

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions before using this product.
- ⚠ 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.
- To protect against electric shock, do not place or immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- This appliance is not to be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should not play with the appliance.
- 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.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Do not attempt to replace or splice a damaged cord. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near wet surfaces, or heat sources such as a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 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.
- 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.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a countertop oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- A fire may occur if the countertop oven is covered, touching or near flammable materials, including curtains, draperies, towels, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or any materials that may catch fire or melt.



User Manual Convection Countertop Oven

Manual del usuario Horno por Convección de Mostrador

MODEL/MODELO TSSTTVF816
TSSTTVF817

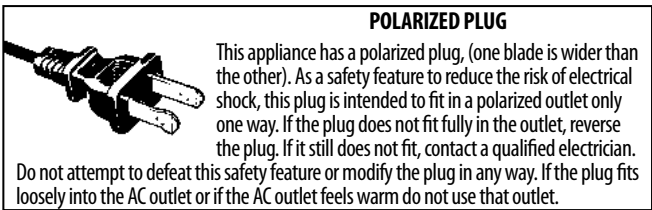


- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Empty the crumb tray after each use.
- The glass door is made of tempered glass. Always inspect the glass door for chips, cracks or any other damage. Do not use the countertop oven if the glass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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

North American models with polarized plugs:



POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

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

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

NOTICES

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

To Use the Toast Function

Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)

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

Arrange food on the wire rack.

- Turn the function dial to TOAST. Both the top and bottom heater elements will operate. **WARNING:** Cooked food can be very hot. Handle with care. Do not leave countertop oven unattended.
- Turn the temperature control knob to the 450°F/TOAST setting.
- To set the timer, turn the timer past the 20 minute mark to engage timer switch and set back to desired toast time.

When toasting is completed, open door fully and remove food carefully with oven mitt.

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

To Use The Timer And Stay On Feature (See Fig. 5)

After rotating the Temperature Dial to your desired temperature, then you must select from the following options on the Timer Dial.

- For items requiring shorter cooking times, rotate the Timer Dial clockwise to the desired time. At the sound of the bell, the oven will automatically turn “Off.”
- For longer cooking times, rotate the Timer Dial counterclockwise to the “Stay On” setting. Cooking will continue until the Timer Dial is manually turned to the “Off” position and the bell will sound.

Positioning Rack

To accommodate a wide variety of foods the oven has two rack positions. (See Figure 6) Positioning of the rack will depend on the size of the food and desired browning.

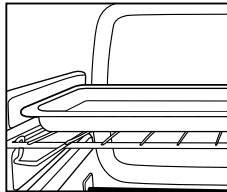
Before removing the rack allow the unit to cool.

For best toast and pizza results, position the rack in the upper rack position.

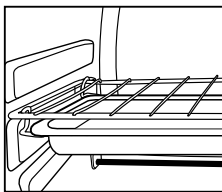
PLEASE NOTE – The oven rack may tilt downward causing food to shift when the rack is pulled out, proceed with caution.

Positioning Pan

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



For Baking



For Grilling or Broiling

Welcome

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

Features of Your Countertop Oven

- One Removable Wire Rack/Broil Rack
- Temperature Selector Knob
- Function Selector Knob
- Timer Selector Knob
- Power Light
- Crumb Tray
- Glass Door
- Easy Clean Interior Walls
- Baking Pan
- Two Rack Positions

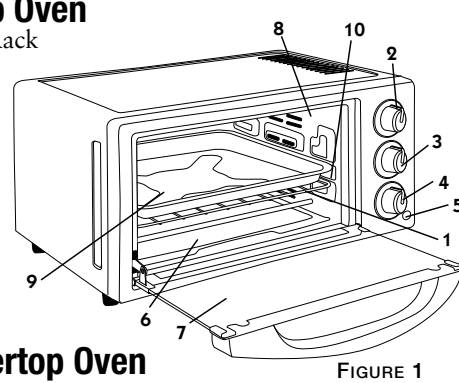


FIGURE 1

Learning About Your Countertop Oven

Removable Wire Rack/Broil Rack – To accommodate a wide variety of foods, use for all your broiling and grilling needs. See “Positioning Rack” section.

Temperature Selector Knob – Adjust the dial thermostat to the desired temperature.

Function Selector Knob – Select cooking function by turning the knob to the desired setting.

Timer Selector Knob – Adjust the dial to the desired time.

Power Light – Indicates that oven is on.

Crumb Tray – For crumbs or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.

Glass Door – Allows you to see food cooking.

Easy Clean Interior Walls – Allows for easy cleaning.

Baking Pan – Use for all your baking needs.

Two Rack Positions

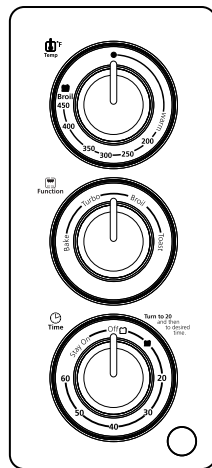


FIGURE 2

Preparing To Use Your Countertop Oven for the First Time

If you are using your countertop oven for the first time, please be sure to: Remove any stickers from the surface of the oven.

Open oven door and remove all printed documents and paper from inside the countertop oven. Clean the rack, tray, and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive sponge or cleaning pad.

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

Dry the rack, tray, and pan thoroughly before using.

Select a location for the countertop oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.

Plug the countertop oven into a 120 Volt AC electrical outlet.

The heating elements are designed to work efficiently and maintain a precise temperature. You may not see the elements glowing, however they are working properly.

PLEASE NOTE – It is recommended that the countertop oven heat at 450° for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.

English-3

Cleaning Your Countertop Oven

Before cleaning your OSTER™ countertop oven, turn controls to OFF, unplug cord, and allow it to cool. To clean, wipe with damp cloth.

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN WATER!

Make sure to use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit. Empty crumb tray frequently to avoid accumulation of crumbs. Countertop oven racks are dishwasher safe (top of dishwasher only).

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

Storing Your Countertop Oven

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

HELPFUL TIPS / TROUBLESHOOTING		
PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
• Overcooked / Undercooked Foods	• Incorrect temperature or time setting • Rack placement	• 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. • Refer to “Positioning Rack” Section, Page English-4. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
• Burnt Smell	• Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	• Refer to “Cleaning Your countertop oven” Section, Page English-5.
• Oven does not turn ON	• Unit is unplugged • Timer was not turned past 10 minute mark.	• Plug the countertop oven into a 120-volt AC electrical outlet. • Set timer knob and temperature knob to desired setting. Both must be turned on to operate the countertop oven.
• 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.
• Heating elements do not stay ON	• Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	• Be certain that function is as desired.

English-7

Using Your Countertop Oven

To Open the Countertop Oven Door:

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

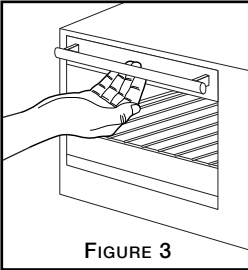


FIGURE 3

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

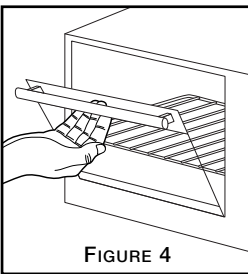


FIGURE 4

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

Preheating the Oven

Place oven rack into the desired position before heating the oven. (See “Positioning Rack” Section) Turn the temperature control knob to the desired temperature.

Turn the knob to the desired function.

Set the timer knob to desired time and allow 7–9 minutes for the oven to preheat.

To Use the Variable Broil Function

Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)

Place the baking pan underneath the baking rack to make broiler pan.

Arrange food on broiler pan.

Close the door to the first notch, leaving approximately a 3-inch gap at the top.

This will insure adequate airflow during broiling.

Turn the function dial to BROIL. Only the top heater element will operate.

Turn the temperature control knob to the desired temperature.

Turn the timer knob to the desired time. The timer can be set to for up to 60 minutes.

At the end of the cooking time, a bell signal sounds, and the oven turns off automatically.

To set the timer for less than 20 minutes, turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time; it can then be set for cooking that will only require a few minutes.

Turn food over about halfway through the broiling time.

When broiling is completed, open door fully and remove food carefully with oven mitt.

WARNING: Cooked food can be very hot. Handle with care. Do not leave countertop oven unattended.

English-4

1 Year Limited Warranty

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

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

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

What are the limits on Sunbeam’s Liability?

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

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

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

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

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

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

How To Obtain Warranty Service

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

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

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

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

English-8

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

Español-1	Español-2

Cómo usar la función de Hornear por Convección

Coloque la rejilla del horno en la posición deseada.

(Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla”)

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

Gire la perilla selectora a la función de CONVECTION BAKE (hornear por convección). Operarán tanto el elemento calefactor superior como el inferior. Gire la perilla del control de la temperatura al nivel deseado.

Cuando termine de hornear, abra la puerta por completo y retire la comida con cuidado usando un guante para horno.

Ambos elementos calentadores (superior e inferior) funcionarán.

Gire la perilla del contador de tiempo a la graduación de tiempo deseada. El contador de tiempo se puede graduar para hasta 60 minutos. Al terminar el tiempo de cocción sonará un timbre y el horno se apagará automáticamente. Para graduar el contador de tiempo a menos de 20 minutos, **hágalo girar pasando la marca de 20 minutos para activar el interruptor de tiempo y luego gire de regreso al tiempo deseado**; ahora se podrá graduar para una cocción que requiera sólo unos pocos minutos.

NOTA – Los elementos calentadores superior e inferior se encenderán y se apagarán alternadamente para mantener la temperatura deseada.

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

Sugerencia para descongelar - No caliente el horno de antemano cuando vaya a descongelar. Gire el Control de Temperatura a 250° F. Caliente entre 15 y 20 minutos por lado para descongelar carnes o pescados. Siempre cocine los alimentos inmediatamente después de haberlos descongelado.

Preguntas frecuentes sobre el horneado por convección turbo

¿Qué es convección?

Respuesta: Su horno de mostrador tiene un ventilador integradoque hace circular el aire caliente en la cámara de horneado para calentar mejor la comida.

¿Cómo ajusto el tiempo para la convección?

Respuesta: En promedio, la convección acortará el tiempo de cocción un 30%, pero varía según la comida. Se sugiere establecer un tiempo de cocción más corto para iniciar el proceso y luego agregar tiempo si es necesario.

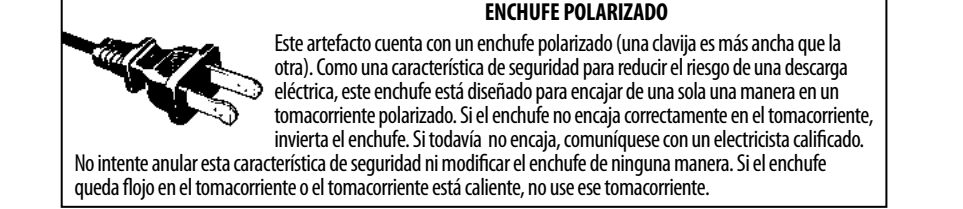
¿Qué alimentos se cocinan mejor por convección?

Respuesta: Siempre será deseable un tiempo de cocción más corto. Hay un beneficio en particular para los alimentos que se hornean, pues el aire que circula mantiene constante la temperatura del horno durante todo el proceso.

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Modelos norteamericanos con enchufes polarizados:



INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

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

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

No hale, gire ni abuse del cable de alimentación.

PRECAUCIÓN

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

Bienvenido

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

Características de su horno de mostrador

- Rejillas de alambre desmontables/Rejilla para asar a la parilla
- Perilla selectora de la temperatura
- Perilla selectora de las funciones
- Perilla selectora del tiempo
- Luz de energía
- Bandeja para migas
- Puerta de vidrio
- Paredes interiores fáciles de limpiar
- Bandeja para hornear
- Dos posiciones para la rejilla

FIGURA 1

Información más detallada sobre su horno de mostrador

Rejilla de alambre desmontable/Rejilla para asar a la parilla – Para acomodar una amplia variedad de alimentos, utilícelo cada vez que sea necesario para hornear y asar. Ver la sección “Colocando la rejilla”.

Perilla selectora de la temperatura – Regule el termostato de cuadrante a la temperatura deseada.

Perilla selectora de la función –

Seleccione la función de cocción haciendo girar la perilla a el ajuste deseado.

Perilla selectora del tiempo –

Seleccione la función del horno haciendo girar la perilla a la graduación deseada.

Luz de energía – Indica que el horno está encendido.

Bandeja para migas – Para recoger las migas o las partículas de alimentos que se caigan. Se saca para facilitar la limpieza.

Puerta de vidrio – Le permite ver cómo se cocinan los alimentos.

Paredes interiores fáciles de limpiar – Facilitan la limpieza.

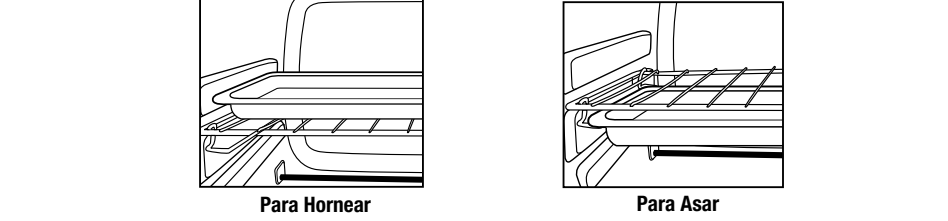
Bandeja para hornear – Se usa para hornear.

Dos posiciones para la rejilla

Español-3	Español-4

Colocación De La Fuente

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



Cómo limpiar el horno de mostrador

Antes de limpiar el horno de mostrador OSTER™, gire los controles a la posición de apagado, desenchúfelo y déjelo enfriar. Para limpiarlo, pase un paño húmedo.

PRECAUCIÓN: ¡NO LO SUMERJA EN AGUA!

Asegúrese de usar sólo agua con jabón suave. Los productos de limpieza abrasivos, los cepillos de fregar y los productos de limpieza con sustancias químicas pueden dañar el revestimiento del aparato. Vacíe con frecuencia la bandeja para migas para evitar que se acumulen las migas. Las rejillas del horno de mostrador se pueden poner en el lavavajillas *(sólo en la parte superior del lavavajillas)*.

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

Cómo guardar el horno de mostrador

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo. Si el horno de mostrador se guarda por un periodo de tiempo prolongado, es importante verificar que esté limpio y sin partículas de comida. Guarde el horno de mostrador en un lugar seco, como una mesa o mostrador o en el estante de un armario. Además de la limpieza recomendada, el usuario no necesita realizar ningún otro tipo de mantenimiento.

Preparación para usar el horno de mostrador por primera vez

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

Retire todas las pegatinas de la superficie del horno.

Abra la puerta del horno y saque todos los documentos impresos y los papeles que estén dentro del horno de mostrador.

Limpie la rejilla y las bandejas con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una esponja o estropajo no abrasivos.

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

Seque la rejilla y las bandejas bien antes de usarlo.

Escoja un lugar para colocar el horno de mostrador. El lugar debe ser en un área abierta sobre una plataforma plana en donde la ficha pueda llegar al tomacorriente.

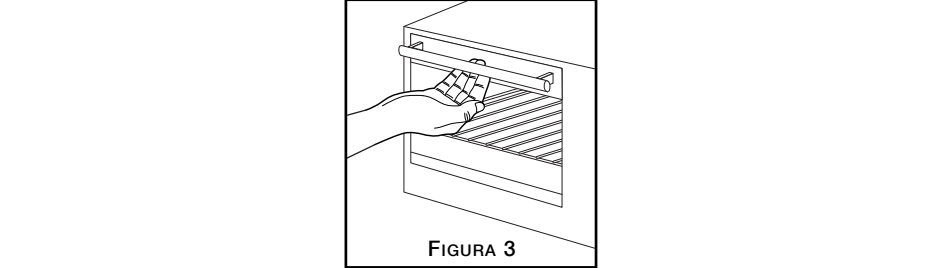
Enchufe el horno de mostrador en un tomacorriente de 120 voltios de CA.

Los elementos calefactores están diseñados para operar de manera eficiente y mantener una temperatura precisa. Aunque no observe que los elementos se encienden, éstos están funcionando correctamente.

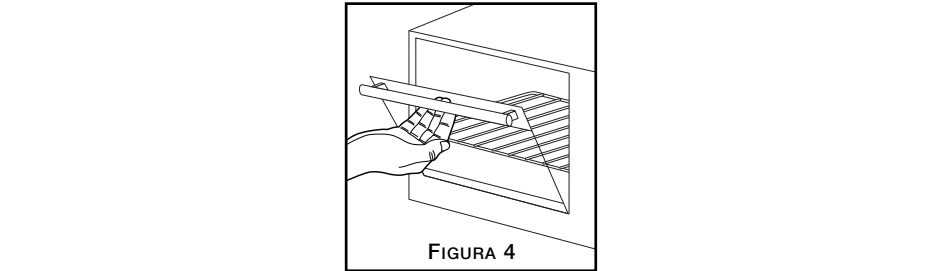
IMPORTANTE – Se recomienda calentar el horno de mostrador a 450° durante 15 minutos aproximadamente, para eliminar todo residuo de fabricación que pueda haber permanecido después del envío.

Para abrir la puerta del horno de mostrador:

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



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



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

Español-4	Español-5

CONSEJOS ÚTILES / LOCALIZACIÓN DE FALLAS		
PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
• Alimentos demasiado o no suficientemente cocidos	• Graducción incorrecta de temperatura o de tiempo • Colocación de la rejilla	• Puede que tenga que regular el tiempo y la temperatura al gusto deseado. • Debido a que su horno de mostrador es más pequeño que su horno normal, se calentará más rápidamente y, en general, cocinará en periodos de tiempo más cortos. • Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla” en la página 6 del texto español. Puede que tenga que regular la rejilla según el tipo de alimento.
• Olor a quemado	• Acumulación de comida dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja de migas.	• Consulte la sección “Cómo limpiar el horno de mostrador” en la página 6 del texto español.
• El horno no se enciende	• El aparato está desenchufado • El contador de tiempo no se giró pasando la marca de 10 minutos.	• Enchufe el horno de mostrador en un tomacorriente de 120 voltios de CA. • Gire la perilla del contador de tiempo y la perilla de temperatura a la graduación deseada. Ambas deben estar en la posición encendida para que funcione el horno de mostrador.
• Sólo se calienta un elemento calentador	• La selección de graduación de la función determina qué elemento calentador funcionará.	• Cuando tueste, verifique que el horno no esté en la graduación de de asar a la parrilla (“broil”).
• Los elementos calentadores no permanecen encendidos	• Los elementos calentadores se encenderán y se apagarán alternadamente para mantener el calor adecuado.	• Asegúrese de que se haya seleccionado la función deseada.

Cómo usar el horno de mostrador

Calentar el horno

Coloque la rejilla del horno en la posición deseada antes de calentar el horno.

(Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla”)

Gire la perilla selectora a la función deseada.

Gire la perilla selectora de función a la graduación deseada.

Coloque la perilla del contador de tiempo en el tiempo deseado y espere entre 7 y 9 minutos hasta que el horno se caliente.

Cómo usar la función variable de Asar a la Parrilla

Seleccione la posición deseada para la rejilla del horno.

(Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla”)

Coloque la bandeja para asar debajo de la parrilla.

Coloque los alimentos en la bandeja para asar.

Cierre la puerta hasta la primera muesca, dejando aproximadamente un espacio de 3 pulgadas en la parte superior. Esto garantizará que haya una corriente de aire adecuada durante el asado.

Gire la perilla selectora a la función de BROIL (asar). Sólo el elemento calefactor superior operará.

Gire la perilla de control de la temperatura al nivel deseado.

Para graduar el contador de tiempo a menos de 20 minutos, **hágalo girar pasando la marca de 20 minutos para activar el interruptor de tiempo y luego gire de regreso al tiempo deseado**; ahora se podrá graduar para una cocción que requiera sólo unos pocos minutos. Invierta los alimentos después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de asado. Cuando haya terminado de asar a la parilla, abra la puerta completamente y retire los alimentos con cuidado con un guante para horno.

ADVERTENCIA: No descuide el horno de mostrador.

Cómo usar la función de Hornear

Coloque la rejilla del horno en la posición deseada.

(Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla”)

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

Gire la perilla selectora a la función de BAKE (hornear). Operarán tanto el elemento calefactor superior como el inferior. Gire la perilla del control de la temperatura al nivel deseado.

Cuando termine de hornear, abra la puerta por completo y retire la comida con cuidado usando un guante para horno.

Ambos elementos calentadores (superior e inferior) funcionarán.

Gire la perilla del contador de tiempo a la graduación de tiempo deseada. El contador de tiempo se puede graduar para hasta 60 minutos. Al terminar el tiempo de cocción sonará un timbre y el horno se apagará automáticamente. Para graduar el contador de tiempo a menos de 20 minutos, **hágalo girar pasando la marca de 20 minutos para activar el interruptor de tiempo y luego gíre de regreso al tiempo deseado**; ahora se podrá graduar para una cocción que requiera sólo unos pocos minutos.

Español-5	Español-6

Garantía limitada de 1 año

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.334.0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

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

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

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

Español-6	Español-7

Español-7	Español-8

Español-8	Español-9

Español-9	Español-10