

# Oster®

User Manual **Convection Countertop Oven**

Manual del usuario **Horno de Convección de Mostrador**

# Oster®

For product questions contact:  
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759  
Canada : 1.800.667.8623  
www.oster.com

© 2017 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved.  
Distributed by Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llama:  
Sunbeam Consumer Service  
EE.UU. : 1.800.334.0759  
Canadá : 1.800.667.8623  
www.oster.com

© 2017 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados.  
Distribuido por Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, Florida 33431.

MODEL/MODELO **TSSTTV0001**



**Congratulations on your purchase of an OSTER® Countertop Oven!**

For entertaining tips and delicious recipes visit [www.oster.com](http://www.oster.com). Do not return to place of purchase. Please contact us at [www.oster.com](http://www.oster.com) or 1.800.334.0759.


Printed in China  
Impreso en China

CBA-100417  
P.N. 176439 Rev. C

Visit us at [www.oster.com](http://www.oster.com)

# IMPORTANT SAFEGUARDS

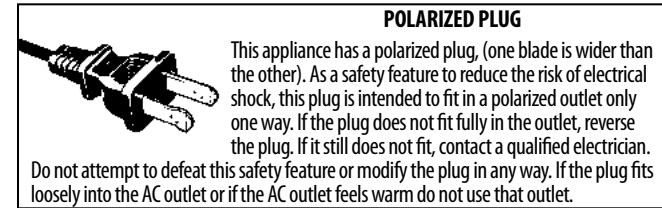
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## HOUSEHOLD USE ONLY

North American models with polarized plugs:



## POWER CORD INSTRUCTIONS:

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

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

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

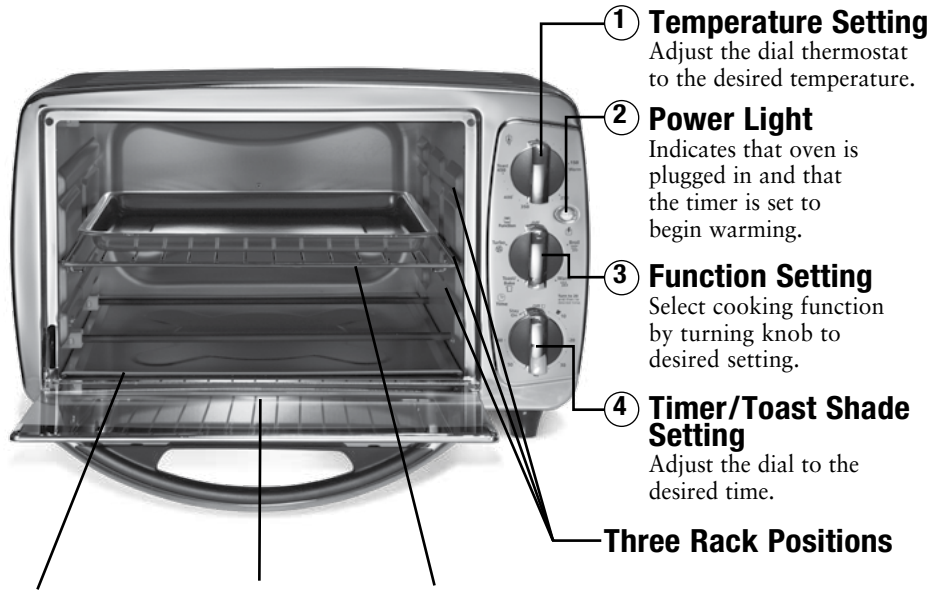
## NOTICES

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

## 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](http://www.oster.com) or 1.800.334.0759.

## LEARNING ABOUT YOUR COUNTERTOP OVEN



### Removable Crumb Tray

Pulls out for easy cleaning.

### Glass Door

Allows you to see food cooking.

### Removable Wire/Broil Rack

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

### Baking Pan

Use for all your baking, broiling and grilling needs. (not shown)



① **Temperature Setting**

② **Power Light**

③ **Function Setting**

④ **Timer/Toast Setting**

## PREPARING TO USE YOUR COUNTERTOP OVEN FOR THE FIRST TIME

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

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

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

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

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

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

## To OPEN THE OVEN DOOR:

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

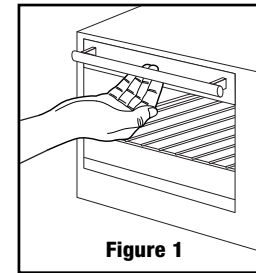


Figure 1

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

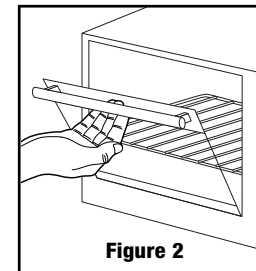


Figure 2

**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 Setting Tip

To set the timer for less than 20 minutes, ALWAYS turn the timer past the 20-minute mark to engage timer switch and then turn it back to desired time.

### 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 Rack

To accommodate a wide variety of foods the oven has three rack positions. (See Figure 3)

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 middle rack position.

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

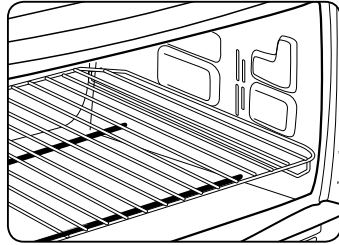
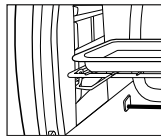


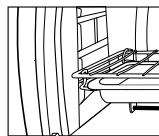
Figure 3

### 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 for baking or inserted into the guide rails below the rack for grilling or broiling. (See Figures below)



For Baking



For Grilling  
or Broiling

### Removing Food

Always open door fully and remove food carefully with oven mitt.

## USING YOUR COUNTERTOP OVEN

### TO USE THE TOAST FUNCTION

**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.

- Set function to TOAST (3). Both the top and bottom heater elements will operate.
- Turn the Temperature Control Knob to the 450°F/TOAST (1) setting.
- To set the timer (4), turn the timer past the 20 minute mark to engage timer switch and set back to desired toast “■” between 0 and 10 minutes.

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

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



① Temperature Setting

② Power Light

③ Function Setting

④ Timer/Toast Setting

### PREHEATING THE OVEN

- Set to the desired Function (3).
- Turn the Temperature Control Knob (1) to the desired temperature.
- Set the Timer Knob (4) to desired time and allow 7–9 minutes for the oven to preheat.

### TO USE THE BAKE FUNCTION

- Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
- Set function to BAKE. (3) Both the top and bottom heater elements will operate.
- Turn the Temperature Control Knob (1) to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob (4) to the desired time.

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

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

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

## To Use the Convection Bake Function

- Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
- Set function to CONVECTION BAKE (3). Both the top and bottom heater elements will operate.
- Turn the Temperature Control Knob (1) to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob (4) to the desired time.
- When baking is complete, open door completely and remove food.

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

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

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

## FAQs About Convection Baking

### What is Convection?

Answer: In your Countertop Oven there is a built in fan that circulates the hot air in the oven chamber to better heat the food.

### How do I adjust the time for Convection?

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

### What are the best foods to use with Convection?

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

## To Use the Variable Broil Function

- Select desired oven rack position. (See “Positioning Rack” Section)
- Place broil rack in oven with pan mounted on the guides under it. (See “Positioning Pan” Section)
- Arrange food on broiler rack.
- Close the door to the first notch, leaving a small gap at the top. This will ensure adequate airflow during broiling.
- Set function to BROIL (3). Only the top heater element will operate.
- Turn the Temperature Control Knob (1) to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob (4) to the desired time. Turn food over about halfway through the broiling time.

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

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

## To Use the Warm Function

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

- Arrange food on the Wire Rack or in the Baking Pan.
- Set Function to WARM (3). Only the bottom heating element will operate. (The heater elements will cycle ON and OFF to maintain temperature.)
- Turn the Temperature Control Knob (1) to the desired temperature or 175°.
- Turn the Timer Knob (4) to the desired time.

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

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

## Cleaning Your Countertop Oven

1. Before cleaning your OSTER® countertop oven, unplug it and allow it to cool.
2. To clean, wipe with damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER!** Make sure to use only mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the unit. Empty crumb tray frequently to avoid accumulation of crumbs. 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.

## To Use the Timer And Stay On Feature (See Fig. 4)

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.



Figure 4

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Overcooked / Undercooked Foods	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incorrect temperature or time setting</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>You may have to adjust the time and temperature to desired taste. 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.</li> <li>Because your countertop oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rack placement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to "Positioning Rack" Section, Page English-4. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.</li> </ul>
Burnt Smell	<ul style="list-style-type: none"> <li>First Use</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It is recommended to heat countertop oven to 450° for approximately 15 minutes to eliminate any manufacturing residue that may remain after shipping.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Refer to "Cleaning Your Countertop Oven" Section, Page English-6.</li> </ul>
Oven does not turn ON	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unit is unplugged</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plug the countertop oven into a 120-volt AC electrical outlet.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Timer was not turned past 20 minute mark.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Set timer knob and temperature knob to desired setting. Both must be turned on to operate the countertop oven.</li> </ul>
Only one heating element is heating up	<ul style="list-style-type: none"> <li>Function setting selection determines which heating element will operate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>When toasting, make sure the oven is not set to broil setting and temperature is set at 450°.</li> </ul>
Heating elements do not stay ON	<ul style="list-style-type: none"> <li>Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.</li> <li>You may not see elements glowing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Be certain that function is as desired.</li> </ul>

**BRIE AND ARTICHOKE BRUSCHETTA**

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

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

**HONEY MUSTARD CHICKEN WITH SPICY PECAN CORNFLAKE CRUST**

This savory dish is low fat and your kids will love it.

- 1 cup Dijon mustard
- 1/2 cup chopped pecans
- 1 cup honey
- Nonstick pan spray
- 3 pounds of skinless chicken thighs and/or breasts
- Olive oil for drizzling
- 1 teaspoon cayenne pepper

1 18-ounce box cornflake cereal, pulsed in food processor until flakes are crumbs. Mix the mustard and honey together in a medium shallow bowl. Thoroughly coat the chicken on both sides. Combine cayenne pepper, cornflakes and pecans in another shallow bowl. Spray baking pan with nonstick spray and place breasts in pan. Drizzle top with olive oil. Bake at 375°F for 40 minutes or until chicken reaches internal temperature of 170°F and is no longer pink in center.

## ROASTED TURKEY BREAST WITH AROMATIC VEGETABLES

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

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

## MUSTARD AND HERB PORK TENDERLOIN WITH ROASTED POTATOES

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

Preheat Oster® Countertop Oven to 375°F. Coat pork with Dijon Mustard. In a small bowl, combine 2 tablespoons of rosemary, 2 tablespoons of thyme, salt, pepper and garlic. Spread over pork tenderloins and place in a large baking dish that fits comfortably inside countertop oven. Spread potatoes around pork 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 with fork to see if tender and cook for an additional 15-20 minutes if necessary.

## One Year Limited Warranty

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

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

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

What are the limits on Sunbeam’s Liability?

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

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

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

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

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

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

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

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

In Canada

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

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

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

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

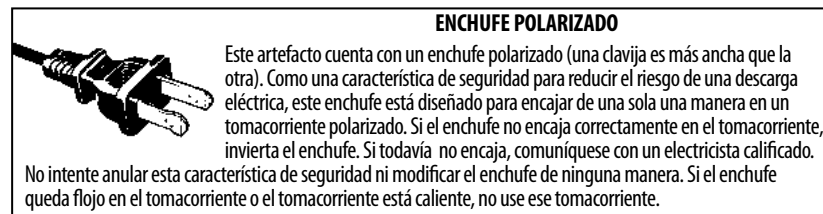
Cuando se utiliza cualquier artefacto eléctrico, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas, incluyendo lo siguiente:

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

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

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Modelos norteamericanos con enchufes polarizados:



### INSTRUCCIONES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN:

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

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

No hale, gire ni abuse del cable de alimentación.

### PRECAUCIÓN

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



## BIENVENIDO

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

## APRENDIENDO ACERCA DE SU HORNO DE MOSTRADOR



- 1 Posición de temperatura**  
Ajusta la perilla del termostato a la temperatura deseada.
  - 2 Luz de corriente**  
Indica que el horno está enchufado y que el marcador de tiempo está fijado para empezar a calentar.
  - 3 Posición de función**  
Seleccione la función de cocción girando la perilla a la posición deseada.
  - 4 Posición para Marcador de tiempo/Color de tostada**  
Ajusta la perilla al tiempo deseado.
- Tres posiciones para la rejilla**

**Bandeja de migas desmontable**  
Se jala hacia fuera para fácil limpieza.

**Puerta de vidrio**  
Le permite ver la comida cocinándose.

**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".

### Bandeja para hornear

Úsela para todas sus necesidades de hornear, asar o cocinar a la parilla.



- 1 Posición de temperatura**
- 2 Luz de corriente**
- 3 Posición de función**
- 4 Posición de Marcador de tiempo/ tostada**

## PREPARACIÓN PARA USAR SU HORNO DE MOSTRADOR POR PRIMERA VEZ

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

Gire la temperatura al máximo y deje prendido por aproximadamente 5 minutos. Si está usando su horno de mostrador por primera vez asegúrese de:

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

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

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

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

## PARA ABRIR LA PUERTA DEL HORNO:

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

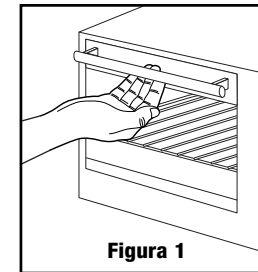


Figura 1

Paso 2. Hale con cuidado hacia abajo la puerta del horno (Ver Figura 2).

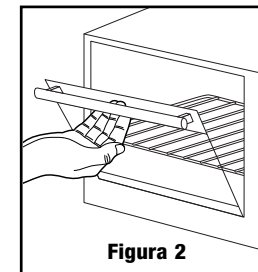


Figura 2

**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.

## INFORMACIÓN GENERAL

### Consejo para la Posición de Marcador de tiempo/ Color de tostada

Para fijar el marcador por menos de 20 minutos, SIEMPRE gire el marcador pasada la marca de 20 minutos para activar el interruptor del marcador y luego gírelo de vuelta hacia el tiempo deseado.

### Elementos de calefacción

Los elementos de calefacción superior e inferior Irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada. Puede que no vea los elementos de calefacción iluminarse.

### Cómo colocar la rejilla

Para que el horno pueda dar cabida a una gran variedad de alimentos, la rejilla se puede colocar en tres posiciones diferentes. (Ver Figura 3). La posición de la rejilla dependerá del tamaño de los alimentos y del grado de dorado que se desee. Deje que el horno se enfríe antes de sacar la rejilla. Para mejores resultado para tostar y hornear pizza, coloque la rejilla en la posición intermedia.

**IMPORTANTE** – La rejilla del horno puede inclinarse hacia adelante haciendo que los alimentos se muevan cuando se saca la rejilla; proceda con cuidado.

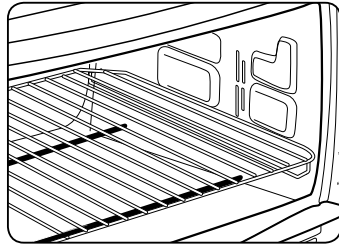
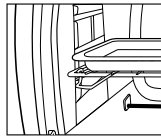


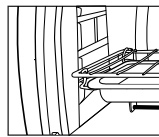
Figura 3

### Colocación De La Bandeja

El horno posee dos posiciones para colocar la bandeja lo cual le permite adaptarse a una amplia variedad de alimentos. La bandeja puede colocarse sobre la rejilla para hornear o introducirse por las guías debajo de la rejilla para asar. (Ver las figuras abajo)



Para Hornear



Para Asar

### Retirando la comida

Siempre abra la puerta completamente y retire la comida con cuidado usando un guante para horno.

## USANDO SU HORNO DE MOSTRADOR

### USO DE LA FUNCIÓN DE TOSTADA

**NOTA:** Cada tipo de pan requiere de distintas posiciones. Los panes más blancos y los waffles requiere una posición mas clara. Los panes más oscuros y las tortitas (muffins y muffins Ingleses) requieren de posiciones más oscuras.

Acomode el alimento sobre la rejilla de alambre.

- Fije la función a Toast (tostada) ③. Ambos elementos de calefacción operarán.
- Gire la perilla de control de temperatura a la posición 450F/Toast (tostada) ①.
- Para ajustar el temporizador ④, gire el temporizador más allá del minuto 20 para activar el interruptor del temporizador y luego seleccione su tostado deseado “■” entre 0 y 10 minutos.



- ① Posición de temperatura
- ② Luz de corriente
- ③ Posición de función
- ④ Posición de Marcador de tiempo/tostada

**NOTA:** Los elementos de calefacción superior e inferior Irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada.

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

### PRECALENTANDO EL HORNO

- Fije a la función deseada ③.
- Gire la perilla de control de temperatura ① a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo ④ al tiempo deseado y deje 7 a 9 minutos hasta que el horno precaliente.

### USO DE LA FUNCIÓN DE HORNEADO

- Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
- Acomode la comida sobre la rejilla de alambre o sobre la bandeja para horneado.
- Fije la función a Horneado (Bake) ③. Ambos elementos de calefacción operarán.
- Gire la perilla de control de temperatura ① a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo ④ al tiempo deseado.

**NOTA:** Los elementos de calefacción superior e inferior Irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada.

**NOTA :** Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos , debe encender temporizador allá de la marca de 20 minutos para activar el temporizador de nuevo a la hora deseada.

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

## USO DE LA FUNCIÓN DE HORNEADO CON CONVECCIÓN

- Acomode la comida sobre la rejilla de alambre o sobre la bandeja para horneado.
- Fije la función a Horneado con Convección (Convection Bake) <sup>(3)</sup>. Ambos elementos de calefacción operarán.
- Gire la perilla de control de temperatura <sup>(1)</sup> a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo <sup>(4)</sup> al tiempo deseado.
- Cuando la cocción este completa, abra la puerta por completamente y remueva los alimentos.

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

**NOTA:** Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, debe encender temporizador allá de la marca de 20 minutos para activar el temporizador de nuevo a la hora deseada.

**NOTA:** Los elementos de calefacción superior e inferior Irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada.

## PREGUNTAS FRECUENTES ACERCA DE HORNEADO CON CONVECCIÓN

### Que es Convección?

Responder: Dentro de su horno de mostrador existe un ventilador construido internamente que circula el aire caliente en la cámara del horno para calentar la comida mejor.

### Como ajusto el tiempo para Convección?

Responder: Por lo general, la Convección acortará el tiempo de cocción en un 30% pero varía con el tipo de comida. Se sugiere que utilice un tiempo de cocción más corto para comenzar y luego añada más tiempo si es necesario.

### Cuáles son los mejores tipos de comidas para usar Convección?

Responder: Si bien un tiempo de cocción más corto es siempre deseable, las comidas horneadas en particular obtienen mayores beneficios de la cocción con convección puesto que el aire que circula mantiene la temperatura del horno consistente todo el tiempo.

## USO DE LA FUNCIÓN VARIABLE DE ASADO

- Seleccione la posición deseada para la rejilla del horno. (Consulte la sección “Cómo colocar la rejilla”)
- Coloque la rejilla para asar con la bandeja para hornear para hornear insertada en los rieles por debajo de la rejilla. (Consulte la sección “Cómo colocar la bandeja”)
- Coloque los alimentos en la rejilla para asar.
- Cierre la puerta en la primera ranura dejando una pequeña brecha en la parte de arriba. Esto asegurará un adecuado flujo de aire durante el asado.
- Fije la función a Asado <sup>(3)</sup>. Solo el elemento de calefacción superior operará.
- Gire la perilla de control de temperatura <sup>(1)</sup> a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo <sup>(4)</sup> al tiempo deseado. Déle la vuelta a la comida a mitad del tiempo de Asado.

**NOTA:** Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, debe encender temporizador allá de la marca de 20 minutos para activar el temporizador de nuevo a la hora deseada.

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

## USO DE LA FUNCIÓN DE CALENTAR/ENTIBIAR

**NOTA:** La función de Calentar/Entibiar es para calentar y mantener la comida caliente después de la cocción.

- Acomode la comida sobre la rejilla de alambre o la bandeja de horneado.
- Fije la función a Calentar/Entibiar <sup>(3)</sup> Solo el elemento de calefacción inferior operará. (Los elementos de calefacción Irán en ciclos de APAGADO a ENCENDIDO para mantener la temperatura deseada).
- Gire la perilla de control de temperatura <sup>(1)</sup> a la posición deseada o 175°.
- Fije la perilla del marcador de tiempo <sup>(4)</sup> al tiempo deseado.

**NOTA:** Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, debe encender temporizador allá de la marca de 20 minutos para activar el temporizador de nuevo a la hora deseada.

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

## LIMPIANDO SU HORNO DE MOSTRADOR

1. Antes de limpiar su Horno de mostrador Oster®, desenchúfelo y deje enfriar
2. Para limpiar pásele una tela húmeda. NO SUMERJA EN AGUA!

Asegúrese de usar solamente agua con jabón suave. Los limpiadores abrasivos, escobillas o limpiadores químicos dañará la unidad. Vacíe la bandeja de migajas frecuentemente para evitar la acumulación de migajas. Las rejillas del horno se pueden lavar en el lavaplatos (sólo en la parte superior).

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.

## ALMACENANDO SU HORNO DE MOSTRADOR

Deje que el aparato se enfríe por completo antes de almacenar. Si guarda su horno por un largo tiempo, asegúrese de que el horno esté limpio y libre de partículas de comidas. Almacene el horno en una ubicación seca como sobre una mesa o tablero o repisa con puertas. Además de las recomendaciones de limpieza, no se requiere ningún mantenimiento adicional por parte del usuario.

## USO DE LA PERILLA DE CONTROL DE TIEMPO Y DE LA FUNCIÓN DE PERMANECER ENCENDIDO (VER FIG. 4)

Después de girar la perilla de temperatura a la temperatura deseada, a continuación, debe seleccionar una de las siguientes opciones en la perilla de control de tiempo.

- Para alimentos que requieren tiempos de cocción más cortos, gire la perilla de control de tiempo hacia la derecha. Al sonido de la campana, el horno se apagará automáticamente en “Off”.
- Para tiempos de cocción más largos, gire la perilla de control de tiempo hacia la izquierda para el ajuste de “Stay On” (mantener encendido). La cocción continuará hasta que la perilla de control de tiempo se lleve manualmente a la posición de “apagado” y la campana sonará.



PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Alimentos demasiado o no suficientemente cocidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduación incorrecta de temperatura o de tiempo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede que tenga que ajustar el tiempo y la temperatura a su gusto. Para fijar el marcador de tiempo por menos de 20 minutos, gire el marcador pasada la marca de los 20 minutos para activar el interruptor del marcador y luego regréselo al tiempo deseado.</li> <li>• Debido a que su horno de mostrador es más pequeño que su horno normal, se calentará más rápidamente y, en general, cocinará en períodos de tiempo más cortos.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocación de la rejilla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
Olor a quemado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Primer uso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se recomienda que caliente el horno de mostrador a 450 por aproximadamente unos 15 minutos para eliminar cualquier residuo de fabricación que puede haberse quedado después del embarque.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulación de comida dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja de migas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulte la sección “Cómo limpiar el horno de mostrador” en la página 6 del texto español.</li> </ul>
El horno no se enciende	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El aparato está desenchufado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enchufe el horno de mostrador en un tomacorriente de 120 voltios de CA.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El contador de tiempo no se giró pasando la marca de 20 minutos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
Sólo se calienta un elemento calentador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La selección de graduación de la función determina qué elemento calentador funcionará.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando tueste, verifique que el horno no esté en la graduación de de asar a la parrilla (“broil”).</li> </ul>
Los elementos calentadores no permanecen encendidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los elementos calentadores se encenderán y se apagarán alternadamente para mantener el calor adecuado. Puede que no vea que los elementos se iluminan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que se haya seleccionado la función deseada.</li> </ul>

**BRUSCHETTA DE BRIE Y ALCACHOFA**

- 6 rodajas de pan redondo campesino (de 1/3-de pulgada de ancho, 0.8 cm)
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 6 onzas de queso Brie
- 2 frascos (de 6 1/2 onzas) de corazones de alcachofas marinados escurridos
- 1 cucharada de menta fresca picada
- 1 cucharada de albahaca fresca picada
- 1 rodaja de prosciutto o jamón (2 onzas)
- 1 cucharada de ajo picado
- 1/4 de taza de queso parmesano rayado
- 1 cebolla pequeña picada

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

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

Este plato salado es bajo en grasa y les encantará a sus niños

- 1 taza de mostaza Dijón
- 1/2 taza de pecanas picadas
- 1 taza de miel
- Spray para molde anti-adherente
- 3 libras de muslos de pollo y/o pechugas sin piel
- Aceite de oliva para rociar
- 1 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 caja de cereal de hojuelas de maíz de 18 onzas, picado en el procesador hasta que quede en migas

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

### PECHUGA DE PAVO ASADA CON VEGETALES AROMÁTICOS

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

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

### CHULETAS DE CERDO A LA MOSTAZA Y HIERBAS CON PAPAS ASADAS

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

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

### Garantía limitada de 1 año

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