PANEL



COOKING FUNCTIONS

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

Toast – The toast function features 7 preset toast settings. It evenly browns bread, bagels, and other baked goods.

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

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

Warm - The Warm function is for warming and keeping food warm after heating.

Air Fry - The Air Fryer function features four different settings: Fish, French Fries, Snacks, and Wings.

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

PREPARING TO USE YOUR COUNTERTOP OVEN FOR THE FIRST TIME

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

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

1. Remove any stickers from the surface of the oven.
2. Open oven doors and remove all printed documents and paper from inside the Countertop Oven.
3. 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 UNIT IN WATER.

4. Dry the unit thoroughly before using it.
5. Select a location for the Countertop Oven. It should be in an open area on a flat, horizontal, and stable surface (ensure that the surface is heat-resistant) where the plug will reach an outlet.

CAUTION: DO NOT SET THE HEATED UNIT ON A FINISHED WOOD TABLE.

Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. We recommend placing a hot pad or trivet under your Countertop Oven to prevent possible damage to the surface.

6. Plug the Countertop Oven into a suitable electrical outlet with a voltage matching the rated voltage marked on the appliance. If you are unsure, contact a qualified electrician.

WARNING: When the Countertop Oven is in use or cooling down, please be sure there is a 6-inch (152 mm) clearance between it and any other surface, including cords. The cord should NOT rest against the back of the Countertop Oven.

OPENING THE COUNTERTOP OVEN DOORS

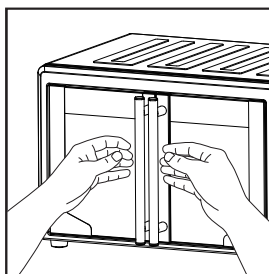


Figure 1

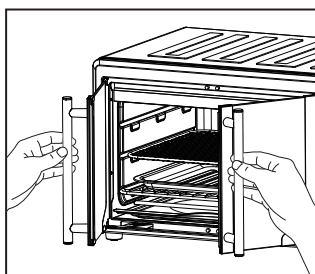


Figure 2

1. With two hands, carefully grab the center of both handles with your fingertips (See Figure 1).
2. Pull open the oven doors carefully. (See Figure 2).

IMPORTANT: This appliance is equipped with a linked door system. Open the doors completely. (See Figure 3).

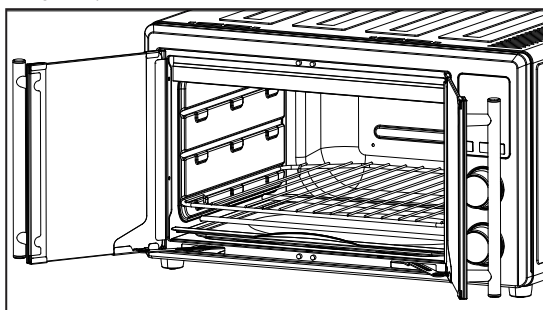


Figure 3

CAUTION: THIS APPLIANCE GENERATES HEAT DURING USE. DO NOT TOUCH HOT SURFACES. ALWAYS USE HANDLES OR KNOBS PER ABOVE INSTRUCTIONS.

GENERAL INFORMATION

CONVERTING TEMPERATURE UNITS

Converting temperature units allows you to choose between Fahrenheit and Celsius. To convert:

1. Turn the Time/Temp Control Knob to any cooking function.
2. Press and hold the Time/Temp Control Knob until you hear a beep or you see a new temperature unit of measurement appear on the screen.
3. To switch back, press and hold the Time/Temp Control Knob again.

SETTING THE TIME AND TEMPERATURE

To select the Time and Temperature:

1. Select your desired cook function using the Function Control Knob.
2. Press the Time/Temp Control Knob to make your temperature selection.
3. Turn the Time/Temp Control Knob to your desired cook time.
4. Press START/STOP on the digital display to make your cook time selection. PRE will begin flashing.

NOTE: Not all cook functions have a preheat cycle.

PREHEATING THE OVEN

Preheating the toaster allows it to heat up to the right temperature before cooking. The preheat cycle will run when the following functions are selected: BAKE, CONVECTION, and AIR FRY.

To preheat the oven:

1. Select your desired cook function using the Function Control Knob.
2. Press the Time/Temp Control Knob to make your temperature selection.
3. Turn the Time/Temp Control Knob to your desired cook time.
4. Press START/STOP to begin preheating the oven.

NOTE: The cook timer will start once the oven has finished preheating.

To bypass preheating:

1. Select your desired cook function using the Function Control Knob.
2. Press the Time/Temp Control Knob to make your temperature selection.
3. Press START/STOP to begin cooking.
4. Short press START/STOP to bypass preheating and immediately start the cook timer.

MUTING THE OVEN

Muting the oven disables the indicator sounds.

To mute the oven:

1. Press and hold the Inner Lamp button on the digital display to mute.
2. Press and hold again to turn the indicator sound back on.

STANDBY MODE

Your countertop oven features a standby mode that turns off the digital display after 5 minutes of inactivity.

To bypass standby mode:

1. Long press START/STOP to bypass standby mode.

HEATING ELEMENTS

The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature. You may not see the heating elements glowing.

POSITIONING THE CRUMB TRAY

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

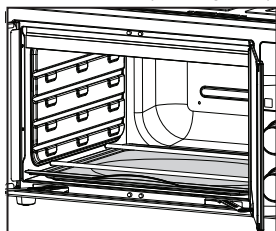


Figure 4: Crumb Tray Rack Positioning

POSITIONING THE WIRE/BROIL AND MESH AIR FRY RACKS

- The oven has three rack positions to accommodate a wide variety of foods. The Wire/Broil and Mesh Air Fry racks can be inserted in the oven's top, middle, or lower rack guide rails. (See Figures 5 and 6)
- Before removing the rack, allow the unit to cool.
- To remove the rack, open the oven doors and pull the rack towards the front of the oven. The rack will slide on the rack guide rails inside the oven.

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

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

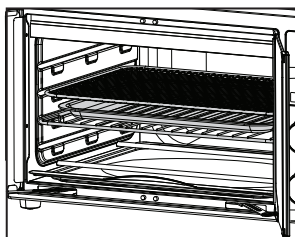


Figure 5: Wire/Broil Rack Positioning

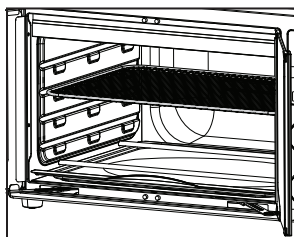


Figure 6: Mesh Air Fry Rack Positioning

POSITIONING BAKE/DRIP PAN

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

TIP: To ensure food doesn't stick to the baking pan, use oil or butter to coat the pan.

- Before removing the pan, allow the unit to cool.
- The positioning of the oven pan will depend on the desired cooking method. For baking, place the pan on top of the rack. For air frying, place the pan on top of the wire rack below the mesh air fry rack.

PLEASE NOTE: DO NOT use the pan under the rack in the lower position.

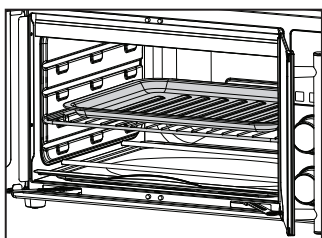


Figure 7: For Baking

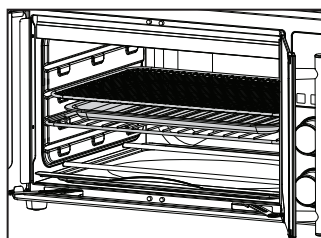


Figure 8: For Grilling, Broiling, or Air Frying

REMOVING FOOD

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

TOASTER OVEN FUNCTIONS

USING THE BAKE FUNCTION

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

1. Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
2. Using the Function Control Knob, turn to the BAKE function.
NOTE: When in Bake mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
3. Turn the Time/Temp Control Knob to the desired BAKE temperature setting. Then, press the Time/Temp Control Knob to make your selection.
4. Turn the Time/Temp Control Knob to your desired cook time.
NOTE: The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.
5. Press START/STOP again to begin cooking. PRE will begin flashing.
6. (Optional) Turn the Time/Temp Control Knob to change the cooking temperature during the cooking cycle. Press the Time/Temp Control Knob and turn to add or reduce cooking time during the cooking cycle.

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

USING THE TOAST FUNCTION

The toast function features 7 preset toast settings with different times for each setting.

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

1. Arrange food on the wire rack.
2. Using the Function Control Knob, turn to the TOAST setting.
NOTE: When in Toast mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
3. Turn the Time/Temp Control Knob to select a preset toast setting from 1-7. Then, press the Time/Temp Control Knob to make your selection.
NOTE: For lighter toast, use settings 1-3. For medium toast, use setting 4. For darker toast, use settings 5-7.

4. Press Time/Temp Control Knob on the digital display to make your cook time selection.
5. Press START/STOP again to begin cooking. The timer should begin the countdown.
6. (Optional) Turn the Time/Temp Control Knob to change the cooking temperature during the cooking cycle.
7. Press START/STOP at any time to cancel.

NOTE: The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

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

USING THE CONVECTION FUNCTION

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

1. Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
2. Using the Function Control Knob, turn to the CONVECTION function.
NOTE: When in CONVECTION mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
3. Turn the Time/Temp Control Knob to the desired CONVECTION temperature setting. Then, press the Time/Temp Control Knob to make your selection.
4. Turn the Time/Temp Control Knob to your desired cook time.
NOTE: The top and bottom heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.
5. Press START/STOP again to begin cooking. PRE will begin flashing.
6. (Optional) Turn the Time/Temp Control Knob to change the cooking temperature during the cooking cycle. Press the Time/Temp Control Knob and turn to add or reduce cooking time during the cooking cycle.

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

FAQ ABOUT CONVECTION BAKE

What is Convection Bake?

Answer: Your Countertop Oven has a built-in fan that circulates the hot air in the oven chamber to heat the food better.

How do I adjust the time for the Convection Bake?

Answer: On average, convection will shorten the cooking time by 30%, but this varies by food. It is suggested that you start with a shorter cooking time and then add time if needed.

What are the best foods to use with Convection Bake?

Answer: While a shorter cooking time is often desirable, baked goods, in particular, benefit from convection cooking as the circulating air keeps oven temperature consistent throughout.

USING THE BROIL FUNCTION

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

1. Arrange food on the baking pan.
2. Close the door to the first notch, leaving a small gap at the top. This will ensure adequate airflow during broiling.
3. Using the Function knob, turn to the BROIL setting.
NOTE: When in Broil mode, the top heating elements will operate once the timer has been set.
4. Turn the Time/Temp Control Knob to the desired temperature. Then, press the Time/Temp Control Knob to make your selection.
5. Turn the Time/Temp Control Knob to the desired time.
NOTE: Turn food over about halfway through the broiling time.
6. Press START/STOP again to begin cooking.
7. (Optional) Turn the Time/Temp Control Knob to change the cooking temperature during the cooking cycle. Press the Time/Temp Control Knob and turn to add or reduce cooking time during the cooking cycle.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do NOT leave the unit unattended.

USING THE WARM FUNCTION

The Warm Function is for warming and keeping food warm after heating.

1. Arrange food on the wire rack, in the baking pan, or in the air fry tray.
2. Using the Function Control Knob, turn to the WARM function.
3. Turn the Temperature Control Knob to the desired WARM temperature setting.
4. Turn the Time/Temp Control Knob to the desired time.
5. Press START/STOP again to begin cooking.
6. (Optional) Press the Time/Temp Control Knob and turn to add or reduce cooking time during the cooking cycle.

WARNING: Cooked food, metal rack, and door can be very hot, handle with care. Do NOT leave the unit unattended.

NOTE: The Warm setting can be used for slow roasting/baking.

Temperature	Max Time
≤ 200°F / 93°C	≤ 4 hours
≥ 200°F / 93°C, ≤ 450°F / 232°C	≤ 2 hours

USING THE AIR FRYER FUNCTION

The Air Fryer function features four different settings: Fish, French Fries, Snacks, and Wings.

1. Arrange food on the air fry tray in the top rack position.
NOTE: Toss food evenly in oil if desired before placing food in the oven.
2. Press the Air Fry button on the digital display.
3. Using the Function knob, turn to your desired air fryer setting.
NOTE: When in Air Fry mode, the top heating elements and air fry fan will operate once the timer has been set.
4. Turn the Time/Temp Control Knob to the desired temperature. Push the Time/Temp Control

- Knob to make your temperature selection.
5. Turn the Time/Temp Control Knob to your desired cook time.
 6. Press START/STOP again to begin cooking. PRE will begin flashing.
 7. (Optional) Turn the Time/Temp Control Knob to change the cooking temperature during the cooking cycle. Press the Time/Temp Control Knob and turn to add or reduce cooking time during the cooking cycle.

NOTE: The top heating elements will cycle ON and OFF to maintain the desired temperature.

WARNING: Cooked food, the air fry tray, the baking pan, and the door can be very hot. Handle with care. Do NOT leave the unit unattended.

FAQ ABOUT AIR FRYING

Should I toss my food in oil?

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

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

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

AIR FRYING REFERENCE CHART

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

Function	Fan	Default Temp	Default Time	Temp Range	Time Range	Preheat	Time increment	Temp Increment
Bake	Off	350°F / 175°C	25 min	150°F / 65°C - 450°F / 230°C	1min - 2hr	Yes	1min (5 after 30 minutes)	25
Toast	Off	1-7 shade setting	Shade 4			No		
Convection	On Low Speed	350°F / 175°C	30 min	150°F / 65°C - 450°F / 230°C	1min - 90min	Yes	1min (5 after 30 minutes)	25
Broil	Off	450°F / 230°C	5 min	375°F / 190°C - 450°F / 230°C	1min - 30min	No	1min	25
Warm	Off	150°F / 65°C	1 hr	150°F / 65°C - 450°F / 230°C	1min - 4hr	No	1min (5 after 30 minutes)	25
Fish	On High Speed	375°F / 190°C	10 min	120°F / 50°C - 450°F / 230°C	1min - 45min	Yes	1min	25
French Fries	On High Speed	425°F / 215°C	20 min	150°F / 65°C - 450°F / 230°C	1min - 35min	Yes	1min (5 after 30 minutes)	25
Snacks	On High Speed	350°F / 175°C	12 min	300°F / 150°C - 425°F / 215°C	1min - 1hr	Yes	1min (5 after 30 minutes)	25
Wings	On High Speed	400°F / 200°C	25 min	150°F / 65°C - 425°F / 215°C	1min - 1hr	Yes	1min (5 after 30 minutes)	25

HELPFUL TIPS

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

CLEANING YOUR COUNTERTOP OVEN

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN LIQUIDS.

1. Turn all knobs to the "OFF" position and remove the plug from the electrical outlet. Allow to cool.
2. Wipe the unit down with a damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes, and chemical cleaners will damage the coating on this unit.
3. Remove Crumb Tray by pulling it out of the Countertop Oven.
4. Shake off crumbs from Crumb Tray. Cleaning the crumb tray often will avoid any accumulations.
5. Remove Wire and Mesh 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 only be performed by an Authorized Service Representative. See Warranty Section.

WARNING: Unplug the unit and ensure it completely cools down before cleaning.

CLEANING NOTES

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

STORING YOUR COUNTERTOP OVEN

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

TROUBLESHOOTING

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

RECIPES

BRIE AND ARTICHOKE BRUSCHETTA

Ingredients

6 (⅓ inch (8 mm) -thick) slices of round country loaf	1 tablespoon chopped garlic
6 tablespoons extra-virgin olive oil	2 tablespoons balsamic vinegar 6 oz. (177 mL)
2 (6 ½-oz. (192mL)) jars marinated artichoke hearts, drained	brie
1 (2 oz. (57 g)) piece prosciutto or ham	1 tablespoon chopped fresh mint
1 small red onion, chopped	1 tablespoon chopped fresh basil
	¼ cup parmesan shavings

Instructions

Set Oster® Countertop Oven to broil and preheat. Arrange bread in one layer on a baking pan, then brush tops with 2 tablespoons oil and season with salt and pepper. Broil until golden brown and transfer to a rack. Spread a thin layer of Brie on toasted bread. Cut artichokes lengthwise into ¼-inch (6 mm) -thick slices and cut prosciutto into matchsticks. Heat 1 tablespoon oil in a 10-inch (254 mm) heavy bottom skillet on moderately high heat. Add the onions and garlic. Stir frequently until they become transparent. Add the artichokes and prosciutto, cook the artichokes until golden (about 4 minutes), then add the balsamic vinegar. Add the basil and mint, salt and pepper to taste. Spoon the mixture over the toast. Top with Parmesan and serve immediately.

CINNAMON TOAST

Ingredients

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

Instructions

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

HONEY MUSTARD CHICKEN WITH SPICY PECAN CORNFLAKE CRUST

Ingredients

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

Instructions

Mix the mustard and honey together in a medium shallow bowl. Thoroughly coat the chicken on both sides. Combine cayenne pepper, cornflakes, and pecans in another shallow bowl. Spray baking pan with nonstick spray and place chicken in pan. Drizzle top with olive oil. Bake at 375°F (170 °C) for 40 minutes or until chicken reaches an internal temperature of 170°F (77 °C) and is no longer pink in the center.

ROASTED TURKEY BREAST WITH AROMATIC VEGETABLES

Ingredients

- | | |
|--|--|
| 1 small turkey breast | Chili powder |
| 2 stalks celery, cut into ¼ inch (6 mm) dice | 1 small onion, cut into ¼ inch (6 mm) dice |
| 2 cloves garlic, peeled | Kosher salt and pepper |
| 1 lemon, halved | 3 small carrots cut into ¼ inch dice |
| 1 or 2 sprigs each of fresh rosemary and fresh thyme | 1 ½ cups chicken broth |

Instructions

Preheat Countertop Oven to 450°F (230 °C). Sprinkle vegetables in the bottom of an 11-inch (279 mm) baking pan with 1 ½ - 2 inches (38 - 51 mm) sides and top with turkey breast. Tuck garlic and herbs under breast. Squeeze lemon on top of turkey and season with chili powder, salt and pepper. Cook for 25 minutes. Reduce oven temperature to 325°F (160 °C) and pour broth into bottom of pan, about 1 inch up the sides of the pan. Continue cooking until turkey juices run clear and it reaches an internal temperature of 180°F (82 °C).

MUSTARD AND HERB PORK TENDERLOIN WITH ROASTED POTATOES

Ingredients

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

Instructions

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



Características eléctricas/Electric characteristics			
Modelo/Model	Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
TSSTTV42FDDAFNS-013	127 V	60 Hz	1 700 W
TSSTTV42FDDAFNSB-1MX	127 V	60 Hz	1 700 W
TSSTTV42FDDAFNS-052	220 V	50 Hz	1 700 W
TSSTTV42FDDAFNS-053	220 V	60 Hz	1 700 W
TSSTTV42FDDAFNS-054	220 V	50 Hz	1 700 W

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

HORNO DIGITAL CON FREIDORA DE AIRE DE 42 L
MODELOS: TSSTTV42FDDAFNS-013, TSSTTV42FDDAFNSB-1MX
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.
BLVD. MANUEL ÁVILA CAMACHO NO. 32 PISO 14,
COL. LOMAS DE CHAPULTEPEC III SECCIÓN, ALC. MIGUEL HIDALGO,
C.P. 11000 CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 55 5366-0800 / 800 506 1700

FICHA INFORMATIVA

Marca comercial:	OSTER
Modelo:	TSSTTV42FDDAFNS-054
Clase de eficiencia energética:	C
Consumo de energía E [kWh] de cada cavidad en modo convencional:	0,94 kWh
Consumo de energía E [kWh] de cada cavidad en modo de convección forzada:	1,03 kWh
Volumen de la cavidad [l]:	33 litros
Clasificación por volumen del horno:	Pequeño
Tiempo de cocción en modo convencional:	49 min
Tiempo de cocción en modo convección forzada:	55 min

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

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

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

P.N. NWL0001746945 Rev A

COOK1937_Oven 42L Digital_25SEM2 (LA)_GCDS-JC