



MODELOS **TSSTTV35FDMAFNS**
MODELS **TSSTTV42FDMAF**

MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO CON FREIDORA DE AIRE DE 35 L Y 42 L
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

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

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNO E FRITADEIRA DE 35 L E 42 L
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

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 tropezos accidentales.

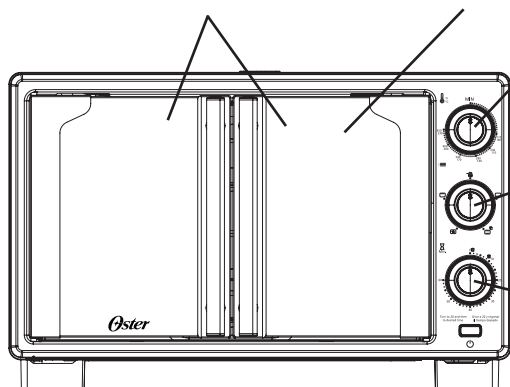
MÁS INFORMACIÓN SOBRE SU HORNO DE ENCIMERA

Puertas de vidrio templado

Para ver los alimentos en el frente.

Paredes interiores fáciles de limpiar

Permite una limpieza rápida.



Perilla de control de temperatura

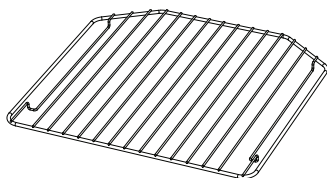
Ajuste la perilla a la temperatura deseada.

Perilla selectora de funciones

Gire la perilla para seleccionar la función deseada.

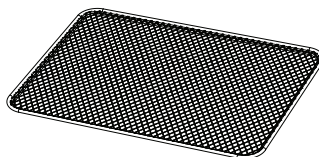
Perilla de control del temporizador con señal de campana

Configure el tiempo de cocción en hasta 60 minutos. Apagará automáticamente el horno al final del tiempo de cocción.



Rejilla de alambre/asado extraíble

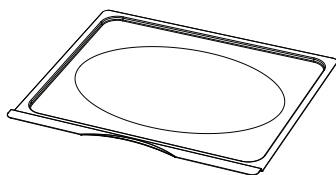
Utilícela para todas sus necesidades de asado y cocción a la parrilla. Consulte las secciones "Posicionamiento de la rejilla" y "Posicionamiento de la bandeja para hornear".



Rejilla para freír con aire de malla extraíble

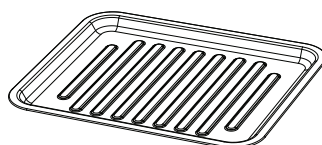
Se utiliza para freír alimentos con aire. La rejilla de malla está rallada para permitir el paso del aire y lograr una cocción uniforme.

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.

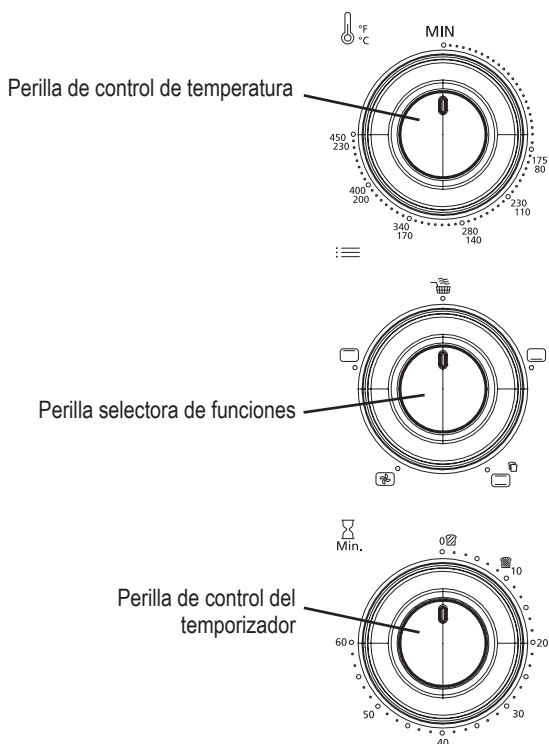


Bandeja para hornear/gotear

Utilícela para todas sus necesidades de hornear. 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 DE CONTROL



PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA

Gire la perilla para ajustar la temperatura para freír con aire, asar, hornear y tostar. Para usar la función de calentamiento y mantener la comida caliente, gire la perilla a 450 °F/230 °C para la función de tostado.

PERILLA SELECTORA DE FUNCIONES

Gire la perilla para seleccionar la función deseada.

NOTA: Para obtener más información sobre los elementos calefactores, consulte la sección "Elementos calefactores".

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

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

Tostar - La función de tostado dora de manera uniforme el pan, los bagels y otros productos horneados.

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

Asar - La función de asado cocina los alimentos utilizando calor alto y directo del elemento superior. Es perfecta para derretir, dorar o hacer crujiente.

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

PERILLA DE CONTROL DEL TEMPORIZADOR

Gire para configurar el tiempo de cocción hasta 60 minutos. Para obtener más información, consulte la sección “Consejo para configurar el temporizador/tono de tostado”.

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

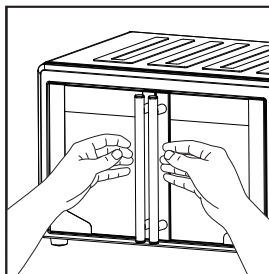


Figura 1

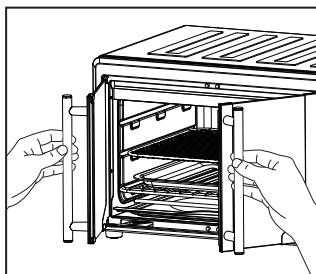


Figura 2

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).

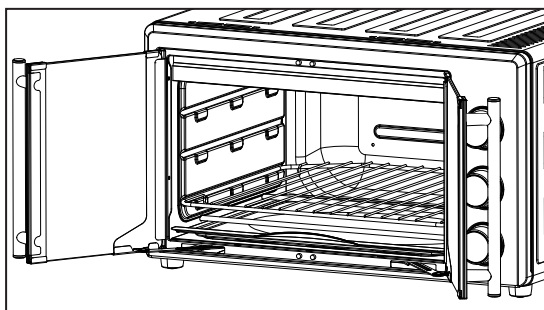


Figura 3

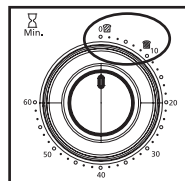
PRECAUCIÓN: ESTE APARATO GENERA CALOR DURANTE EL USO. NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES. SIEMPRE USE LOS MANGOS O LAS PERILLAS SEGÚN LAS INSTRUCCIONES ANTERIORES.

INFORMACIÓN GENERAL

CONSEJOS PARA EL TEMPORIZADOR/TONO DE TOSTADO

Uso del temporizador

Después de girar la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada, gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción deseado. Si el tiempo de cocción deseado es inferior a 20 minutos, SIEMPRE gire el temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activar el interruptor del temporizador y luego vuelva a girarlo al tiempo deseado.



Selección del tono de tostado

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.

ELEMENTOS CALEFACTORES

Los elementos calefactores superior e inferior se encenderán y apagarán 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)

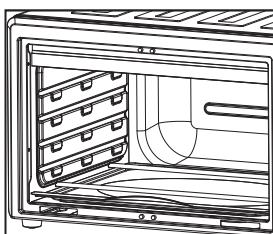


Figura 4: Posicionamiento de la rejilla de la bandeja para migas

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

- El horno tiene cuatro 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, superior media, inferior 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.

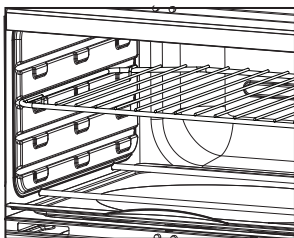


Figura 5: Posicionamiento de la rejilla de alambre/asado

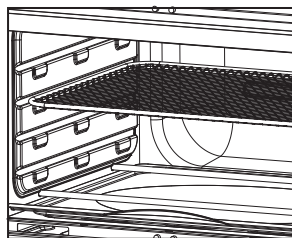


Figura 6: Posicionamiento de la rejilla para freír con aire de malla

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 o en los rieles guía 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.

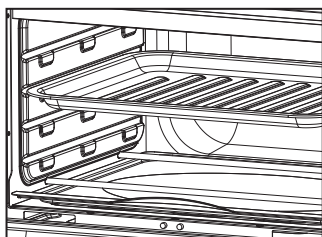


Figura 7: Para hornear

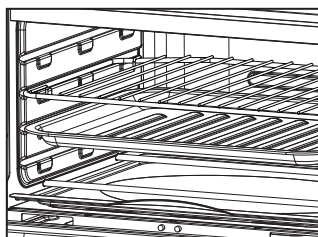


Figura 8: Para cocinar a la parrilla, asar o Freír con aire

PRECALENTAMIENTO DEL HORNO

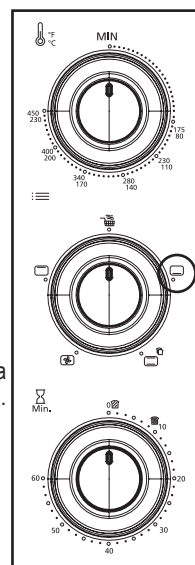
1. Establezca la función deseada.
2. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
3. Ajuste la perilla del temporizador en el tiempo deseado y espere de 5 a 6 minutos para que el horno se precaliente.

RETIRAR LOS ALIMENTOS

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

USO DE LA FUNCIÓN DE HORNEAR

1. Abra las puertas del horno de encimera. Para obtener instrucciones sobre cómo abrir las puertas de manera segura, consulte la sección "Abrir las puertas del horno de encimera".
2. Si es necesario, retire la bandeja para hornear del horno.
3. Coloque los alimentos en una bandeja para hornear.
4. Coloque cuidadosamente la bandeja para hornear con alimentos en la rejilla de alambre del horno. Consulte las secciones "Rejilla de posicionamiento" y "Bandeja de posicionamiento".
CONSEJO: Para asegurarse de que los alimentos no se adhieran a la bandeja para hornear, use aceite o mantequilla para cubrir la bandeja.
5. Cierre completamente las puertas de vidrio del horno.
6. Gire la perilla del selector de funciones a "Hornear".
7. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
8. Gire la perilla de control del temporizador al tiempo de cocción deseado.



NOTA: Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, gire la perilla de control del temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activarlo y luego regrese al tiempo deseado.

9. Cuando se complete el horneado, abra las puertas completamente y retire los alimentos.

PRECAUCIÓN: LOS ALIMENTOS COCIDOS Y LAS REJILLAS METÁLICAS PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES; MANIPÚLELOS CON CUIDADO. NO DEJE EL HORNO DE ENCIMERA SIN SUPERVISIÓN.

COCINAR DOS PIZZAS

1. Coloque una pizza en la rejilla de alambre y la otra en la rejilla para freír con aire de malla. Consulte la sección "Posicionamiento de la rejilla".
2. Cocine las pizzas durante aproximadamente 1,5 veces el tiempo recomendado y luego cambie la posición de la rejilla para permitir que las pizzas se cocinen de manera uniforme en la parte superior e inferior.

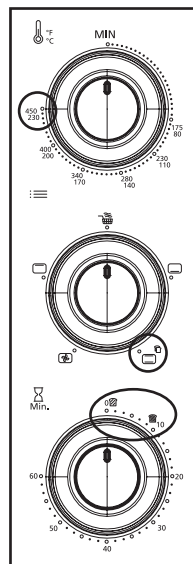
NOTA: Para obtener mejores resultados de cocción, gire las pizzas a la mitad de la cocción.

USO DE LA FUNCIÓN DE TOSTADO

1. Abra las puertas del horno de encimera. Para obtener instrucciones sobre cómo abrir las puertas de manera segura, consulte la sección "Abrir las puertas del horno de encimera".
2. Si es necesario, retire la rejilla de alambre del horno.
3. Coloque los alimentos en una rejilla de alambre.
4. Deslice con cuidado la rejilla de alambre con alimentos en el horno.

CONSEJO: Para obtener mejores resultados de tostado, coloque la rejilla en la posición media. Consulte la sección "Posicionamiento de la rejilla".

5. Cierre completamente las puertas de vidrio del horno.
6. Gire la perilla del selector de funciones a "Tostar". Los elementos calentadores superior e inferior funcionarán.
7. Gire la perilla de control de temperatura a 450 °F (230 °C).
8. Para configurar el temporizador, gire la perilla de control del temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activar el interruptor del temporizador y vuelva a ajustarlo en el tiempo de tostado deseado. **NOTA:** Los diferentes tipos de pan requieren diferentes ajustes. Los panes y waffle más claros requieren un ajuste más claro, mientras que los panes, los muffin y los muffin ingleses más oscuros requieren un ajuste más oscuro.
9. Cuando se complete el tostado, sonará una campana. Abra las puertas completamente y retire los alimentos.



PRECAUCIÓN: LOS ALIMENTOS COCIDOS Y LAS REJILLAS METÁLICAS PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES; MANIPÚLELOS CON CUIDADO. NO DEJE EL HORNO DE ENCIMERA SIN SUPERVISIÓN.

USO DE LA FUNCIÓN DE CONVECCIÓN

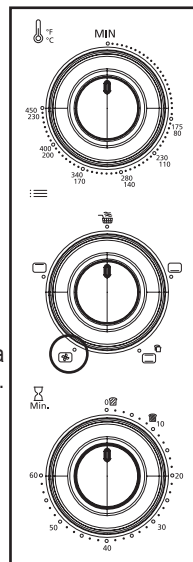
La función de convección enciende un ventilador incorporado que hace circular el aire caliente en la cámara del horno cocinando los alimentos de manera más rápida y uniforme. Precaliente el horno de 5 a 7 minutos a la temperatura deseada con la rejilla del horno en su lugar.

1. Abra las puertas del horno de encimera. Para obtener instrucciones sobre cómo abrir las puertas de manera segura, consulte la sección "Abrir las puertas del horno de encimera".
 2. Si es necesario, retire la bandeja para hornear del horno.
 3. Coloque los alimentos en una bandeja para hornear.
 4. Coloque cuidadosamente la bandeja para hornear con alimentos en la rejilla de alambre del horno. Consulte las secciones "Rejilla de posicionamiento" y "Bandeja de posicionamiento".
- CONSEJO:** Para asegurarse de que los alimentos no se adhieran a la bandeja para hornear, use aceite o mantequilla para cubrir la bandeja.
5. Cierre completamente las puertas de vidrio del horno.
 6. Gire la perilla del selector de funciones a "Convección".
 7. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
 8. Gire la perilla de control del temporizador al tiempo de cocción deseado.

NOTA: Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, gire la perilla de control del temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activarlo y luego regrese al tiempo deseado.

9. Cuando se complete el horneado, abra las puertas completamente y retire los alimentos.

PRECAUCIÓN: LOS ALIMENTOS COCIDOS Y LAS REJILLAS METÁLICAS PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES; MANIPÚLELOS CON CUIDADO. NO DEJE EL HORNO DE ENCIMERA 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 FREÍR CON AIRE

1. Abra las puertas del horno de encimera. Para obtener instrucciones sobre cómo abrir las puertas de manera segura, consulte la sección "Abrir las puertas del horno de encimera".
2. Si es necesario, retire la rejilla para freír con aire de malla del horno.
3. Coloque los alimentos uniformemente en la rejilla para freír con aire de malla.

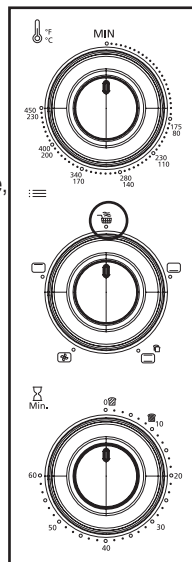
CONSEJO: Para alimentos con grandes cantidades de grasa o aceite, se recomienda colocar la bandeja para hornear debajo de la rejilla para freír con aire de malla o la rejilla de alambre durante el ciclo de cocción.

4. Deslice con cuidado la rejilla para freír con aire de malla con alimentos en la posición de la rejilla media. Consulte la sección "Posicionamiento de la rejilla".
5. Cierre completamente las puertas de vidrio del horno.
6. Gire la perilla del selector de funciones a "Freír con aire".
7. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
8. Gire la perilla de control del temporizador al tiempo de cocción deseado.

NOTA: Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, gire la perilla de control del temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activarlo y luego regrese al tiempo deseado.

9. Cuando se complete el ciclo de freír con aire, abra las puertas completamente y retire los alimentos.

PRECAUCIÓN: LOS ALIMENTOS COCIDOS Y LAS REJILLAS METÁLICAS PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES; MANIPÚLELOS CON CUIDADO. NO DEJE EL HORNO DE ENCIMERA 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

NOTAS:

- Precaliente el horno durante al menos 5 minutos antes de usarlo.
- Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar según el tipo de alimento y la preparación. Modifique estos tiempos para que se adapten a sus necesidades personales.

USO DE LA FUNCIÓN DE ASADO

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

1. Abra las puertas del horno de encimera. Para obtener instrucciones sobre cómo abrir las puertas de manera segura, consulte la sección "Abrir las puertas del horno de encimera".
2. Si es necesario, retire la rejilla de alambre o la bandeja para hornear del horno.
3. Coloque los alimentos en una rejilla de alambre o en una bandeja para hornear.
4. Coloque cuidadosamente la rejilla de alambre con los alimentos en el horno o coloque la bandeja para hornear con los alimentos en la rejilla de alambre en el horno. Consulte las secciones "Rejilla de posicionamiento" y "Bandeja de posicionamiento".

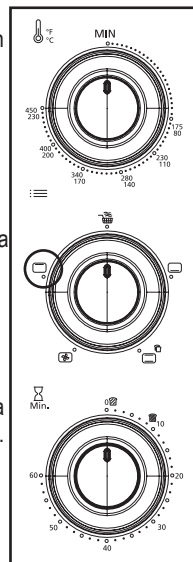
CONSEJO: Para asegurarse de que los alimentos no se adhieran a la bandeja para hornear, use aceite o mantequilla para cubrir la bandeja.

5. Cierre completamente las puertas de vidrio del horno.
6. Gire la perilla del selector de funciones a "Asar".
7. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
8. Gire la perilla de control del temporizador al tiempo de cocción deseado.

NOTA: Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, gire la perilla de control del temporizador más allá de la marca de 20 minutos para activarlo y luego regrese al tiempo deseado.

9. Cuando se complete el asado, abra las puertas completamente y retire los alimentos.

PRECAUCIÓN: LOS ALIMENTOS COCIDOS Y LAS REJILLAS METÁLICAS PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES; MANIPÚLELOS CON CUIDADO. NO DEJE EL HORNO DE ENCIMERA SIN SUPERVISIÓN.



CONSEJOS ÚTILES

- Puede haber condensación de humedad en la puerta de vidrio y desaparecerá con el tiempo al hornear alimentos con humedad, lo cual es una condición normal.
- Los alimentos descongelados se deben hornear inmediatamente después de descongelarlos.
- Los alimentos congelados o la carne magra requieren un tiempo de horneado más largo.
- **NO** abra las puertas de vidrio con frecuencia 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.

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.

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.
5. NO limpie el aparato con una herramienta de limpieza abrasiva.
6. Limpie los accesorios con un paño suave empapado con detergente o solución jabonosa tibia.
7. NO limpie el elemento calefactor.
8. NO coloque la rejilla para hornear ni la bandeja para hornear directamente sobre el elemento calefactor inferior.
9. NO limpie la superficie de la carcasa con una almohadilla con material metálico para reducir la abrasión en el esmalte.

Para modelos de Brasil:

Para deshacerse de su aparato o aparato electrónico y su de manera respetuosa con el medio ambiente, ubique un punto de recepción más cerca de usted en el ABREE: <http://abree.org.br>
ABREE es la entidad gestora de la que estamos asociados, que gestiona la logística inversa de la su producto, y embalaje.

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

Instrucciones

Ajuste el horno de encimera Oster® para el asado y precalentamiento. Coloque el pan en una capa sobre una bandeja para hornear, luego cepille la parte superior con 2 cucharadas de aceite y condimente con sal y pimienta. Ase hasta que se dore y transfíralo a una rejilla. Esparza una capa delgada de brie sobre el pan tostado. Corte las alcachofas a lo largo en rebanadas de $\frac{1}{4}$ de pulgada de grosor y corte el prosciutto en palitos. Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén de fondo pesado de 10 pulgadas a fuego moderadamente alto. Agregue las cebollas y el ajo. Revuelva con frecuencia hasta que se vuelvan transparentes. Agregue las alcachofas y el prosciutto, cocine las alcachofas hasta que estén doradas (alrededor de 4 minutos), y luego agregue el vinagre balsámico. Agregue la albahaca y la menta, la sal y la pimienta al gusto. Con una cuchara, coloque la mezcla sobre el pan tostado. Cúbralo con parmesano y sívalo 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 durante 40 minutos o hasta que el pollo alcance una temperatura interna de 170 °F y ya no esté rosado en el centro.

PECHUGA DE PAVO ROSTIZADA CON VERDURAS AROMÁTICAS

Ingredientes

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

Chile en polvo

Instrucciones

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

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 mostaza Dijon	3 cucharadas de tomillo fresco, sin tallo
6 papas Yukon Gold pequeñas, cortadas en cuartos	1 cucharada de sal kosher, y adicionales para papas
3 cucharadas de romero fresco, sin tallo y picado	1 cucharadita de pimienta negra recién molida, y adicionales para papas

Instrucciones

Precaliente el horno de encimera a 375 °F. 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 SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

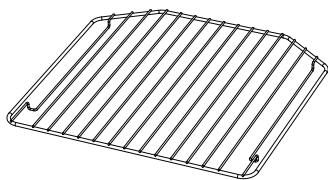
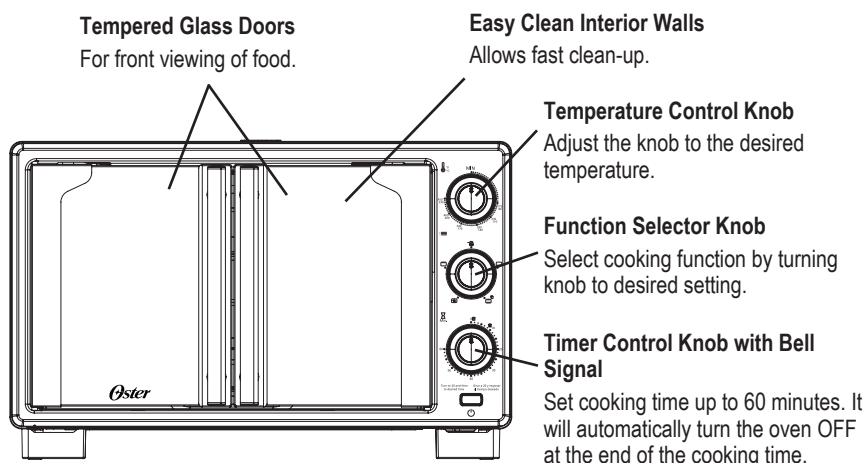
15. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
17. Do not store any materials, other than manufacturers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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR POWER CORD

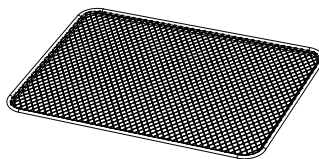
1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from a person or pet becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used, electrical rating of cord must be at least equal 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



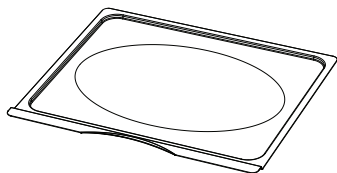
Removable Wire/Broil Rack

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



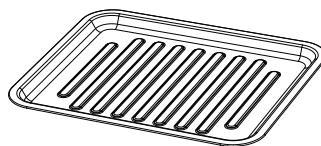
Removable Mesh Air Fry Rack

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

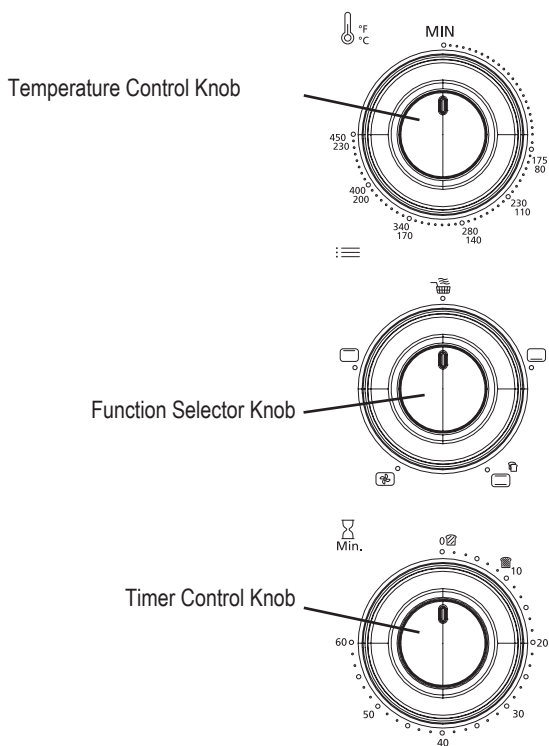
For crumb or fallen food particle collection. Pulls out for easy cleaning. Always ensure the crumb tray is placed underneath the bottom whenever the oven is being used.



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.

CONTROL PANEL



TEMPERATURE CONTROL KNOB

Turn to set the temperature for air frying, broiling, baking, and toasting. To use the warming function and keep your food warm, turn the knob to MIN. Turn the knob to 450° F/230°C for toasting function.

FUNCTION SELECTOR KNOB

Turn to set the cooking method.

NOTE: For more information about the heating elements, see the “Heating Elements” section.

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

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

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

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

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

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

TIMER CONTROL KNOB

Turn to set the cooking time up to 60 minutes. For more information, see the “Timer / Toast Shade Setting Tip” section.

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

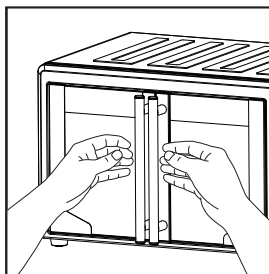


Figure 1

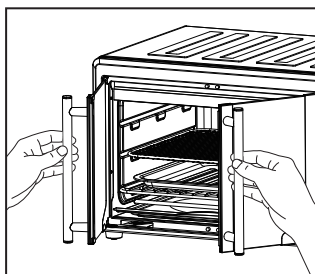


Figure 2

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).

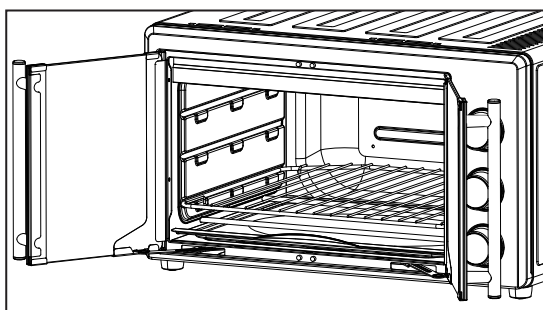


Figure 3

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

GENERAL INFORMATION

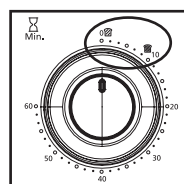
TIMER/TOAST SHADE TIPS

Using the Timer

After rotating the Temperature Control knob to your desired temperature, rotate the Timer knob to the desired cook time. If the desired cooking time is less than 20 minutes, ALWAYS turn the timer past the 20-minute mark to engage the timer switch and then turn it back to the desired time.

Selecting the Toast Shade

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.



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)

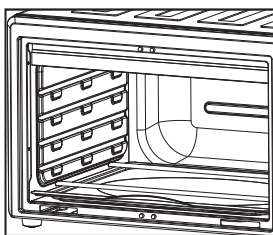


Figure 4: Crumb Tray Rack Positioning

POSITIONING THE WIRE/BROIL AND MESH AIR FRY RACKS

- The oven has four 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, upper middle, lower middle, or bottom 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.

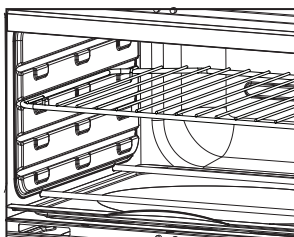


Figure 5: Wire/Broil Rack Positioning

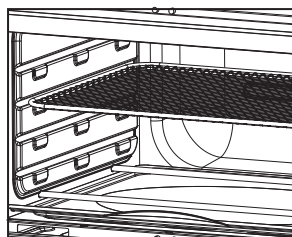


Figure 6: Mesh Air Fry Rack Positioning

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 or into the guide rails below the mesh airy fry rack.

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

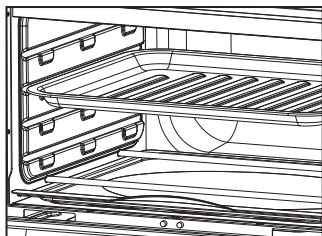


Figure 7: For Baking

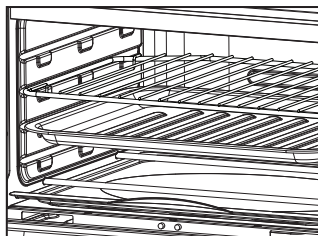


Figure 8: For Grilling, Broiling, or Air Frying

PREHEATING THE OVEN

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

REMOVING FOOD

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

USING THE BAKE FUNCTION

1. Open the Countertop Oven Doors. For instructions on how to safely open the doors, see the “Opening the Countertop Oven Doors” section.
2. If necessary, remove Bake Pan from oven.
3. Place food in Bake Pan.
4. Carefully place Bake Pan with food on Wire Rack in oven. See the “Positioning Rack” and “Positioning Pan” sections.

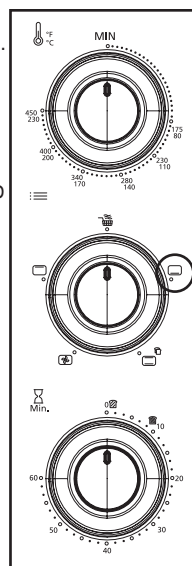
TIP: To ensure food doesn’t stick to the baking pan, use oil or butter to coat the pan.

5. Close oven glass doors completely.
6. Turn the Function Selector knob to “Bake”.
7. Turn the Temperature Control knob to the desired temperature.
8. Turn the Timer Control knob to the desired cooking time.

NOTE: If the cooking time is less than 20 minutes, turn the Timer Control knob past the 20-minute mark to engage it and then return to the desired time.

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

CAUTION: COOKED FOOD, METAL RACKS, AND DOORS CAN BE VERY HOT; HANDLE THEM WITH CARE. DO NOT LEAVE THE COUNTERTOP OVEN UNATTENDED.



COOKING TWO PIZZAS

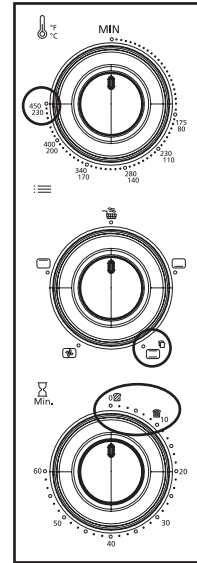
1. Place one pizza on the Wire Rack and the other on the Mesh Air Fry Rack. See the "Positioning Rack" section.
2. Cook the pizzas for about 1.5x the recommended time and then switch the rack positions to allow the pizzas to cook top and bottom uniformly.

NOTE: For best cooking results, rotate pizzas halfway through cooking.

USING THE TOAST FUNCTION

1. Open the Countertop Oven Doors. For instructions on how to safely open the doors, see the "Opening the Countertop Oven Doors" section.
2. If necessary, remove Wire Rack from oven.
3. Place food on Wire Rack.
4. Carefully slide the Wire Rack with food into oven.
TIP: For best toasting results, position the rack in the middle position. See the "Positioning Rack" section.
5. Close oven glass doors completely.
6. Turn the Function Selector knob to "Toast". Both the top and bottom heater elements will operate.
7. Turn the Temperature Control knob to 450° F (230° C).
8. To set the timer, turn the Timer Control knob past the 20-minute mark to engage the timer switch and set it back to the desired toast time.
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.
9. When toasting is complete, a bell will sound. Open doors completely and remove food.

CAUTION: COOKED FOOD, METAL RACKS, AND DOORS CAN BE VERY HOT; HANDLE THEM WITH CARE. DO NOT LEAVE THE COUNTERTOP OVEN UNATTENDED.

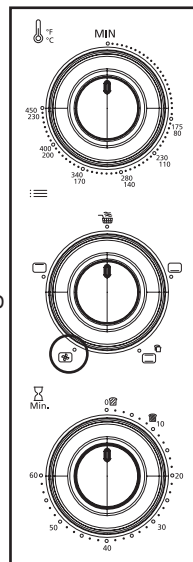


USING THE CONVECTION FUNCTION

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

1. Open the Countertop Oven Doors. For instructions on how to safely open the doors, see the “Opening the Countertop Oven Doors” section.
2. If necessary, remove Bake Pan from oven.
3. Place food in Bake Pan.
4. Carefully place Bake Pan with food on Wire Rack in oven. See the “Positioning Rack” and “Positioning Pan” sections.
TIP: To ensure food doesn’t stick to the baking pan, use oil or butter to coat the pan.
5. Close oven glass doors completely.
6. Turn the Function Selector knob to “Convection”.
7. Turn the Temperature Control knob to the desired temperature.
8. Turn the Timer Control knob to the desired cooking time.
NOTE: If the cooking time is less than 20 minutes, turn the Timer Control knob past the 20-minute mark to engage it and then return to the desired time.
9. When baking is complete, open doors completely and remove food.

CAUTION: COOKED FOOD, METAL RACKS, AND DOORS CAN BE VERY HOT; HANDLE THEM WITH CARE. DO NOT LEAVE THE COUNTERTOP OVEN 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.

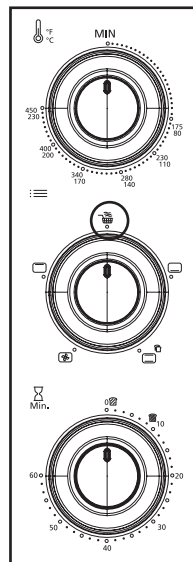
What are the best foods to use with Convection Bake?

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 AIR FRY FUNCTION

1. Open the Countertop Oven Doors. For instructions on how to safely open the doors, see the “Opening the Countertop Oven Doors” section.
2. If necessary, remove Mesh Air Fry Rack from oven.
3. Place food evenly on the Mesh Air Fry Rack.
TIP: For foods with high amounts of fat or grease, it is recommended that the baking pan be placed below the Mesh Air Fry Rack or Wire Rack during the cooking cycle.
4. Carefully slide Mesh Air Fry Rack with food into the middle rack position. See the “Positioning Rack” section.
5. Close oven glass doors completely.
6. Turn the Function Selector knob to “Air Fry”.
7. Turn the Temperature Control knob to the desired temperature.
8. Turn the Timer Control knob to desired cooking time.
NOTE: If the cooking time is less than 20 minutes, turn the Timer Control knob past the 20-minute mark to engage it and then return to the desired time.
9. When the Air Fry cycle is complete, open the doors completely and remove food.

CAUTION: COOKED FOOD, METAL RACKS, AND DOORS CAN BE VERY HOT; HANDLE THEM WITH CARE. DO NOT LEAVE THE COUNTERTOP OVEN 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		Temperature (°F)	Temperature (°C)	Time (min)	Oil?
Potatoes						
Hand-Cut Fries	680 g	1.5 lb	450°	230°	30-35 mins	Yes
Hand-Cut Sweet Potato Fries	680 g	1.5 lb	450°	230°	15-20 mins	Yes
Frozen Hash Brown	680 g	1.5 lb	450°	230°	15-20 mins	No
Frozen Fries (Thick Cut)	680 g	1.5 lb	450°	230°	20-25 mins	No
Frozen Fries (Thin Cut)	680 g	1.5 lb	450°	230°	15-20 mins	No
Potato Skin	450 g	1 lb	450°	230°	10 mins	Yes
Meat/Poultry/Fish						
Chicken Wings	680 g	1.5 lb	450°	230°	20-25 mins	No
Steak	450 g	1 lb	450°	230°	10-12 mins	Yes
Pork Chops	680 g	1.5 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

NOTES:

- Preheat oven for at least 5 minutes before use.
- Cook times are estimates and may vary based on food type and preparation. Please modify these times to suit your personal needs.

USING THE BROIL FUNCTION

The Adjustable Broil allows the oven to broil at any temperature. It's great for melting cheese at 150° F or cooking fish at 400° F. Adjust as needed.

1. Open the Countertop Oven Doors. For instructions on how to safely open the doors, see the "Opening the Countertop Oven Doors" section.
2. If necessary, remove Wire Rack or Bake Pan from oven.
3. Place food on Wire Rack or in Bake Pan.
4. Carefully place Wire Rack with food in oven or place Bake Pan with food on Wire Rack in oven. See the "Positioning Rack" and "Positioning Pan" sections.

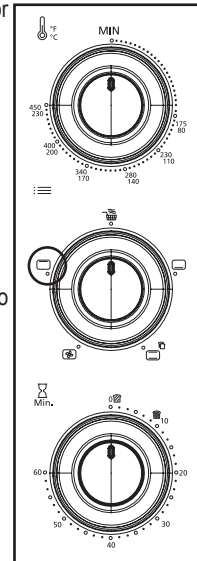
TIP: To ensure food doesn't stick to the baking pan, use oil or butter to coat the pan.

5. Close oven glass doors completely.
6. Turn the Function Selector knob to "Broil".
7. Turn the Temperature Control knob to the desired temperature.
8. Turn the Timer Control knob to desired cook time.

NOTE: If the cooking time is less than 20 minutes, turn the Timer Control knob past the 20-minute mark to engage it and then return to the desired time.

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

CAUTION: COOKED FOOD, METAL RACKS, AND DOORS CAN BE VERY HOT; HANDLE THEM WITH CARE. DO NOT LEAVE THE COUNTERTOP OVEN UNATTENDED.



HELPFUL TIPS

- There may be moisture condensation on glass door and disappear a while later for baking food with moisture, which is normal condition.
- Defrosted food needs to be baked immediately after defrosting.
- Frozen food or lean meat requires longer baking time.
- **DO NOT** open glass doors frequently to avoid reducing heat.
- If baking frozen bread or many pieces of bread, the toast shade may need to be set darker.
- There may be smoking during baking, so reduce extra fat to avoid smoke
- 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.

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.

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.
5. Do NOT wipe appliance with an abrasive cleaning tool.
6. Clean accessory parts with a soft cloth soaked with detergent or warm soap solution.
7. Do NOT wipe heating element.
8. Do NOT put baking rack or baking pan directly on lower heating element.
9. Do NOT wipe housing surface with a pad with metallic matter to reduce abrasion on the polish.

For Brazil models:

To dispose of your appliance or electronic device and its packaging in an environmentally friendly way, locate a reception point closer to you in the website ABREE: <http://abree.org.br>

ABREE is the management entity of which we are associated, which manages the reverse logistics of your product, and packaging.

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

Instructions

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

CINNAMON TOAST

Ingredients

1 tablespoon brown sugar	1/4 teaspoon ground cinnamon
2 teaspoons margarine, at room temperature	2 slices whole wheat or multigrain bread

Instructions

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

HONEY MUSTARD CHICKEN WITH SPICY PECAN 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 box cornflake cereal, pulsed in food processor until flakes are crumbs
Nonstick pan spray	
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 for 40 minutes or until chicken reaches an internal temperature of 170°F and is no longer pink in the center.

ROASTED TURKEY BREAST WITH AROMATIC VEGETABLES

Ingredients

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

Instructions

Preheat Countertop Oven to 450°F. Sprinkle vegetables in the bottom of an 11-inch baking pan with 1 ½ - 2 inches sides and top with turkey breast. Tuck garlic and herbs under breast. Squeeze lemon on top of turkey and season with chili powder, salt and pepper. Cook for 25 minutes. Reduce oven temperature to 325°F 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.

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. 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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, deve-se sempre seguir precauções básicas de segurança para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos a pessoas, incluindo o seguinte:

1. Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sob supervisão ou que tenham recebido instruções sobre sua utilização por uma pessoa responsável por sua segurança. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho. Mantenha o aparelho e seu fio fora do alcance de crianças.
2. Tire-o da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar. Para desconectar, desligue qualquer controle e tire o fio da tomada. Não desconecte puxando o fio. Sempre segure o plugue e puxe para desconectar.
3. Não use nenhum eletrodoméstico que esteja com o fio ou o plugue danificado, ou que tenha apresentado algum defeito ou que esteja avariado de alguma maneira. Não tente trocar ou emendar o fio. Leve o aparelho a Assistência Técnica Credenciada Oster® mais próxima para revisão, conserto ou para que sejam feitos ajustes.
4. Leia todas as instruções antes de utilizar este produto.
5.  Este aparelho gera calor durante o uso. Não toque em superfícies quentes. Use alças ou puxadores. Sempre proteja suas mãos com luvas antiderrapantes para forno ou algo semelhante.
6. Para se proteger contra choques elétricos, não coloque nem mergulhe o fio, os plugues ou o aparelho em água ou outro líquido.
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar lesões.
8. Não use ao ar livre ou para fins comerciais.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou do balcão, ou em contato com superfícies quentes.
10. Não o coloque em cima ou perto de superfícies molhadas ou fontes de calor, como um fogão a gás ou elétrico, ou em um forno aquecido.
11. Deve-se ter extremo cuidado ao mover um aparelho ou remover uma frigideira contendo óleo quente ou outros líquidos quentes. Sempre proteja suas mãos com luvas antiderrapantes para forno ou algo semelhante.
12. Não use o aparelho para outro uso que não o pretendido. O mau uso pode causar ferimentos. Destinado apenas para uso doméstico em uma bancada. Mantenha o aparelho a 15,2 cm de distância da parede e de todos os lados. Sempre use o aparelho em uma superfície seca, estável e nivelada.
13. Alimentos grandes ou utensílios de metal não devem ser inseridos em um forno elétrico, pois podem criar um incêndio ou risco de choque elétrico.

14. Um incêndio pode ocorrer se o forno elétrico estiver coberto, em contato ou perto de materiais inflamáveis, incluindo cortinas, toalhas, paredes e similares, quando em operação. Não armazene nenhum item em cima do aparelho quando estiver em operação.
15. Não limpe com esponjas de aço. Pedacos podem se soltar da esponja e tocar nas peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.
16. É necessário ter extremo cuidado ao usar recipientes feitos com materiais que não sejam metal ou vidro.
17. Não armazene materiais diferentes dos acessórios recomendados pelo fabricante neste forno quando não estiver em uso.
18. Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno: papel, papelão, plástico ou qualquer material que possa pegar fogo ou derreter.
19. Não cubra a bandeja de migalhas ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isso causará superaquecimento do forno.
20. Esvazie a bandeja de migalhas após cada uso.
21. A porta de vidro é feita de vidro temperado. Sempre inspecione a porta de vidro quanto a lascas, rachaduras ou qualquer outro dano. Não use o forno elétrico se a porta de vidro estiver danificada, pois o vidro pode quebrar durante o uso.
22. Se o forno elétrico estiver equipado com um recurso STAY-ON, ele permanecerá LIGADO se o botão for girado no sentido anti-horário após zero. Tenha cuidado ao usar este recurso e não opere sem supervisão por longos períodos.
23. Não use o aparelho com um programador, timer, adaptador de plugue sem fio ou tomada que permita o controle remoto, ou conecte a um circuito que seja regularmente ligado e desligado.
24. Consulte a seção Limpeza para obter instruções sobre como limpar superfícies em contato com alimentos.
25. Modelos com sonda de temperatura: a sonda estará quente durante o uso, manuseie com cuidado. Sempre proteja suas mãos com luvas antiderrapantes para forno ou algo semelhante. Desconecte a sonda antes de remover alimentos do aparelho.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DO CONJUNTO DE CABOS

1. Um cabo de alimentação curto é fornecido para reduzir os riscos resultantes do emaranhamento ou tropeço em um cabo mais longo.
2. Uma extensão pode ser comprada e usada se for tomado cuidado durante o uso.
3. Se um cabo de extensão for usado, a classificação elétrica marcada do cabo de extensão deve ser a mesma do produto. O cabo estendido deve ser disposto de forma que não caia sobre a bancada ou o tampo da mesa, onde possa ser puxado por crianças ou causar tropeços acidentalmente.

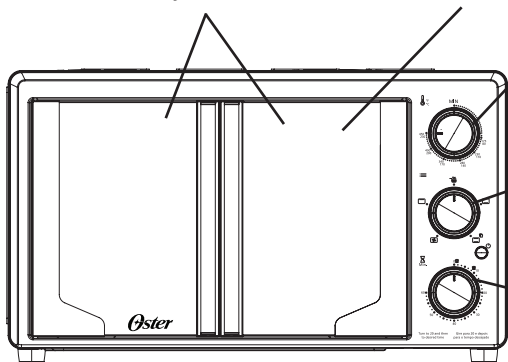
APRENDENDO SOBRE SEU FORNO

Portas de vidro temperado

Para visualização frontal dos alimentos.

Paredes internas de fácil limpeza

Permite limpeza rápida.



Botão de controle de temperatura

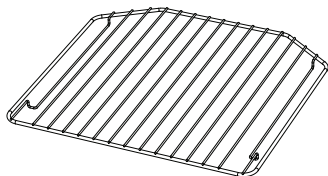
Ajuste o termostato para a temperatura desejada.

Botão seletor de função

Selecione a função de cozimento girando o botão para a configuração desejada.

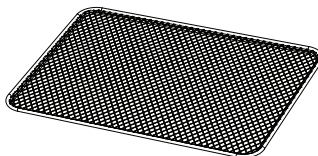
Botão de controle do timer com sinal de campainha

Defina o tempo de cozimento para até 60 minutos. Ele desligará automaticamente o forno no final do tempo de cozimento.



Grade metálica removível

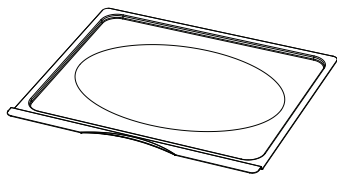
Use para todas as suas necessidades de grelhados. Consulte as seções "Posicionamento da grade" e "Posicionamento da assadeira".



Grade removível de malha para fritura sem óleo

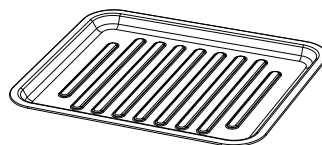
Use para fritar alimentos sem óleo. A grade de malha possui aberturas para permitir a passagem de ar, garantindo um cozimento uniforme.

Para alimentos gordurosos, recomendamos usar a grade metálica junto com a assadeira. Consulte a seção "Posicionamento da grade".



Bandeja de migalhas removível

Para coleta de partículas de alimentos que caem. É possível puxá-la para fora para facilitar a limpeza. Sempre verifique se a bandeja de migalhas está colocada embaixo da parte inferior sempre que o forno estiver sendo usado.

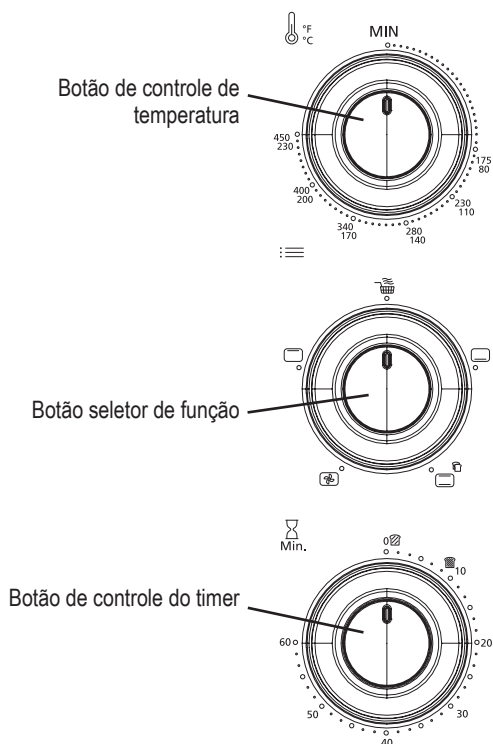


Assadeira/bandeja coletora de gordura

Use para todas as suas necessidades de alimentos assados. A assadeira pode ser colocada em qualquer uma das três posições da grade. Consulte a seção "Posicionamento da assadeira".

Observe que este item não se estende por toda a largura do forno de 42 litros.

PAINEL DE CONTROLE



BOTÃO DE CONTROLE DE TEMPERATURA

Gire para ajustar a temperatura para fritar sem óleo, grelhar, assar e torrar. Para usar a função de aquecimento e manter seus alimentos aquecidos, gire o botão para a posição "MÍN". Gire o botão para 450 °F/230 °C para a função de tostar.

BOTÃO SELETOR DE FUNÇÃO

Gire para definir o método de cozimento.

NOTA: Para obter mais informações sobre os elementos de aquecimento, consulte a seção "Elementos de aquecimento".

Fritar sem óleo - A função de fritar sem óleo circula ar quente dentro do forno em alta velocidade. Este método cozinha os alimentos mais rapidamente e cria uma camada crocante e dourada uniformemente em todos os lados, usando pouco ou nenhum óleo em comparação com os métodos tradicionais de fritura.

Assar - A função de assar cozinha os alimentos uniformemente usando calor constante, semelhante a um forno tradicional; é ideal para bolos, biscoitos e caçarolas.

Tostar - A função de tostar doura uniformemente pães, bagels e outros produtos assados.

Assar por convecção - Esta função de convecção é ideal para assar, assar e dourar, pois ajuda a reduzir os pontos quentes e cozinha os alimentos de forma mais eficiente do que os elementos de aquecimento tradicionais.

Grelhar - A função de grelhar cozinha os alimentos usando calor alto e direto do elemento superior. É perfeita para derreter, dourar ou deixar crocante.

	Fritar sem óleo: elementos de aquecimento superiores + elementos de aquecimento inferiores + ventilador de alta velocidade
	Assar: elementos de aquecimento inferiores
	Tostar: elementos de aquecimento superiores + elementos de aquecimento inferiores
	Assar por convecção: elementos de aquecimento superiores + elementos de aquecimento inferiores + ventilador de baixa velocidade
	Grelhar: elementos de aquecimento superiores

BOTÃO DE CONTROLE DO TIMER

Gire para ajustar o tempo de cozimento para até 60 minutos. Para obter mais informações, consulte a seção “Dica de ajuste para tostar/timer”.

PREPARANDO-SE PARA USAR SEU FORNO PELA PRIMEIRA VEZ

NOTA: durante a inicialização, você pode detectar um leve cheiro e/ou fumaça. Isso é normal e inofensivo. Recomenda-se aquecer o forno a 450 °F (230 °C) por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo da fabricação que possa permanecer após o envio. Ao usar seu forno pela primeira vez, não se esqueça de:

1. Remover quaisquer adesivos da superfície do forno.
2. Abrir as portas do forno e remover todos os documentos impressos e papéis de dentro do forno.
3. Limpar a grade e a assadeira com água quente, uma pequena quantidade de detergente líquido e uma esponja de limpeza não abrasiva.

CUIDADO: NÃO MERGULHE A UNIDADE EM ÁGUA.

4. Seque bem a unidade antes de usá-la.
5. Selecione um local para o forno. O local deve estar em uma área aberta em uma superfície plana, horizontal e estável (verifique se a superfície é resistente ao calor) onde o plugue alcançará uma tomada.

CUIDADO: NÃO COLOQUE A UNIDADE AQUECIDA EM UMA MESA DE MADEIRA ACABADA.

Algumas superfícies de bancada e mesa não são projetadas para suportar o calor prolongado gerado por certos aparelhos. Recomendamos colocar um protetor térmico ou descanso de panelas sob o seu forno para evitar possíveis danos à superfície.

6. Conecte o forno a uma tomada elétrica adequada com uma tensão correspondente à tensão nominal marcada no aparelho. Se não tiver certeza, entre em contato com um eletricitista qualificado.

AVISO: quando o forno estiver em uso ou esfriando, deixe um espaço de 6 polegadas (152 mm) entre ele e qualquer outra superfície, incluindo cabos. O cabo NÃO deve ficar apoiado na parte de trás do forno.

ABERTURA DAS PORTAS DO FORNO

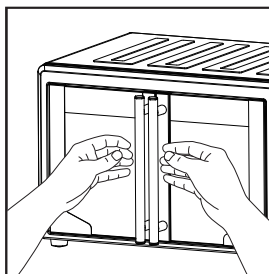


Figura 1

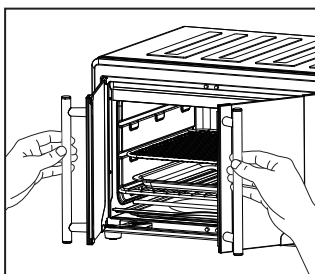


Figura 2

1. Com as duas mãos, segure cuidadosamente o centro das duas maçanetas com as pontas dos dedos (Veja a Figura 1).
2. Puxe cuidadosamente as portas do forno (Veja a Figura 2).

IMPORTANTE: Este aparelho está equipado com um sistema de portas conectadas. Abra as portas completamente. (Veja a Figura 3).

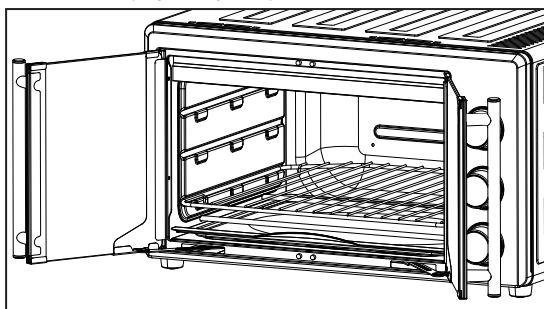


Figura 3

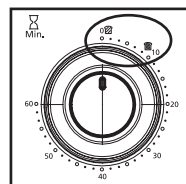
CUIDADO: ESTE APARELHO GERA CALOR DURANTE O USO. NÃO TOQUE EM SUPERFÍCIES QUENTES. SEMPRE USE AS MAÇANETAS OU BOTÕES DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES ACIMA.

INFORMAÇÕES GERAIS

DICAS PARA INTENSIDADE PARA TOSTAR/TIMER

Usando o timer

Depois de girar o botão de controle de temperatura até a temperatura desejada, gire o botão do timer até o tempo de cozimento desejado. Se o tempo de cozimento desejado for inferior a 20 minutos, **SEMPRE** gire o timer além da marca de 20 minutos para ativar o interruptor do timer e, em seguida, gire-o de volta para o tempo desejado.



Seleção de intensidade para tostar

Diferentes tipos de pão exigem configurações diferentes. Pães e waffles mais leves exigem uma configuração mais leve, enquanto pães mais escuros, muffins e muffins ingleses exigem uma configuração mais intensa.

ELEMENTOS DE AQUECIMENTO

Os elementos de aquecimento superior e inferior ligarão e desligarão para manter a temperatura desejada. Pode ser que você não veja os elementos de aquecimento acesos.

POSICIONAMENTO DA BANDEJA DE MIGALHAS

A bandeja de migalhas coleta partículas de alimentos que caem. Ela deve sempre ser colocada abaixo dos elementos de aquecimento inferiores quando o forno estiver em uso (Veja a Figura 4).

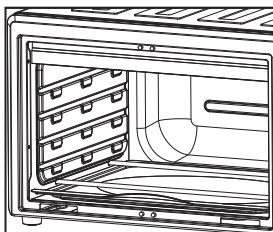


Figura 4: Posicionamento da grade da bandeja de migalhas

POSICIONAMENTO DA GRADE METÁLICA E DA GRADE DE MALHA PARA FRITURA SEM ÓLEO

- O forno tem quatro posições de grade para acomodar uma ampla variedade de alimentos. A grade metálica e a grade de malha para fritura sem óleo podem ser inseridas no trilho guia superior, superior central, inferior central ou inferior do forno (Veja as Figuras 5 e 6).
- Antes de remover a grade, deixe a unidade esfriar.
- Para remover a grade, abra as portas do forno e puxe-a em direção frontal do forno. A grade deslizará nos trilhos guia dentro do forno.

CUIDADO: a grade metálica e a grade de malha para fritura sem óleo podem se inclinar para baixo, fazendo com que os alimentos se desloquem quando são puxados para fora. Manuseie com cuidado.

- A posição da grade metálica e da grade de malha para fritura sem óleo dependerá do tamanho do alimento e do douramento desejado. Posicione a grade mais embaixo para evitar que o alimento doure na parte superior, e posicione-a mais em cima para evitar que doure na parte inferior.
- Para obter os melhores resultados de torradas e pizzas, posicione a grade no trilho guia do meio.

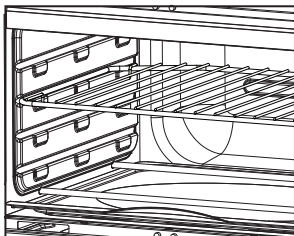


Figura 5: Posicionamento da grade metálica

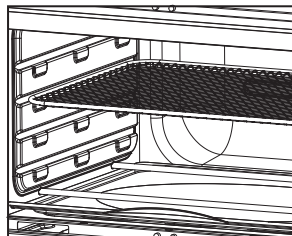


Figura 6: Posicionamento da grade de malha para fritura sem óleo

POSICIONAMENTO DA ASSADEIRA/BANDEJA COLETORA DE GORDURA

- O forno tem duas posições de assadeira para acomodar uma ampla variedade de alimentos. A assadeira pode ser colocada na parte superior da grade metálica ou inserida nos trilhos guia abaixo da grade (Veja as Figuras 7 e 8).
DICA: para garantir que os alimentos não grudem na assadeira, use óleo ou manteiga para revesti-la.
- Antes de remover a assadeira, deixe a unidade esfriar.
- O posicionamento da assadeira dependerá do método de cozimento desejado. Para assar, coloque a assadeira em cima da grade. Para fritura sem óleo, coloque a assadeira na parte superior da grade metálica ou nos trilhos guia abaixo da grade de malha para fritura sem óleo.

OBSERVAÇÃO: NÃO use a assadeira sob a grade na posição mais baixa.

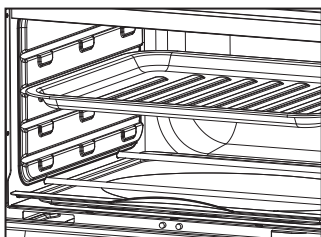


Figura 7: Para assar

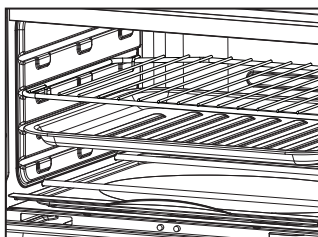


Figura 8: Para grelhar ou fritar sem óleo

PRÉ-AQUECIMENTO DO FORNO

1. Defina para a função desejada.
2. Gire o botão de Controle de temperatura até a temperatura desejada.
3. Ajuste o botão do timer para o tempo desejado e aguarde de 5 a 6 minutos para que o forno pré-aqueça.

REMOÇÃO DE ALIMENTOS

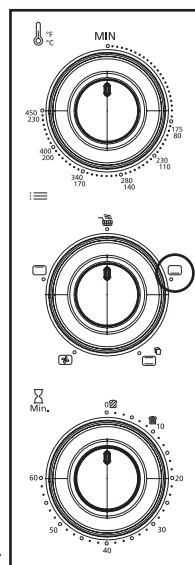
Sempre abra totalmente as portas do forno e remova os alimentos cuidadosamente com uma luva de forno.

USANDO A FUNÇÃO ASSAR

1. Abra as portas do forno. Para obter instruções sobre como abrir as portas com segurança, consulte a seção “Abertura das portas do forno”.
2. Se necessário, remova a assadeira do forno.
3. Coloque o alimento na assadeira.
4. Coloque cuidadosamente a assadeira com alimentos na grade metálica no forno. Consulte as seções “Posicionamento da grade” e “Posicionamento da assadeira”.

DICA: para garantir que os alimentos não grudem na assadeira, use óleo ou manteiga para revesti-la.

5. Feche completamente as portas de vidro do forno.
6. Gire o botão do seletor de função para “Assar”.
7. Gire o botão de Controle de temperatura até a temperatura desejada.
8. Gire o botão de controle do timer até o tempo de cozimento desejado.



- NOTA:** se o tempo de cozimento for inferior a 20 minutos, gire o botão de controle do timer além da marca de 20 minutos para ativá-lo e, em seguida, retorne ao tempo desejado.
- Quando o cozimento estiver concluído, abra as portas completamente e remova os alimentos.

CUIDADO: OS ALIMENTOS COZIDOS E AS PRATELEIRAS DE METAL PODEM FICAR MUITO QUENTES; MANUSEIE-OS COM CUIDADO. NÃO DEIXE O FORNO SEM SUPERVISÃO.

COMO ASSAR DUAS PIZZAS

- Coloque uma pizza na grade metálica e outra na grade de malha para fritura sem óleo. Consulte a seção “Posicionamento da grade”.
- Asse as pizzas por cerca de 1,5x o tempo recomendado e, em seguida, troque as posições da grade para permitir que as pizzas cozinhem uniformemente em cima e em baixo.

NOTA: Para melhores resultados de cozimento, gire as pizzas na metade do tempo.

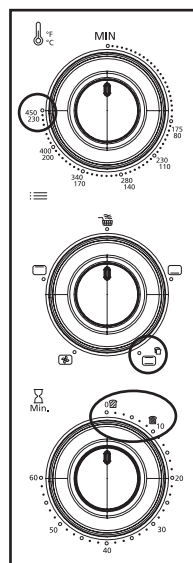
USANDO A FUNÇÃO TOSTAR

- Abra as portas do forno. Para obter instruções sobre como abrir as portas com segurança, consulte a seção “Abertura das portas do forno”.
- Se necessário, remova a grade metálica do forno.
- Coloque os alimentos na grade metálica.
- Deslize cuidadosamente a grade metálica com alimentos no forno.
DICA: para obter os melhores resultados na hora de tostar, posicione a grade na posição intermediária. Consulte a seção “Posicionamento da grade”.
- Feche completamente as portas de vidro do forno.
- Gire o botão do seletor de função para “Tostar”. Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionarão.
- Gire o botão de controle de temperatura para 450 °F (230 °C).
- Para ajustar o timer, gire o botão de controle do timer além da marca de 20 minutos para acionar o interruptor do timer e defini-lo para o tempo de tosta desejado.

NOTA: Diferentes tipos de pão exigem configurações diferentes. Pães e waffles mais leves exigem uma configuração mais leve, enquanto pães mais escuros, muffins e muffins ingleses exigem uma configuração mais intensa.

- Quando o processo de tostar estiver concluído, haverá um alarme sonoro. Abra as portas completamente e remova os alimentos.

CUIDADO: OS ALIMENTOS COZIDOS E AS PRATELEIRAS DE METAL PODEM FICAR MUITO QUENTES; MANUSEIE-OS COM CUIDADO. NÃO DEIXE O FORNO SEM SUPERVISÃO.



COMO USAR A FUNÇÃO DE CONVECÇÃO

A função de convecção liga um ventilador integrado que circula ar quente na câmara do forno para cozinhar os alimentos de modo mais rápido e uniforme. Pré-aqueça o forno de 5 a 7 minutos na temperatura desejada com a grade do forno colocada.

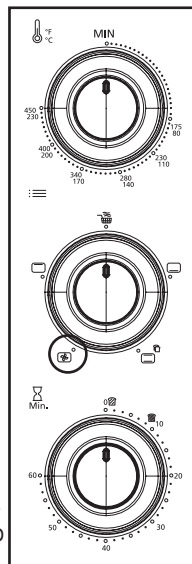
1. Abra as portas do forno. Para obter instruções sobre como abrir as portas com segurança, consulte a seção “Abertura das portas do forno”.
2. Se necessário, remova a assadeira do forno.
3. Coloque o alimento na assadeira.
4. Coloque cuidadosamente a assadeira com alimentos na grade metálica no forno. Consulte as seções “Posicionamento da grade” e “Posicionamento da assadeira”.

DICA: para garantir que os alimentos não grudem na assadeira, use óleo ou manteiga para revesti-la.

5. Feche completamente as portas de vidro do forno.
6. Gire o botão seletor de função para “Convecção”.
7. Gire o botão de Controle de temperatura até a temperatura desejada.
8. Gire o botão de controle do timer até o tempo de cozimento desejado.

NOTA: se o tempo de cozimento for inferior a 20 minutos, gire o botão de controle do timer além da marca de 20 minutos para ativá-lo e, em seguida, retorne ao tempo desejado.

9. Quando o cozimento estiver concluído, abra as portas completamente e remova os alimentos.



CUIDADO: OS ALIMENTOS COZIDOS E AS PRATELEIRAS DE METAL PODEM FICAR MUITO QUENTES; MANUSEIE-OS COM CUIDADO. NÃO DEIXE O FORNO SEM SUPERVISÃO.

PERGUNTAS FREQUENTES SOBRE ASSAR POR CONVECÇÃO

O que significa assar por convecção?

Resposta: seu forno tem um ventilador integrado que circula o ar quente na câmara do forno para aquecer melhor os alimentos.

Como faço para ajustar o tempo de cozimento por convecção?

Resposta: em média, a convecção encurtará o tempo de cozimento em 30%, mas isso varia de acordo com o alimento. Recomenda-se que você comece com um tempo de cozimento menor, e aumente depois se necessário.

Quais são os melhores alimentos para usar a função de assar por convecção?

Resposta: Embora um tempo de cozimento mais curto seja normalmente desejável, alimentos assados, em particular, se beneficiam do cozimento por convecção, pois o ar que circula mantém a temperatura do forno consistente em todo o processo.

USO DA FUNÇÃO DE FRITURA SEM ÓLEO

1. Abra as portas do forno. Para obter instruções sobre como abrir as portas com segurança, consulte a seção "Abertura das portas do forno".
2. Se necessário, remova do forno a grade de malha para fritura sem óleo.
3. Coloque os alimentos uniformemente na grade de malha para fritura sem óleo.

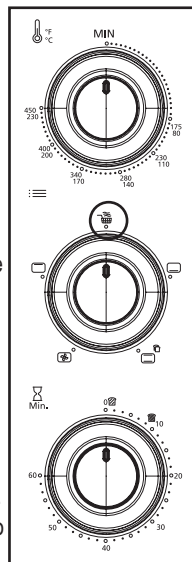
DICA: Para alimentos com grandes quantidades de gordura ou oleosidade, recomenda-se que a assadeira seja colocada abaixo da grade metálica ou da grade de malha para fritura sem óleo durante o ciclo de cozimento.

4. Deslize cuidadosamente a grade de malha para fritura sem óleo com alimentos até a posição central da grade. Consulte a seção "Posicionamento da grade".
5. Feche completamente as portas de vidro do forno.
6. Gire o botão do seletor de função para "Air Fry".
7. Gire o botão de Controle de temperatura até a temperatura desejada.
8. Gire o botão de controle do timer até o tempo de cozimento desejado.

NOTA: se o tempo de cozimento for inferior a 20 minutos, gire o botão de controle do timer além da marca de 20 minutos para ativá-lo e, em seguida, retorne ao tempo desejado.

9. Quando o ciclo de fritura estiver concluído, abra as portas completamente e remova os alimentos.

CUIDADO: OS ALIMENTOS COZIDOS E AS PRATELEIRAS DE METAL PODEM FICAR MUITO QUENTES; MANUSEIE-OS COM CUIDADO. NÃO DEIXE O FORNO SEM SUPERVISÃO.



PERGUNTAS FREQUENTES SOBRE FRITURA SEM ÓLEO

Devo colocar óleo nos alimentos?

RESPOSTA: nem todos os alimentos precisam ser passados no óleo antes de serem fritos na fritadeira sem óleo. Alimentos congelados e alimentos com alto teor de gordura, como asas de frango ou bacon, não precisam de óleo. Para obter alimentos crocantes e dourados, como batatas fritas ou legumes cortados à mão, passe aproximadamente uma colher de sopa de óleo uniformemente nos alimentos.

Preciso virar ou mexer a comida na metade do ciclo de cozimento?

RESPOSTA: Quantidades grandes de alimentos podem se beneficiar ao serem viradas na metade do ciclo de cozimento para garantir um cozimento e dourado uniformes.

TABELA DE REFERÊNCIA PARA FRITAR SEM ÓLEO

Alimentos	Peso		Tempera- tura (°F)	Tempera- tura (°C)	Tempo (min.)	Óleo?
Batatas						
Batatas fritas cortadas à mão	680 g	1.5 lb	450°	230°	30 a 35 minutos	Sim
Batata-doce cortada à mão	680 g	1.5 lb	450°	230°	15 a 20 minutos	Sim
Batatas raladas congeladas (Hash Browns)	680 g	1.5 lb	450°	230°	15 a 20 minutos	Não
Batatas fritas congeladas (corte espesso)	680 g	1.5 lb	450°	230°	20 a 25 minutos	Não
Batatas fritas congeladas (corte fino)	680 g	1.5 lb	450°	230°	15 a 20 minutos	Não
Casca de batata	450 g	1 lb	450°	230°	10 minutos	Sim
Carne/aves/peixes						
Asas de frango	680 g	1.5 lb	450°	230°	20 a 25 minutos	Não
Bife	450 g	1 lb	450°	230°	10 a 12 minutos	Sim
Costeletas de porco	680 g	1.5 lb	425°	215°	20 minutos	Sim
Hambúrguer	450 g	1 lb	425°	215°	12 a 15 minutos	Não
Peito de frango	450 g	1 lb	400°	200°	20 a 25 minutos	Sim
Peito de frango empanado	450 g	1 lb	400°	200°	20 a 25 minutos	Não
Peixe empanado	450 g	1 lb	400°	200°	12 a 15 minutos	Não
Bacon	225 g	0.5 lb	425°	215°	12 a 15 minutos	Não
Salmão	450 g	1 lb	425°	215°	15 minutos	Não
Petiscos						
Nuggets de frango congelados	680 g	1.5 lb	425°	215°	15 a 20 minutos	Não
Palitos de muçarela congelados	225 g	0.5 lb	450°	230°	10 a 15 minutos	Não
Anéis de cebola congelados	680 g	1.5 lb	450°	230°	10 a 15 minutos	Não
Legumes/verduras						
Brócolis	450 g	1 lb	400°	200°	10 a 15 minutos	Sim
Aspargos	450 g	1 lb	400°	200°	8 minutos	Sim
Couve-de-bruxelas	450 g	1 lb	400°	200°	12 a 15 minutos	Sim
Cogumelo	450 g	1 lb	400°	200°	8 a 10 minutos	Sim
Legumes/verduras frescos diversos	680 g	1.5 lb	400°	200°	15 a 20 minutos	Sim

NOTAS:

- Pré-aqueça o forno por pelo menos 5 minutos antes do uso.
- Os tempos de cozimento são estimados e podem variar com base no tipo de alimento e preparação. Modifique esses tempos para atender às suas necessidades pessoais.

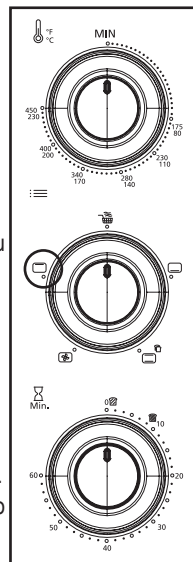
USANDO A FUNÇÃO GRELHAR

A função de grelhar de modo ajustável permite usar o forno para grelhar em qualquer temperatura. É ótimo para derreter queijo a 150 °F/65 °C ou cozinhar peixe a 400 °F/200 °C. Ajuste conforme necessário.

1. Abra as portas do forno. Para obter instruções sobre como abrir as portas com segurança, consulte a seção “Abertura das portas do forno”.
2. Se necessário, remova a grade metálica ou a assadeira do forno.
3. Coloque os alimentos na grade metálica ou na assadeira.
4. Coloque cuidadosamente a grade metálica com alimentos no forno ou coloque a assadeira com alimentos na grade metálica. Consulte as seções “Posicionamento da grade” e “Posicionamento da assadeira”.
DICA: para garantir que os alimentos não grudem na assadeira, use óleo ou manteiga para revesti-la.
5. Feche completamente as portas de vidro do forno.
6. Gire o botão do seletor de função para “Grelhar”.
7. Gire o botão de Controle de temperatura até a temperatura desejada.
8. Gire o botão de controle do timer até o tempo de cozimento desejado.

NOTA: se o tempo de cozimento for inferior a 20 minutos, gire o botão de controle do timer além da marca de 20 minutos para ativá-lo e, em seguida, retorne ao tempo desejado.

9. Quando o processo de grelhar estiver concluído, abra as portas completamente e remova os alimentos.



CUIDADO: OS ALIMENTOS COZIDOS E AS PRATELEIRAS DE METAL PODEM FICAR MUITO QUENTES; MANUSEIE-OS COM CUIDADO. NÃO DEIXE O FORNO SEM SUPERVISÃO.

DICAS ÚTEIS

- Pode haver condensação de umidade na porta de vidro, que desaparecerá um pouco depois ao assar alimentos úmidos, mas essa é uma condição normal.
- Alimentos descongelados precisam ser assados imediatamente após o descongelamento.
- Alimentos congelados ou carne magra exigem um tempo de cozimento mais longo.
- **NÃO** abra as portas de vidro com frequência para evitar a perda de calor.
- Se estiver assando pão congelado ou muitos pedaços de pão, pode ser necessário tostar com mais intensidade.
- Pode haver fumaça durante o cozimento, portanto, reduza a gordura extra para evitar a fumaça.
- Normalmente, alimentos em cortes menores precisam de tempo de cozimento mais curto do que alimentos maiores.
- Uma quantidade maior de alimentos requer um tempo de cozimento ligeiramente maior, enquanto uma quantidade menor requer um tempo de cozimento ligeiramente menor.
- Agitar ou mexer alimentos menores na metade do cozimento melhora o cozimento.
- Adicionar uma pequena quantidade de óleo a batatas frescas pode criar uma textura mais crocante. Poucos minutos depois de adicionar o óleo, cozinhe seus ingredientes no forno usando a função de fritar sem óleo.
- Evite fritar alimentos muito gordurosos, como linguças, no forno.
- Petiscos que podem ser cozidos em um forno convencional também podem ser cozidos neste forno.
- O forno também pode ser usado para reaquecer alimentos. Para reaquecer os alimentos, ajuste a temperatura para 300 °F (150 °C) e cozinhe por até 10 minutos.

LIMPEZA DO FORNO

CUIDADO: NÃO MERGULHE O FORNO EM LÍQUIDOS.

1. Gire todos os botões para a posição “DESLIGADO” e remova o plugue da tomada elétrica. Deixe esfriar.
2. Limpe a unidade com um pano úmido. **NÃO MERGULHE O APARELHO NA ÁGUA.** Use apenas água com sabão suave. Produtos de limpeza, escovas e produtos químicos abrasivos danificarão esta unidade.
3. Remova a bandeja de migalhas puxando-a para fora do forno.
4. Sacuda as migalhas da bandeja. Limpar a bandeja de migalhas frequentemente evitará acúmulos.
5. Remova a grade metálica e a grade de malha para fritura sem óleo e limpe com um pano úmido ou coloque na parte superior da máquina de lavar louça.

Este aparelho não possui peças que possam ser reparadas pelo usuário. Qualquer serviço além do descrito na seção de Limpeza só deve ser realizado por um representante de manutenção autorizado. Consulte a seção Garantia.

NOTAS DE LIMPEZA

1. Use detergente suave para limpar todas as peças dos acessórios.
2. Use um pano macio para limpar a câmara interna regularmente.
3. Limpe a porta do forno com um pano umedecido com detergente morno ou solução de imersão.
4. **NÃO** mergulhe o forno em água para limpeza.
5. **NÃO** limpe o aparelho com uma ferramenta de limpeza abrasiva.
6. Limpe as peças dos acessórios com um pano macio umedecido com detergente ou solução com sabão morno.
7. **NÃO** limpe o elemento de aquecimento.
8. **NÃO** coloque a grade ou a assadeira diretamente no elemento de aquecimento inferior.
9. **NÃO** limpe a superfície externa com uma esponja com material metálico, para reduzir a abrasão no polimento.

Para modelos Brasileiros:

Para o descarte do seu produto eletrodoméstico ou eletroeletrônico e respectiva embalagem de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>

A ABREE é a entidade gestora da qual somos associados, que gerencia a logística reversa do seu produto, e embalagem.

ARMAZENAMENTO DO SEU FORNO

Deixe o aparelho esfriar completamente antes de armazená-lo. Se armazenar o forno por longos períodos, garanta que ele esteja limpo e livre de partículas de alimentos. Armazene o forno em um local seco, como em uma mesa, bancada ou prateleira de armário. Além da limpeza recomendada, nenhuma manutenção adicional do usuário deve ser necessária.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
Alimentos mal cozidos/cozidos em excesso	Ajuste incorreto de temperatura ou tempo.	- Pode ser necessário ajustar o tempo e a temperatura de acordo com o gosto desejado. - Como este forno é menor do que seu forno normal, ele aquecerá mais rápido e geralmente cozinhará em períodos mais curtos.
	Posicionamento da grade.	Consulte a seção "Posicionamento da grade". Pode ser necessário ajustar a grade para colocar os alimentos.
Cheiro de queimado	Primeiro uso	Recomenda-se aquecer o forno a 450 °F (230 °C) por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo de fabricação que possa permanecer após o envio.
	Acúmulo de alimentos dentro do forno, sobre os elementos de aquecimento ou na bandeja de migalhas.	Consulte a seção "Limpeza do forno".
O forno não liga	A unidade está desconectada da tomada	Conecte o forno a uma tomada elétrica adequada com uma tensão correspondente à tensão nominal marcada no aparelho. Se não tiver certeza, entre em contato com um eletricitista qualificado.
	O timer não passou da marca de 20 minutos.	Ajuste o botão do timer e o botão de temperatura na configuração desejada. Ambos devem ser ligados para operar o forno.
Apenas um elemento de aquecimento está aquecendo	A seleção da configuração de função determina qual elemento de aquecimento vai funcionar.	Ao tostar, verifique se o forno não está ajustado para a configuração de grelhar e se a temperatura está ajustada para 450 °F (230 °C).
Os elementos de aquecimento não permanecem ligados	- Os elementos de aquecimento alternarão entre LIGADO e DESLIGADO para manter o calor adequado. - Pode ser que você não veja os elementos acesos.	Confirme se a configuração de função está correta.

RECEITAS

BRUSCHETTA DE ALCACHOFRA E BRIE

Ingredientes

- | | |
|--|---|
| 6 fatias de pão de campo redondo (com 8,5 mm de espessura) e 6 colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem | 1 colher de sopa de alho picado |
| 2 potes (de 184 g) de corações de alcachofra marinados, escorridos | 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico, 170 g de brie, 1 colher de sopa de hortelã fresca picada |
| 1 pedaço (de 56 g) de presunto ou presunto de Parma, 1 cebola roxa pequena, picada | 1 colher de sopa de manjeriço fresco picado |
| | ¼ de xícara de raspas de parmesão |

Instruções

Coloque o forno Oster® para grelhar e pré-aqueça. Coloque as fatias de pão em uma única camada em uma assadeira, depois pincele as partes superiores com 2 colheres de sopa de óleo e tempere com sal e pimenta. Grelhe até dourar e coloque em uma grade. Espalhe uma fina camada de brie no pão tostado. Corte alcachofras no sentido longitudinal em fatias de 0,6 cm de espessura e corte o presunto em tiras finas. Aqueça 1 colher de sopa de óleo em uma frigideira de fundo grosso de 25 cm em fogo médio-alto. Adicione as cebolas e o alho. Mexa frequentemente até ficarem transparentes. Adicione as alcachofras e o prosciutto, cozinhe as alcachofras até dourar (cerca de 4 minutos) e, em seguida, adicione o vinagre balsâmico. Adicione manjeriço e hortelã, sal e pimenta a gosto. Coloque a mistura sobre a torrada com uma colher. Cubra com parmesão e sirva imediatamente.

TORRADA COM CANELA

Ingredientes

- | | |
|--|--|
| 1 colher de sopa de açúcar mascavo | ¼ de colher de chá de canela moída |
| 2 colheres de chá de margarina em temperatura ambiente | 2 fatias de pão integral ou multigrãos |

Instruções

Misture o açúcar, a margarina e a canela em uma tigela pequena com um garfo até que estejam bem misturados. Espalhe em cada fatia de pão porções iguais da mistura. Em um forno Oster®, toste até que o açúcar derreta e o pão doure de acordo com a sua preferência.

FRANGO COM MOSTARDA E MEL COM CROSTA PICANTE DE NOZ-PECÃ E FLOCO DE MILHO

Ingredientes

1 xícara de mostarda Dijon	1 colher de chá de pimenta caiena
½ xícara de noz-pecã picada, 1 xícara de mel	1 caixa de 510 g de cereal de flocos de milho,
Spray para panela antiaderente	triturado no processador de alimentos até
1,360 kg de sobrecoxas sem pele e/ou peitos de frango	que os flocos se tornem farelos
Azeite de oliva para regar	

Instruções

Misture a mostarda e o mel em uma tigela rasa média. Cubra completamente o frango dos dois lados. Misture a pimenta caiena, os flocos de milho e a noz-pecã em outra tigela rasa. Borrife a assadeira com spray antiaderente e coloque o frango na assadeira. Cubra com azeite. Asse a 375 °F/190 °C por 40 minutos ou até que o frango atinja uma temperatura interna de 170 °F/80 °C e não esteja rosado no centro.

PEITO DE PERU ASSADO COM LEGUMES AROMÁTICOS

Ingredientes

1 peito de peru pequeno	1 cebola pequena, cortada em 6 mm, sal
2 talos de aipo, cortados em cubos de 6 mm, 2 dentes de alho descascados	Kosher e pimenta
1 limão cortado ao meio	3 cenouras pequenas cortadas em cubos de 6 mm
1 ou 2 ramos de alecrim fresco e tomilho fresco	1½ xícara de caldo de frango

Chili em pó

Instruções

Pré-aqueça o forno a 450 °F/232°C. Polvilhe os vegetais no fundo de uma assadeira de 28 cm de comprimento com fundo de 4 a 5 cm e coloque o peito de peru por cima. Coloque alho e ervas sob o peito. Esprema o limão sobre o peru e tempere com pimenta em pó, sal e pimenta. Cozinhe por 25 minutos. Reduza a temperatura do forno para 325 °F/165 °C e despeje o caldo no fundo da assadeira, subindo cerca de 2,5 cm pelas laterais. Continue cozinhando até os sucos do peru saírem claros e atingir uma temperatura interna de 180 °F/82 °C.

LOMBO DE PORCO COM MOSTARDA E ERVAS, ACOMPANHADO DE BATATAS ASSADAS

Ingredientes

- | | |
|---|--|
| 1 pacote de lombo de porco, de 680 a 900 g,
5 dentes de alho, descascados e picados, 3
colheres de sopa de mostarda Dijon | 2 colheres de sopa de azeite de oliva
3 colheres de sopa de tomilho fresco, com talo
1 colher de sopa de sal Kosher, e mais para as
batatas |
| 6 batatas pequenas Yukon Gold, cortadas em
quartos | 1 colher de chá de pimenta-do-reino moída na
hora, e mais para as batatas |
| 3 colheres de sopa de alecrim fresco, com
talos e picado | |

Instruções

Pré-aqueça o forno a 375 °F/190 °C. Cubra a carne suína com mostarda Dijon. Em uma tigela pequena, misture 2 colheres de sopa de alecrim, 2 colheres de sopa de tomilho, sal, pimenta e alho. Espalhe sobre o lombo e coloque-os em uma assadeira grande que caiba confortavelmente dentro do forno. Espalhe batatas ao redor da carne suína e regue com azeite de oliva. Polvilhe as batatas com sal e pimenta e 1 colher de sopa de alecrim e tomilho restantes. Cozinhe por meia hora ou até que o lombo suíno não fique mais rosa no centro. Remova a carne suína, cubra com papel alumínio e reserve. Verifique as batatas perfurando-as com um garfo para ver se estão moles e cozinhe por mais 15 a 20 minutos, se necessário.



Características eléctricas/Electric characteristics/Características elétricas			
Modelo/Model/Modelo	Voltaje/Voltage/ Voltagem	Frecuencia/ Frequency/ Frequência	Potencia/Power/ Potência
TSSTTV35FDMAFNS-054	220 V	50 Hz	1 500 W
TSSTTV42FDMAF-017	127 V	60 Hz	1 700 W
TSSTTV42FDMAF-057	220 V	60 Hz	1 700 W

FICHA INFORMATIVA

Marca comercial:	OSTER
Modelo:	TSSTTV35FDMAFNS-054
Clase de eficiencia energética:	C
Consumo de energía E [kWh] de cada cavidad en modo convencional:	0,91 kWh
Consumo de energía E [kWh] de cada cavidad en modo de convección forzada:	0,98 kWh
Volumen de la cavidad [l]:	26 litros
Clasificación por volumen del horno:	Pequeño
Tiempo de cocción en modo convencional:	52 min
Tiempo de cocción en modo convección forzada:	61 min

Para informações sobre assistência técnica acesse: www.oster.com.br

© 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.

© 2025 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Um ano de garantia limitada - consulte o certificado de garantia para maiores detalhes.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China

P.N. NWL0001746944 Rev A

COOK1937_Oven 35L_42L Manual_25SEPM2 (LA)_GCDS-JC