



User Manual

**Digital Countertop
Oven**

Manual de Instrucciones

**Horno Digital
de Mostrador**

MODEL/MODELO

TSSTTVGMDG



Visit us at www.oster.com

P.N. 192946 Rev. A

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.

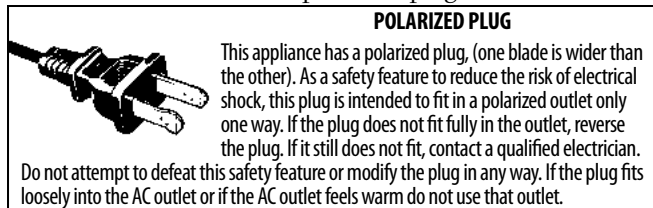
English-2

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

English-3

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.

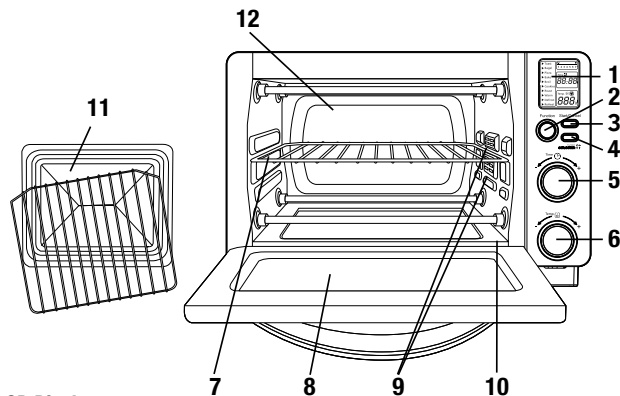
NOTICES

- 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.

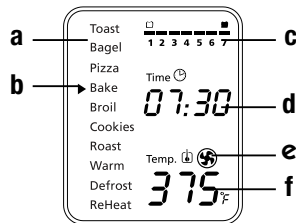
WELCOME

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.

PRODUCT DIAGRAM



- LCD Display**
- Function Selector Knob** – Select cooking function by turning knob to desired setting.
- Start/Cancel Button** – Press this button to turn the appliance off.
- Turbo Convection Heat Button** – Use to activate or cancel turbo convection heat.
- Time Control Knob** – Adjust the dial to the desired time
- Temperature Control Knob** – Adjust the dial thermostat to desired temperature.
- Removable Wire Rack** – See “Positioning Rack” section.
- Tempered Glass Door** – For front viewing of food.
- Two Rack Positions**
- Removable Crumb Tray** – For crumb or fallen food particles collection. Pulls out for easy cleaning.
- Baking Pan/Cookie Sheet in One and Broil Rack** – Use for all your baking needs, broiling and grilling needs.
- Easy Clean Interior Walls** – Allows fast clean up.



LCD Display

- a. **Functions Indicator** – Toast, Bagel, Pizza, Bake, Broil, Cookies, Roast, Warm, Defrost, Reheat
- b. **Function Indicator Arrow**
- c. **1-7 color shade setting indicator**
- d. **Time Indicator**
- e. **Turbo Convection Heat Icon**
- f. **Temperature Indicator**

PREPARING YOUR COUNTERTOP OVEN

If you are using your countertop oven for the first time, please:

- 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 nonabrasive sponge or 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 an electrical outlet.

USING YOUR COUNTERTOP OVEN (SEE FIG. 1 AND 2)

TO OPEN THE OVEN DOOR:

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

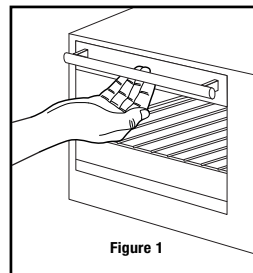


Figure 1

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

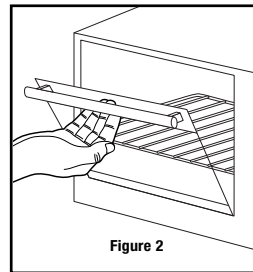


Figure 2

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

USING YOUR COUNTERTOP OVEN (SEE FIG. 3)

Plug the unit in. The unit will emit two long “beeps” and the LCD screen will illuminate. The function option will appear with an indicator on the preset TOAST function. The LCD and the Start/Cancel button light will be illuminated for 30 seconds and then go out if no other buttons or knobs are pressed or moved.

PLEASE NOTE: once the blue LCD display goes out – you can press or move any button or knob to “wake up” the display and operate as normal.

Step 1. Select Function

Turn the Function Knob to choose one of the following 10 options from the menu: Toast, Bagel, Pizza, Bake, Broil, Cookies, Roast, Warm, Defrost and Reheat. The indicator arrow will move from function to function as the knob is turned.

NOTE: If the cooking process is not started or no further button is pressed or knob is turned within 30 seconds the blue backlight and the Start/Cancel Button Light will turn off.

Step 2. Time:

Turn the time knob to increase or decrease the cooking time. The maximum time setting is 60 minutes.

Step 3. Temperature:

Turn the temperature knob to increase or decrease the temperature setting.

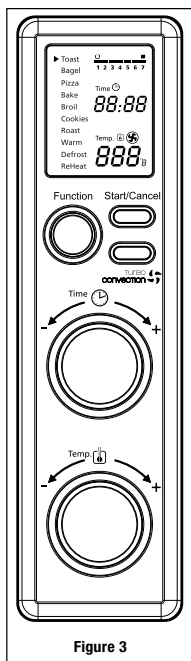


Figure 3

USING THE TOAST FUNCTION (SEE FIG. 4)

Step 1. Turn the Function Knob to the Toast function. When you select the Toast function, the 1-7 color shade setting indicator will become visible on the LCD. Both upper and lower heating elements will heat. Default Color Shade Setting is 4. This will be the default every time the Countertop Oven is unplugged and plugged back in. If the Countertop Oven remains plugged in since the last time you have selected a different shade for the Toast function (even if not activated), the unit will remember the last shade setting you selected.

NOTE: The top rack position is recommended for toasting.

The temperature is not adjustable for the Toast function. The time adjusts automatically with shade adjustment. The temperature or time is not adjustable during the Toast function.

Step 2. To adjust the shade color:

Turn the Time Knob to adjust the shade color. The color shade-setting indicator will show your selection as you turn the knob.

Step 3. To Start:

Press the Start/Cancel Button to start the toasting process. The red Start/Cancel Button light will illuminate. The LCD Display will show the Toast Function, the shade color selection and the countdown time. The unit will begin to operate and the timer will start counting down.

When the Toasting is complete, the unit will emit 3 beeps. The LCD and the Start/Cancel Button Light will turn off after 30 seconds.

NOTE: You can cancel the toasting cycle at any time by pressing the Start/Cancel Button once. The red Start/Cancel Button light will turn off whenever a function has been completed or a function is manually cancelled.

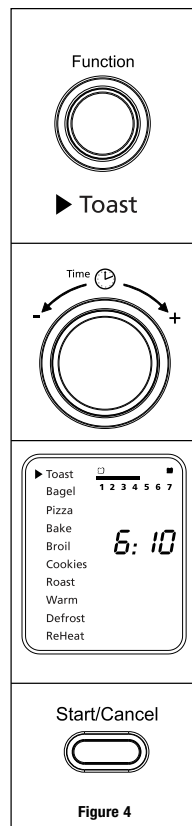


Figure 4

USING THE BAGEL FUNCTION (SEE FIG. 5)

- Step 1.** Turn the Function Knob to the Bagel function. When you select the Bagel function, the 1-7 color shade setting indicator will become visible on the LCD. The upper and lower heating elements will heat. Default Color Shade Setting is 4. This will be the default every time the Countertop Oven is unplugged and plugged back on. If the Countertop Oven remains plugged-in since the last time you have selected a different shade for the Bagel function (even if not activated), the unit will remember the last shade setting you selected.

NOTE: The top rack position is recommended for bagel toasting. For best results toast bagel with cut side up.

The temperature is not adjustable for the Bagel function. The time adjusts automatically with shade adjustment. The temperature or time is not adjustable during the Bagel function.

Step 2. To adjust the shade color:

Turn the Time Knob to adjust the shade color. The color shade-setting indicator will show your selection as you turn the knob.

Step 3. To Start:

Press the Start/Cancel Button to start the bagel toasting process. The red Start/Cancel Button light will illuminate. The LCD Display will show the Bagel Function, the shade color selection and the countdown time. The unit will begin to work and the timer will start counting down.

When the Bagel toasting is complete, the unit will emit 3 beeps. The LCD and the Start/Cancel Button Light will turn off after 30 seconds.

NOTE: You can cancel the bagel toasting cycle at any time by pressing the Start/Cancel Button once. The red Start/Cancel Button light will turn off whenever a function has been completed or a function is manually cancelled.

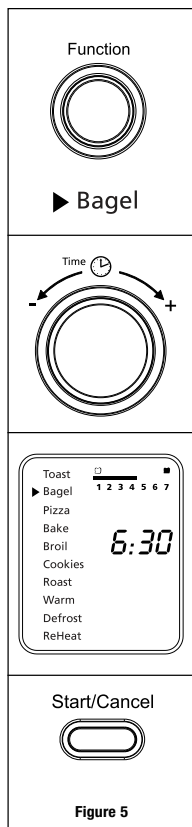


Figure 5

USING THE PIZZA / TURBO CONVECTION HEAT FUNCTION (SEE FIG. 6)

- Step 1.** Turn the Function Knob to the Pizza function. When you select the Pizza function, the Turbo Convection Heat will automatically activate.

- Step 2.** If you wish to switch to the regular Pizza function, press the Turbo button once to turn off the Turbo Convection Heat default selection. The blue light of the Turbo Convection Heat button will turn off.

The Turbo Convection Heat Function turns on a built-in fan that circulates hot air in the oven chamber, cooking your food faster and more evenly.

Default Temperature: 400°F.

Default Time: 16 minutes.

Step 3. To set the temperature:

Turn the Temperature Knob if you wish to increase or decrease the temperature setting. For the Pizza Function, the temperature can be set from 350 to 450°F in 25-degree increments.

Step 4. To set the time:

Turn the Time Knob if you wish to increase or decrease the cooking time. The maximum time setting for Pizza is 60 minutes (1 hour). Once you have selected the desired cooking time, press the Start button to initiate the cooking process.

Step 5. To Start:

Press the Start/Cancel Button to start the cooking process. The red Start/Cancel Button light will illuminate. The LCD Display will show the Pizza Function, the countdown time and the selected temperature. The unit will begin to work and the timer will start counting down.

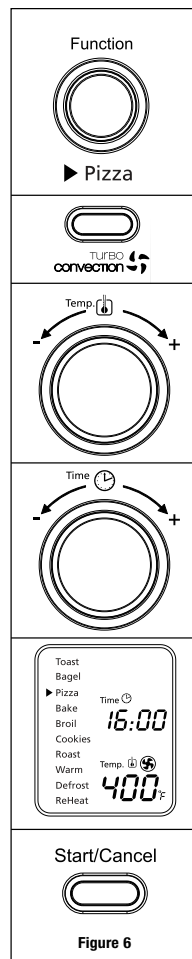


Figure 6

When the Pizza function cycle is complete, the unit will emit 3 beeps. The LCD and the Start/Cancel Button Light will turn off after 30 seconds.

NOTE: You can cancel the cooking cycle at any time by pressing the Start/Cancel Button once. The red Start/Cancel Button light will turn off whenever a function has been completed or a function is manually cancelled.

USING THE BAKE / TURBO CONVECTION HEAT FUNCTION (SEE FIG. 7)

Step 1. Turn the Function Knob to the Bake function. When you select the Bake function, the Turbo Convection Heat will automatically activate.

Step 2. If you wish to switch to the regular Bake function, press the Turbo button once to turn off the Turbo Convection Heat. The blue light of the Turbo Convection Heat button will turn off.

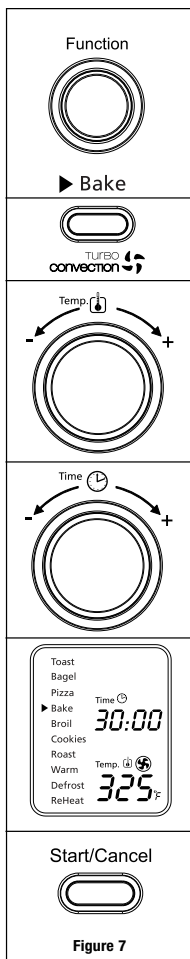
The Turbo Convection Heat Function turns on a built-in fan that circulates hot air in the oven chamber, cooking your food faster and more evenly.

Default Temperature: 325°F.

Default Time: 30 minutes.

Step 3. To set the temperature:

Turn the Temperature Knob if you wish to increase or decrease the temperature setting. For the Bake Function, the temperature can be set from 150 to 450°F in 5-degree increments.



English-12

Step 4. To set the time:

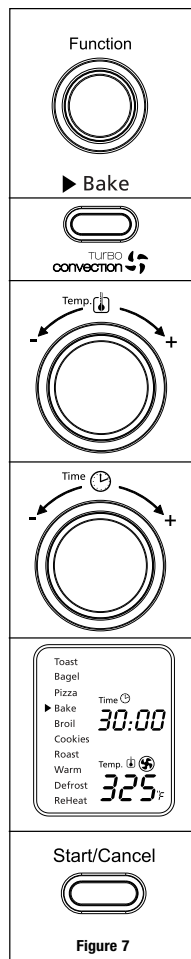
Turn the Time Knob if you wish to increase or decrease the cooking time. The maximum time setting for Bake is 60 minutes (1 hour). Once you have selected the desired cooking time, press the Start button to initiate the cooking process.

Step 5. To Start:

Press the Start/Cancel Button to start the cooking process. The red Start/Cancel Button light will illuminate. The LCD Display will show the Bake Function, the countdown time and the selected temperature. The unit will begin to work and the timer will start counting down.

When the Baking cycle is complete, the unit will emit 3 beeps. The LCD and the Start/Cancel Button Light will turn off after 30 seconds.

NOTE: You can cancel the cooking cycle at any time by pressing the Start/Cancel Button once. The red Start/Cancel Button light will turn off whenever a function has been completed or a function is manually cancelled.



English-13

USING THE BROIL FUNCTION (SEE FIG. 8)

- Step 1.** Turn the Function Knob to the Broil function. When you select the Broil function, the upper heating elements will heat.

Default Temperature: 450°F.

Default Time: 10 minutes.

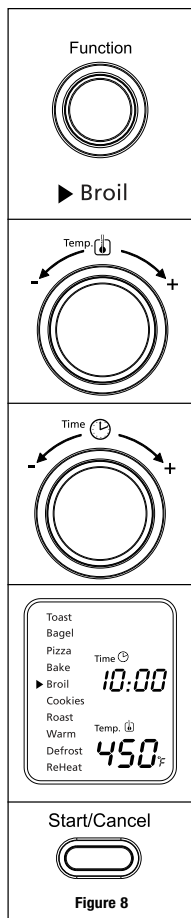
- Step 2. To set the temperature:**
Turn the Temperature Knob if you wish to increase or decrease the temperature setting. For the Broil Function, the temperature can be set from 400 to 450°F in 25-degree increments.

- Step 3. To set the time:**
Turn the Time Knob if you wish to increase or decrease the cooking time. The maximum time setting for Broil is 60 minutes (1 hour). Once you have selected the desired cooking time, press the Start button to initiate the cooking process.

- Step 4. To Start:**
Press the Start/Cancel Button to start the broiling process. The red Start/Cancel Button light will illuminate. The LCD Display will show the Broil Function, the countdown time and the selected temperature. The unit will begin to work and the timer will start counting down.

When the Broiling cycle is complete, the unit will emit 3 beeps. The LCD and the Start/Cancel Button Light will turn off after 30 seconds.

NOTE: You can cancel the broiling cycle at any time by pressing the Start/Cancel Button once. The red Start/Cancel Button light will turn off whenever a function has been completed or a function is manually cancelled.



USING THE COOKIES / TURBO CONVECTION HEAT FUNCTION (SEE FIG. 9)

- Step 1.** Turn the Function Knob to the Cookies function. When you select the Cookies function, the Turbo Convection Heat will automatically activate.

- Step 2.** If you wish to use the regular Cookies function, press Turbo button once to turn off the Turbo Convection Heat. The blue light of the Turbo Convection Heat button will turn off.

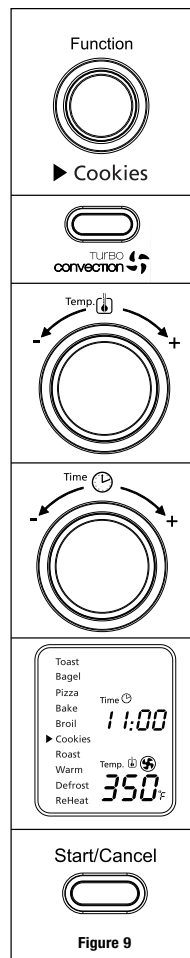
The Turbo Convection Heat Function turns on a built-in fan that circulates hot air in the oven chamber, cooking your food faster and more evenly.

Default Temperature: 350°F.

Default Time: 11 minutes.

- Step 3. To set the temperature:**
Turn the Temperature Knob if you wish to increase or decrease the temperature setting. For the Cookies Function, the temperature can be set from 150 to 450°F in 5-degree increments.

- Step 4. To set the time:**
Turn the Time Knob if you wish to increase or decrease the cooking time. The maximum time setting for Cookies is 60 minutes (1 hour). Once you have selected the desired cooking time, press the Start button to initiate the cooking process.



Step 5. To Start:

Press the Start/Cancel Button to start the cooking process. The red Start/Cancel Button light will illuminate. The LCD Display will show the Cookies Function, the countdown time and the selected temperature. The unit will begin to work and the timer will start counting down.

When the Cookies function cycle is complete, the unit will emit 3 beeps. The LCD and the Start/Cancel Button Light will turn off after 30 seconds.

NOTE: You can cancel the cooking cycle at any time by pressing the Start/Cancel Button once. The red Start/Cancel Button light will turn off whenever a function has been completed or a function is manually cancelled.

USING THE ROAST / TURBO CONVECTION FUNCTION (SEE FIG. 10)

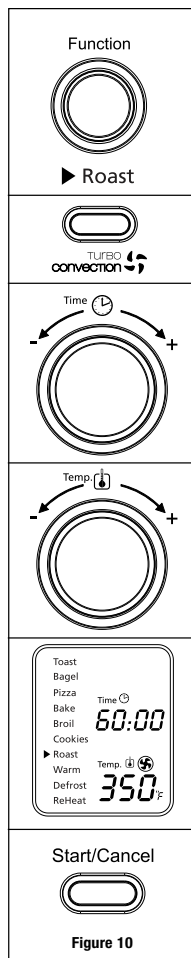
Step 1. Turn the Function Knob to the Roast function. When you select the Roast function, the Turbo Convection Heat is will automatically activate.

Step 2. If you wish to use the regular Roast function, press the Turbo button once to turn off the Turbo Convection Heat. The blue light of the Turbo Convection Heat button will turn off.

The Turbo Convection Heat Function turns on a built-in fan that circulates hot air in the oven chamber, cooking your food faster and more evenly.

Default Temperature: 350°F.

Default Time: 60 minutes.

**Step 3. To set the temperature:**

Turn the Temperature Knob if you wish to increase or decrease the temperature setting. For the Roast Function, the temperature can be set from 150 to 450°F in 5-degree increments.

Step 4. To set the time:

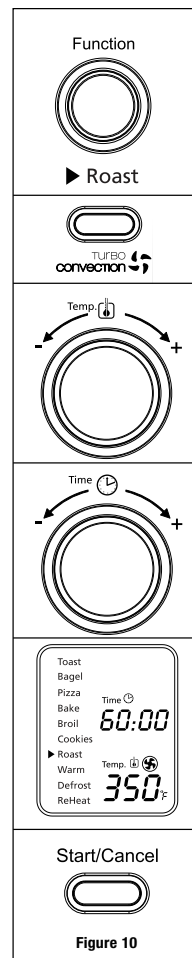
Turn the Time Knob if you wish to increase or decrease the cooking time. The maximum time setting for Roast is 60 minutes (1 hour). Once you have selected the desired cooking time, press the Start button to initiate the cooking process.

Step 5. To Start:

Press the Start/Cancel Button to start the cooking process. The red Start/Cancel Button light will illuminate. The LCD Display will show the Roast Function, the countdown time and the selected temperature. The unit will begin to work and the timer will start counting down.

When the Roasting cycle is complete, the unit will emit 3 beeps. The LCD and the Start/Cancel Button Light will turn off after 30 seconds.

NOTE: You can cancel the cooking cycle at any time by pressing the Start/Cancel Button once. The red Start/Cancel Button light will turn off whenever a function has been completed or a function is manually cancelled.



USING THE WARM FUNCTION (SEE FIG. 11)

Step 1. Turn the Function Knob to the Warm function. When you select the Warm function, the lower heating element will heat.

Default Temperature: 150°F.

Default Time: 60 minutes.

You may manually activate the Turbo Convection Heat by pressing the Turbo button once to turn it on. The blue light of the Turbo button will turn on.

Step 2. To set the temperature:

Turn the Temperature Knob if you wish to increase or decrease the temperature setting. For the Warm Function, the temperature can be set from 150 to 200°F in 25-degree increments.

Step 3. To set the time:

Turn the Time Knob if you wish to increase or decrease the warming time. The maximum time setting for Warm is 60 minutes (1 hour). Once you have selected the desired warming time, press the Start button to initiate the warming process.

Step 4. To Start:

Press the Start/Cancel Button to start the warming process. The red Start/Cancel Button light will illuminate. The LCD Display will show the Warm Function, the countdown time and the selected temperature. The unit will begin to work and the timer will start counting down. When the Warming cycle is complete, the unit will emit 3 beeps. The LCD and the Start/Cancel Button Light will turn off after 30 seconds.

NOTE: You can cancel the warming cycle at any time by pressing the Start/Cancel Button once. The red Start/Cancel Button light will turn off whenever a function has been completed or a function is manually cancelled.

English-18

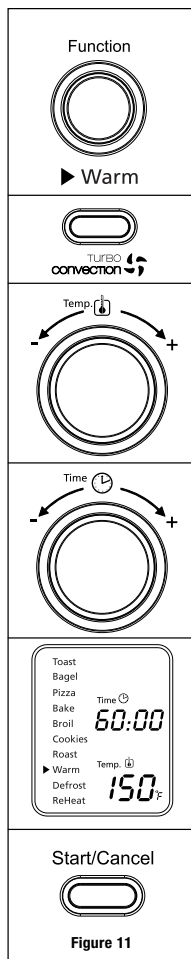


Figure 11

USING THE DEFROST FUNCTION (SEE FIG. 12)

Step 1. Turn the Function Knob to the Defrost function.

Default Temperature: 450°F.

Default Time: 16 minutes.

You may manually activate the Turbo Convection Heat by pressing the Turbo button once to turn it on. The blue light of the Turbo button will turn on.

Step 2. To set the temperature:

Turn the Temperature Knob if you wish to increase or decrease the temperature setting. For the Defrost function, the temperature can be set from 150 to 450°F in 5-degree increments.

Step 3. To set the time:

Turn the Time Knob if you wish to increase or decrease the defrosting time. The maximum time setting for Defrost is 60 minutes (1 hour). Once you have selected the desired defrosting time, press the Start button to initiate the cooking process.

Step 4. To Start:

Press the Start/Cancel Button to start the defrosting process. The red Start/Cancel Button light will illuminate. The LCD Display will show the Defrosting function, the countdown time and the selected temperature. The unit will begin to work and the timer will start counting down.

When the Defrosting cycle is complete, the unit will emit 3 beeps. The LCD and the Start/Cancel Button Light will turn off after 30 seconds.

NOTE: You can cancel the defrosting cycle at any time by pressing the Start/Cancel Button once. The red Start/Cancel Button light will turn off whenever a function has been completed or a function is manually cancelled.

English-19

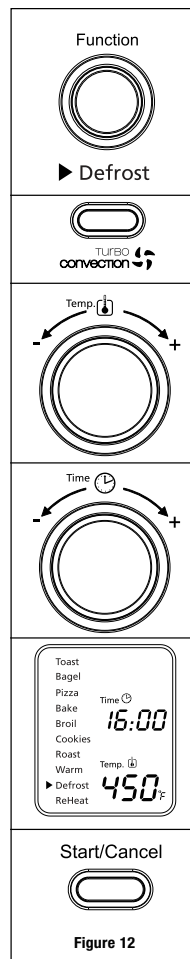


Figure 12

USING THE REHEAT FUNCTION (SEE FIG. 13)

Step 1. Turn the Function Knob to the Reheat function.

Default Temperature: 325°F.

Default Time: 15 minutes.

You may manually activate the Turbo Convection Heat by pressing the Turbo button once to turn it on. The blue light of the Turbo button will turn on.

Step 2. To set the temperature:

Turn the Temperature Knob if you wish to increase or decrease the temperature setting. For the Reheat function, the temperature can be set from 150 to 450°F in 5-degree increments.

Step 3. To set the time:

Turn the Time Knob if you wish to increase or decrease the reheating time. The maximum time setting for Reheat is 60 minutes (1 hour). Once you have selected the desired reheating time, press the Start button to initiate the reheating process.

Step 4. To Start:

Press the Start/Cancel Button to start the reheating process. The red Start/Cancel Button light will illuminate. The LCD Display will show the Reheat Function, the countdown time and the selected temperature. The unit will begin to work and the timer will start counting down. When the Reheating cycle is complete, the unit will emit 3 beeps. The LCD and the Start/Cancel Button Light will turn off after 30 seconds.

NOTE: You can cancel the reheating cycle at any time by pressing the Start/Cancel Button once. The red Start/Cancel Button light will turn off whenever a function has been completed or a function is manually cancelled.

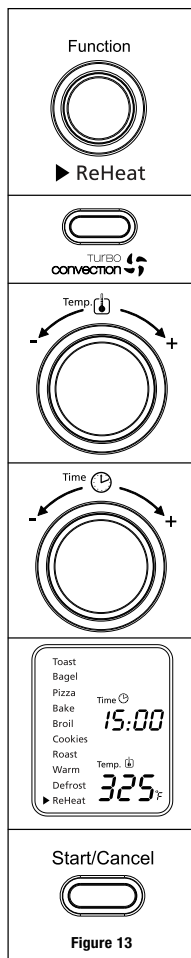
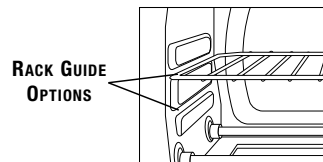


Figure 13

POSITIONING PAN

- To accommodate a wide variety of foods the oven has two rack positions. The rack can be inserted in the oven in the upper or lower rack guides. The rack will fit into either of the rack guides inside of the Countertop Oven. (See Figure Below)
 - Before removing the rack allow the unit to cool.
 - To remove the rack, open the oven door and pull the rack towards the front of the oven. The rack will slide on the rack guides on the inside of the oven.
- PLEASE NOTE: the oven rack may tilt downward causing food to shift when the rack is pulled out, proceed with caution.
- Positioning of the oven rack will depend on the size of the food and desired browning. Move the rack to the lower rack position to prevent top browning and move the rack to the upper rack position to prevent bottom burning.
 - For best toasting results, position the rack in the upper rack guide.



CLEANING YOUR COUNTERTOP OVEN

CAUTION: DO NOT IMMERSE IN LIQUIDS.

- Step 1.** Press the Start/Cancel Button **OFF** and remove plug from electrical outlet. Allow to cool.
- Step 2.** Wipe unit down with damp cloth. **DO NOT IMMERSE IN WATER.** Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.
- Step 3.** Remove crumb tray by pulling out of Countertop Oven.
- Step 4.** Shake off crumbs from crumb tray. Cleaning the crumb tray often will avoid any accumulations.
- Step 5.** Remove wire rack and clean with damp cloth or place in top rack of dishwasher.

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

STORING YOUR COUNTERTOP OVEN

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

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 guarantee 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 guarantee. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this guarantee. This guarantee 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 satisfaction guarantee 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 guarantee.

This guarantee does not cover 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 guarantee 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 guarantee or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied guarantee or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above guarantee. Sunbeam disclaims all other guarantees, 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 guarantee lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This guarantee 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 SATISFACTION GUARANTEE SERVICE

IN THE U.S.A.

If you have any question regarding this guarantee or would like to obtain guarantee 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 guarantee or would like to obtain guarantee service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this guarantee is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this guarantee 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 to the 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:

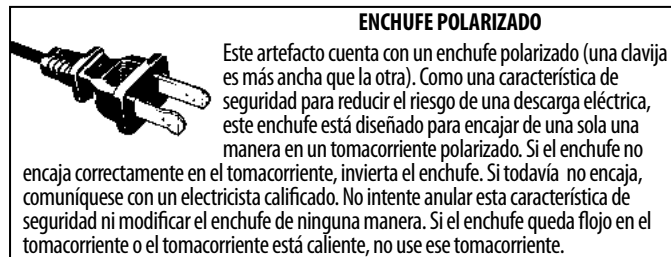
1. Lea todas las instrucciones antes de usar este producto.
2.  Este artefacto genera calor durante su uso. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas. Siempre proteja sus manos con guantes de cocina antideslizantes o similares.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no 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 hágelo 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 pública.

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.

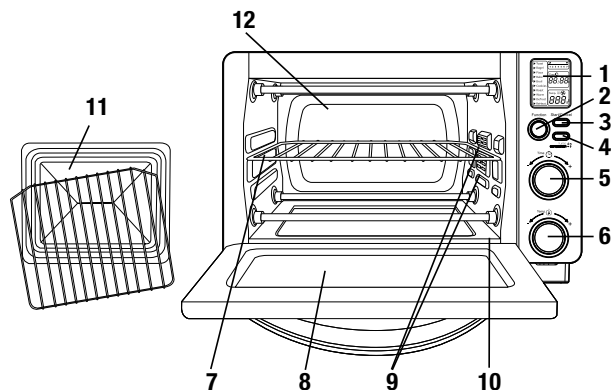
PRECAUCIÓN

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 posavasos 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

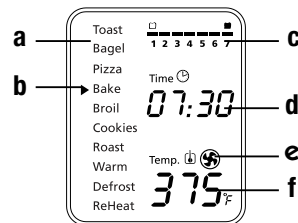
¡Felicitaciones por su compra de un horno de mostrador OSTER®! Si usted necesita servicio para su horno de mostrador OSTER®, no lo devuelva al lugar de compra. Contáctenos en www.oster.com o 1.800.334.0759.

DIAGRAMA DEL PRODUCTO



1. **Pantalla LCD**
2. **Perilla selectora de función:** seleccione la función de cocción girando la perilla al ajuste deseado.
3. **Botón para iniciar/cancelar:** Presione este botón para apagar el producto.
4. **Botón de calentamiento por convección turbo:** Úselo para activar o cancelar el calentamiento por convección turbo.
5. **Perilla de control de tiempo:** Ajuste la rueda a la temperatura deseada.
6. **Perilla de control de temperatura:** Gradúe la rueda del termostato a la temperatura deseada.
7. **Rejilla removible:** Consulte la sección “Posicionamiento de la rejilla”
8. **Puerta de vidrio templado:** Para ver los alimentos desde el frente.
9. **Dos posiciones para colocar la rejilla.**
10. **Bandeja recolectora removible:** Para recolectar las migajas o restos de comida que caigan. Se saca para facilitar su limpieza.
11. **Combinación de fuente para hornear, bandeja para galletas y parrilla para asar:** úselas para todas sus tareas de horneado y asado.

Español-4



12. **Paredes interiores fáciles de limpiar:** Permiten la limpieza rápida.

Pantalla de LCD

- Indicador de función:** Tostar, Bagel, Pizza, Hornear, Dorar, Galletas, Asado, Calentar, Descongelar, Recalentar
- Flecha indicadora de función**
- Indicador de temperatura**
- Indicador de tiempo**
- Icono de calentamiento por convección turbo**
- Indicador del ajuste de intensidad de tostado del 1 al 7**

PREPARACIÓN DEL HORNO DE MOSTRADOR

Al utilizar el horno de mostrador por primera vez, recuerde:

- Retirar todas las etiquetas de la superficie del horno.
- Abrir la puerta del horno de mostrador y sacar todos los documentos impresos y papeles que se encuentren dentro.
- Limpiar la rejilla y la bandeja con agua caliente, una pequeña cantidad de detergente líquido para lavar platos y una esponja no abrasiva o una almohadilla limpiadora.

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

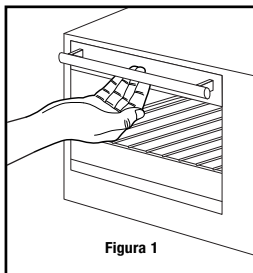
- Secar bien la unidad antes de utilizarla.
- Escoger un lugar para colocar el horno de mostrador. Deberá colocarlo en un espacio abierto, sobre un mostrador plano, donde el enchufe pueda llegar al tomacorriente.
- Enchufar el horno en un tomacorriente.

Español-5

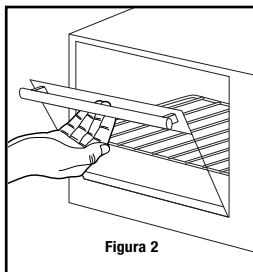
USO DEL HORNO DE MOSTRADOR (FIG. 1 Y 2)

PARA ABRIR LA PUERTA DEL HORNO:

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



Paso 2. Hale con cuidado hacia abajo la puerta del horno (consulte la 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.

USO DEL HORNO DE MOSTRADOR (FIG. 3)

Enchufe la unidad; ésta emitirá dos pitidos largos y la pantalla LCD se iluminará. La opción de función aparecerá con un indicador en la función predeterminada de TOSTAR. La pantalla LCD y el botón de inicio/cancel permanecerán iluminados durante 30 segundos y posteriormente se apagarán si no se oprimen botones o se mueven perillas.

NOTA: Después de que la pantalla LCD se apague puede oprimir cualquier botón o mover cualquier perilla para “despertar” la pantalla y hacer funcionar el horno normalmente.

Paso 1. Selección de la función

Gire la perilla de función para elegir una de las siguientes 10 opciones del menú: Tostar, Bagel, Pizza, Hornear, Dorar, Galletas, Asado, Calentar, Descongelar, Recalentar. La flecha indicadora se moverá de una función a otra conforme gire la perilla.

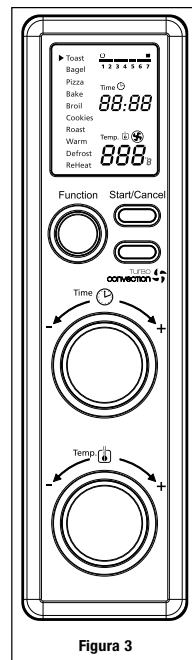
NOTA: Si el proceso de cocción no empieza o no se oprime ningún otro botón ni se gira ninguna otra perilla en un plazo de 30 segundos, la luz de fondo azul de la pantalla y la luz del botón de iniciar/cancelar se apagarán.

Paso 2. Tiempo:

Gire la perilla de tiempo para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 60 minutos.

Paso 3. Temperatura:

Gire la perilla de temperatura para aumentar o disminuir la graduación de temperatura.



USO DE LA FUNCIÓN DE TOSTAR (FIG. 4)

Paso 1. Gire la perilla de función a Tostar. Cuando seleccione la función de Tostar, el ajuste de intensidad de tostado del 1 al 7 aparecerá en la pantalla LCD. Tanto el elemento térmico superior como el inferior se calentarán. El ajuste de intensidad de tostado predeterminado es 4. Cada vez que se desenchufe y vuelva a enchufarse el horno de mostrador, el ajuste predeterminado será 4. Si el horno de mostrador permanece enchufado desde la última vez que seleccionó una intensidad de tostado distinta para dicha función (aunque no se active), la unidad recordará el último ajuste de intensidad seleccionado.

NOTA: Es recomendado usar la posición superior de la rejilla para la función de Tostar. En la función de Tostar no se puede ajustar la temperatura. El tiempo se ajusta automáticamente con el ajuste de intensidad de tostado. La temperatura o el tiempo no son ajustables durante la función de Tostar.

Paso 2. Para ajustar la intensidad de tostado: Gire la perilla de tiempo para ajustar la intensidad de tostado. El ajuste de la intensidad de tostado mostrará su selección conforme gire la perilla.

Paso 3. Para comenzar: oprima el botón de iniciar/cancelar para comenzar el proceso de tostado. La luz roja del botón de iniciar/cancelar se iluminará. La pantalla LCD mostrará la función de Tostar, la intensidad de tostado seleccionada y el tiempo del cronómetro de cuenta regresiva. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta regresiva. Cuando termine el ciclo de tostado, la unidad emitirá tres pitidos. La pantalla LCD y el botón de iniciar/cancelar se apagarán después de 30 segundos.

NOTA: Puede cancelar el ciclo de tostado en cualquier momento oprimiendo una vez el botón de iniciar/cancelar. La luz roja del botón para iniciar/cancelar se apagará cada vez que una función haya sido completada o si la función es manualmente cancelada.

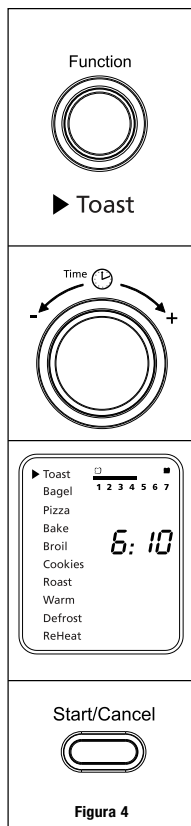


Figura 4

USO DE LA FUNCIÓN DE BAGEL (ROSQUILLA DE PAN) (FIG. 5)

Paso 1. Gire la perilla de función a Bagel. Cuando seleccione la función de Bagel, el ajuste de intensidad de tostado del 1 al 7 aparecerá en la pantalla LCD. Los elementos térmicos superior e inferior se calentarán. El ajuste de intensidad de tostado predeterminado es 4. Cada vez que se desenchufe y vuelva a enchufarse el horno de mostrador, el ajuste predeterminado será 4. Si el horno de mostrador permanece enchufado desde la última vez que seleccionó una intensidad de tostado distinta para la función de Bagel (aunque no se active), la unidad recordará el último ajuste de intensidad seleccionado.

NOTA: Es recomendado usar la posición superior de la rejilla para la función de Bagel. Para mejores resultados coloque la rosquilla de pan con la parte cortada hacia arriba. En la función de Bagel no se puede ajustar la temperatura. El tiempo se ajusta automáticamente con el ajuste de intensidad de tostado. La temperatura o el tiempo no son ajustables durante la función de Bagel.

Paso 2. Para ajustar la intensidad de tostado: Gire la perilla de tiempo para ajustar la intensidad de tostado. El ajuste de la intensidad de tostado mostrará su selección conforme gire la perilla.

Paso 3. Para comenzar: Oprima el botón de iniciar/cancelar para comenzar el proceso de tostado de la rosquilla de pan. La luz roja del botón de iniciar/cancelar se iluminará. La pantalla LCD mostrará la función de Bagel, la intensidad de tostado seleccionada y el tiempo del cronómetro de cuenta regresiva. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta regresiva. Cuando termine el ciclo de tostado de la rosquilla de pan, la unidad emitirá tres pitidos. La pantalla LCD y el botón de iniciar/cancelar se apagarán después de 30 segundos.

NOTA: Puede cancelar el ciclo de tostado de la rosquilla de pan en cualquier momento oprimiendo una vez el botón de iniciar/cancelar. La luz roja del botón para iniciar/cancelar se apagará cada vez que una función haya sido completada o si la función es manualmente cancelada.

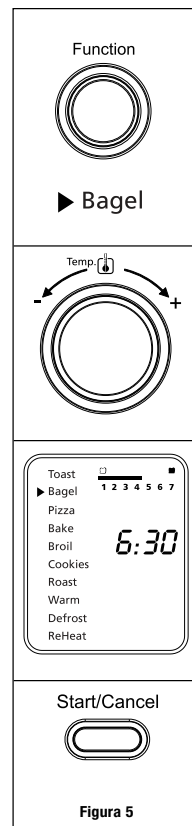
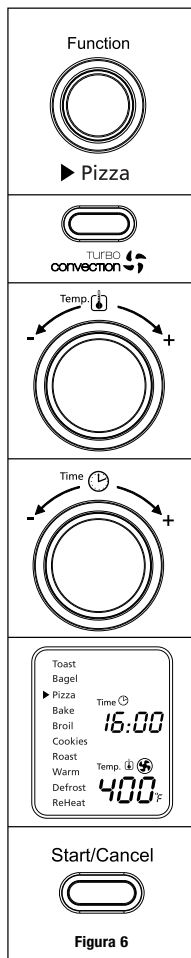


Figura 5

USO DE LA FUNCIÓN DE PIZZA / CALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN TURBO (FIG. 6)

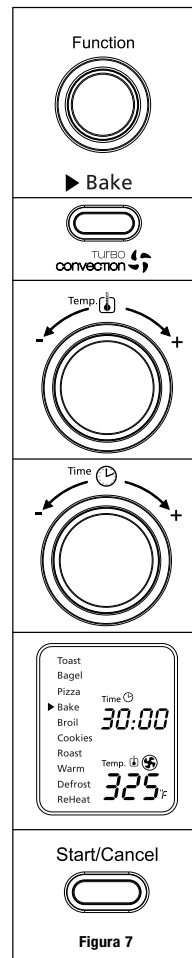
- Paso 1.** Gire la perilla de función a Pizza. Al seleccionar la función de Pizza, el calentamiento por convección turbo se activará automáticamente.
- Paso 2.** Si desea cambiar a la función normal de Pizza, oprima el botón Turbo una vez para apagar la selección predeterminada de calentamiento por convección turbo. La luz azul del botón de calentamiento por convección turbo se apagará. La función de calentamiento por convección turbo enciende un ventilador incorporado que hace circular aire caliente en la cámara del horno que permite cocinar los alimentos más rápida y uniformemente. **Temperatura predeterminada:** 400 grados F. **Tiempo predeterminado:** 16 minutos.
- Paso 3.** **Para fijar la temperatura:** Gire la perilla de temperatura si desea aumentar o disminuir la graduación de temperatura. Para la función de Pizza la temperatura puede graduarse de 350 a 450 grados F, en incrementos de 25 grados.
- Paso 4.** **Para fijar el tiempo:** Gire la perilla de tiempo si desea aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El ajuste de tiempo máximo para hornear pizzas es 60 minutos (1 hora). Una vez que haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, oprima el botón de iniciar para comenzar el proceso de cocción.
- Paso 5.** **Para comenzar:** Oprima el botón de iniciar/cancelar para comenzar el proceso de cocción. La luz roja del botón de iniciar/cancelar se iluminará. La pantalla LCD mostrará la función de Pizza, el tiempo del cronómetro de cuenta regresiva y la temperatura seleccionada. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta regresiva. Cuando termine el ciclo de la función de Pizza, la unidad emitirá tres pitidos. La pantalla LCD y el botón de iniciar/cancelar se apagarán después de 30 segundos.

NOTA: Puede cancelar el ciclo de cocción en cualquier momento oprimiendo una vez el botón de iniciar/cancelar. La luz roja del botón para iniciar/cancelar se apagará cada vez que una función haya sido completada o si la función es manualmente cancelada.



USO DE LA FUNCIÓN DE HORNEAR/ CALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN TURBO (FIG. 7)

- Paso 1.** Gire la perilla de función a Hornear. Al seleccionar la función de Hornear, el calentamiento por convección turbo se activará automáticamente.
- Paso 2.** Si desea cambiar a la función normal de Hornear, oprima el botón Turbo una vez para apagar la función de calentamiento por convección turbo. La luz azul del botón de calentamiento por convección turbo se apagará. La función de calentamiento por convección turbo enciende un ventilador incorporado que hace circular aire caliente en la cámara del horno que permite cocinar los alimentos más rápida y uniformemente. **Temperatura predeterminada:** 325 grados F. **Tiempo predeterminado:** 30 minutos.
- Paso 3.** **Para fijar la temperatura:** Gire la perilla de temperatura si desea aumentar o disminuir la graduación de temperatura. Para la función de Hornear la temperatura puede graduarse de 150 a 450 grados F, en incrementos de 5 grados.
- Paso 4.** **Para fijar el tiempo:** Gire la perilla de tiempo si desea aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El ajuste de tiempo máximo para la función de Hornear es 60 minutos (1 hora). Una vez que haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, oprima el botón de iniciar para comenzar el proceso de cocción. El marco del indicador de tiempo desaparecerá.
- Paso 5.** **Para comenzar:** Oprima el botón de iniciar/cancelar para comenzar el proceso de cocción. La luz roja del botón de iniciar/cancelar se iluminará. La pantalla LCD mostrará la función de Hornear, el tiempo del cronómetro de cuenta regresiva y la temperatura seleccionada. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta regresiva.



Cuando termine el ciclo de Horneear, la unidad emitirá tres pitidos. La pantalla LCD y el botón de iniciar/cancelar se apagará después de 30 segundos.

NOTA: Puede cancelar el ciclo de cocción en cualquier momento oprimiendo una vez el botón de iniciar/cancelar. La luz roja del botón para iniciar/cancelar se apagará cada vez que una función haya sido completada o si la función es manualmente cancelada.

USO DE LA FUNCIÓN DE DORAR (Fig. 8)

Paso 1. Gire la perilla de función a Dorar. Al seleccionar la función Dorar los elementos térmicos superiores se calentarán.

Temperatura predeterminada: 450 grados F.

Tiempo predeterminado: 10 minutos.

Paso 2. Para fijar la temperatura:

Gire la perilla de temperatura si desea aumentar o disminuir la graduación de temperatura.

Para la función de Dorar la temperatura puede graduarse de 400 a 450 grados F, en incrementos de 25 grados. r.

Paso 3. Para fijar el tiempo:

Gire la perilla de tiempo si desea aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El ajuste de tiempo máximo para Dorar es 60 minutos (1 hora). Una vez que haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, oprima el botón de iniciar para comenzar el proceso de cocción.

Paso 4. Para comenzar:

Oprima el botón de iniciar/cancelar para comenzar el proceso de dorado. La luz roja del botón de iniciar/cancelar se iluminará. La pantalla LCD mostrará la función de Dorar, el tiempo del cronómetro de cuenta regresiva y la temperatura seleccionada. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta regresiva.

Cuando termine el ciclo de Dorar, la unidad emitirá tres pitidos. La pantalla LCD y el botón de iniciar/cancelar se apagará después de 30 segundos.

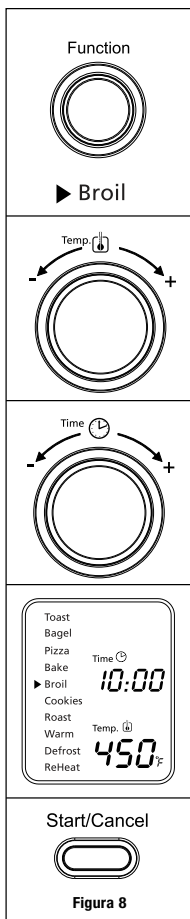


Figura 8

NOTA: Puede cancelar el ciclo de dorado en cualquier momento oprimiendo una vez el botón de iniciar/cancelar. La luz roja del botón para iniciar/cancelar se apagará cada vez que una función haya sido completada o si la función es manualmente cancelada.

USO DE LA FUNCIÓN DE GALLETAS/CALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN TURBO (Fig. 9)

Paso 1. Gire la perilla de función a Galletas. Al seleccionar la función de Galletas, el calentamiento por convección turbo se activará automáticamente.

Paso 2. Si desea cambiar a la función normal de Galletas, oprima el botón Turbo una vez para apagar la función de calentamiento por convección turbo. La luz azul del botón de calentamiento por convección turbo se apagará. La función de calentamiento por convección turbo enciende un ventilador incorporado que hace circular aire caliente en la cámara del horno que permite cocinar los alimentos más rápida y uniformemente.

Temperatura predeterminada: 350 grados F.

Tiempo predeterminado: 11 minutos.

Paso 3. Para fijar la temperatura:

Gire la perilla de temperatura si desea aumentar o disminuir la graduación de temperatura. Para la función de Galletas la temperatura puede graduarse de 150 a 450 grados F, en incrementos de 5 grados.

Paso 4. Para fijar el tiempo:

Gire la perilla de tiempo si desea aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El ajuste de tiempo máximo para la función de Galletas es 60 minutos (1 hora). Una vez que haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, oprima el botón de iniciar para comenzar el proceso de cocción.

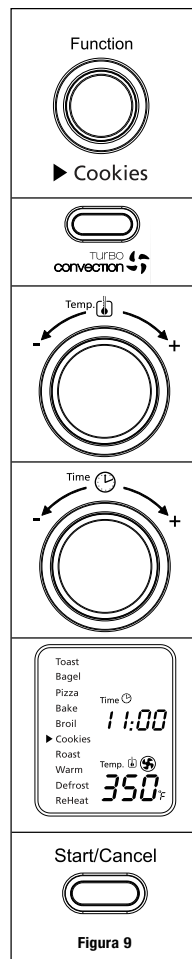


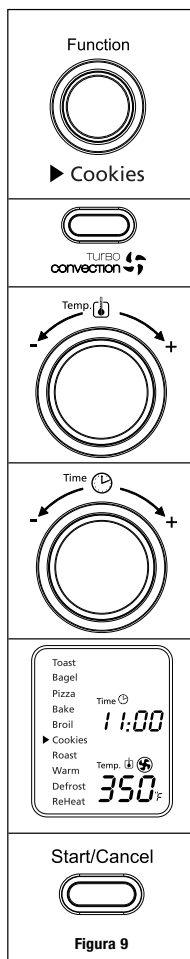
Figura 9

Paso 5. Para comenzar:

Oprima el botón de iniciar/cancelar para comenzar el proceso de cocción. La luz roja del botón de iniciar/cancelar se iluminará. La pantalla LCD mostrará la función de Galletas, el tiempo del cronómetro de cuenta regresiva y la temperatura seleccionada. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta regresiva.

Cuando termine el ciclo de la función de Galletas, la unidad emitirá tres pitidos. La pantalla LCD y el botón de iniciar/cancelar se apagarán después de 30 segundos.

NOTA: Puede cancelar el ciclo de cocción en cualquier momento oprimiendo una vez el botón de iniciar/cancelar. La luz roja del botón para iniciar/cancelar se apagará cada vez que una función haya sido completada o si la función es manualmente cancelada.



Español-14

USO DE LA FUNCIÓN DE ASAR / CONVECCIÓN TURBO (FIG. 10)

Paso 1. Gire la perilla de función a Asar. Al seleccionar la función de Asar, el calentamiento por convección turbo se activará automáticamente.

Paso 2. Si desea cambiar a la función normal de Asar, oprima el botón Turbo una vez (Paso 2) para apagar la función de calentamiento por convección turbo. La luz azul del botón de calentamiento por convección turbo se apagará. La función de calentamiento por convección turbo enciende un ventilador incorporado que hace circular aire caliente en la cámara del horno que permite cocinar los alimentos más rápida y uniformemente.

Temperatura predeterminada: 350 grados F.

Tiempo predeterminado: 60 minutos.

Paso 3. Para fijar la temperatura:

Gire la perilla de temperatura si desea aumentar o disminuir la graduación de temperatura. Para la función de Asar la temperatura puede graduarse de 150 a 450 grados F, en incrementos de 5 grados.

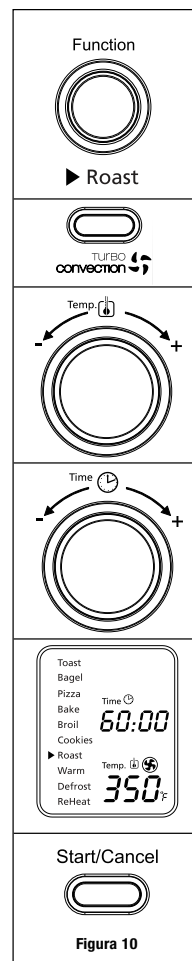
Paso 4. Para fijar el tiempo:

Gire la perilla de tiempo si desea aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El ajuste de tiempo máximo para la función de Asar es 60 minutos (1 hora). Una vez que haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, oprima el botón de iniciar para comenzar el proceso de cocción.

Paso 5. Para comenzar:

Oprima el botón de iniciar/cancelar para comenzar el proceso de cocción. La luz roja del botón de iniciar/cancelar se iluminará. La pantalla LCD mostrará la función de Asar, el tiempo del cronómetro de cuenta regresiva y la temperatura seleccionada. Cuando termine el ciclo de Asar, la unidad emitirá tres pitidos. La pantalla LCD y el botón de iniciar/cancelar se apagarán después de 30 segundos.

NOTA: Puede cancelar el ciclo de cocción en cualquier momento oprimiendo una vez el botón de iniciar/cancelar. La luz roja del botón para iniciar/cancelar se apagará cada vez que una función haya sido completada o si la función es manualmente cancelada.



Español-15

USO DE LA FUNCIÓN DE CALENTAR (FIG. 11)

Paso 1. Gire la perilla de función a Calentar. Cuando seleccione la función de Calentar, el elemento térmico inferior se calentará.

Temperatura predeterminada: 150 grados F.

Tiempo predeterminado: 60 minutos.

Puede activar manualmente la función de calentamiento por convección turbo oprimiendo una vez el botón Turbo para encenderla. La luz azul del botón Turbo se encenderá.

Paso 2. Para fijar la temperatura:

Gire la perilla de temperatura si desea aumentar o disminuir la graduación de temperatura. Para la función de Calentar la temperatura puede graduarse de 150 a 200 grados F, en incrementos de 25 grados. Cuando haya seleccionado la temperatura deseada, oprima la perilla una vez para fijar dicha selección. El marco de la temperatura desaparecerá y el del ajuste de tiempo comenzará a parpadear.

Paso 3. Para fijar el tiempo:

Gire la perilla de tiempo si desea aumentar o disminuir el tiempo de calentamiento. El ajuste de tiempo máximo para la función de Calentar es 60 minutos (1 hora). Una vez que haya seleccionado el tiempo de calentamiento deseado, oprima el botón de iniciar para comenzar el proceso de calentar.

Paso 4. Para comenzar:

Oprima el botón de iniciar/cancelar para comenzar el proceso de calentamiento. La luz roja del botón de iniciar/cancelar se iluminará. La pantalla LCD mostrará la función de Calentamiento, el tiempo del cronómetro de cuenta regresiva y la temperatura seleccionada.

La unidad comenzará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta regresiva.

Cuando termine el ciclo de Calentamiento, la unidad emitirá tres pitidos. La pantalla LCD y el botón de iniciar/cancelar se apagarán después de 30 segundos.

NOTA: Puede cancelar el ciclo de calentamiento en cualquier momento oprimiendo una vez el botón de iniciar/cancelar. La luz roja del botón para iniciar/cancelar se apagará cada vez que una función haya sido completada o si la función es manualmente cancelada.

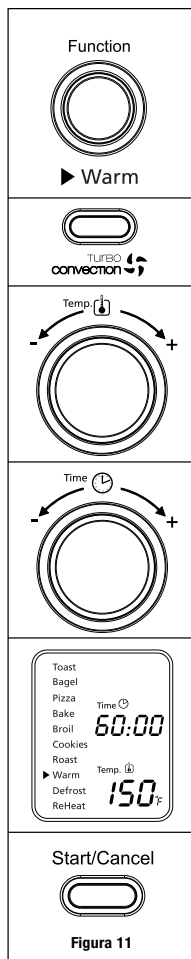


Figura 11

USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELAR (FIG. 12)

Paso 1. Gire la perilla de función a Descongelar.

Temperatura predeterminada: 450 grados F.

Tiempo predeterminado 16 minutos.

Puede activar manualmente la función de calentamiento por convección turbo oprimiendo una vez el botón Turbo para encenderla. La luz azul del botón Turbo se encenderá.

Paso 2. Para fijar la temperatura:

Gire la perilla de temperatura si desea aumentar o disminuir la graduación de temperatura.

Para la función de Descongelar la temperatura puede graduarse de 150 a 450 grados F, en incrementos de 5 grados.

Paso 3. Para fijar el tiempo:

Gire la perilla de tiempo si desea aumentar o disminuir el tiempo de descongelado. El ajuste de tiempo máximo para la función de Descongelar es 60 minutos (1 hora).

Una vez que haya seleccionado el tiempo de descongelado deseado, oprima el botón de iniciar para comenzar el proceso de cocción.

Paso 4. Para comenzar:

Oprima el botón de iniciar/cancelar para comenzar el proceso de descongelado. La luz roja del botón de iniciar/cancelar se iluminará. La pantalla LCD mostrará la función de Descongelar, el tiempo del cronómetro de cuenta regresiva y la temperatura seleccionada. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta regresiva. Cuando termine el ciclo de Descongelar, la unidad emitirá tres pitidos. La pantalla LCD y el botón de iniciar/cancelar se apagarán después de 30 segundos.

NOTA: Puede cancelar el ciclo de descongelado en cualquier momento oprimiendo una vez el botón de iniciar/cancelar. La luz roja del botón para iniciar/cancelar se apagará cada vez que una función haya sido completada o si la función es manualmente cancelada.

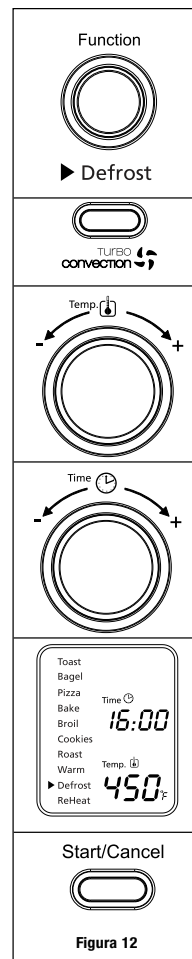


Figura 12

USO DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAR (Fig. 13)

Paso 1. Gire la perilla de función a Recalentar.

Temperatura predeterminada: 325 grados F.

Tiempo predeterminado: 15 minutos.

Puede activar manualmente la función de calentamiento por convección turbo oprimiendo una vez el botón Turbo para encenderla. La luz azul del botón Turbo se encenderá.

Paso 2. Para fijar la temperatura:

Gire la perilla de temperatura si desea aumentar o disminuir la graduación de temperatura.

Para la función de Recalentar la temperatura puede graduarse de 150 a 450 grados F, en incrementos de 5 grados.

Paso 3. Para fijar el tiempo:

Gire la perilla de tiempo si desea aumentar o disminuir el tiempo de recalentado. El ajuste de tiempo máximo para la función de Recalentar es 60 minutos (1 hora). Una vez que haya seleccionado el tiempo de recalentado deseado, oprima el botón de iniciar para comenzar el proceso de recalentar.

Paso 4. Para comenzar:

Oprima el botón de iniciar/cancelar para comenzar el proceso de recalentado. La luz roja del botón de iniciar/cancelar se iluminará. La pantalla LCD mostrará la función de Recalentar, el tiempo del cronómetro de cuenta regresiva y la temperatura seleccionada. La unidad comenzará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta regresiva. Cuando termine el ciclo de Recalentar, la unidad emitirá tres pitidos. La pantalla LCD y el botón de iniciar/cancelar se apagarán después de 30 segundos.

NOTA: Puede cancelar el ciclo de recalentado en cualquier momento oprimiendo una vez el botón de iniciar/cancelar. La luz roja del botón para iniciar/cancelar se apagará cada vez que una función haya sido completada o si la función es manualmente cancelada.

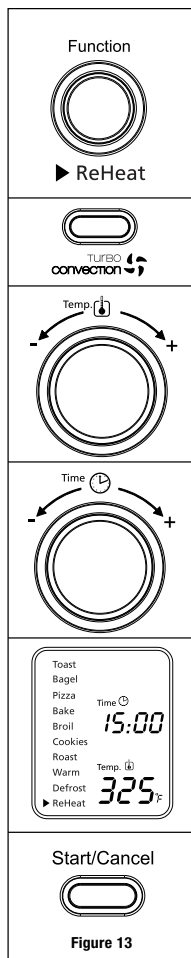
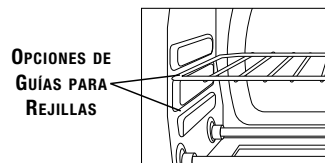


Figure 13

POSICIONAMIENTO DE LA REJILLA

- El horno posee dos posiciones para colocar la rejilla lo que le permite adaptarse a una amplia variedad de alimentos. La rejilla puede introducirse en el horno en las guías superiores o en las inferiores. La rejilla encajará en cualquiera de las guías que se encuentran en el interior del horno de mostrador. (Ver la figura abajo)
 - Deje que la unidad se enfríe antes de sacar la rejilla.
 - Para sacarla, abra la puerta del horno y hale la rejilla hacia adelante. La rejilla se deslizará por las guías localizadas en el interior del horno.
- NOTA:** tenga cuidado al halar la rejilla del horno hacia afuera ya que ésta podría inclinarse hacia abajo y ocasionar que los alimentos se deslicen.
- La posición de la rejilla del horno dependerá del tamaño de los alimentos y la intensidad de dorado. Coloque la rejilla en la posición más baja para evitar que se tueste la parte superior y colóquela en la posición más alta para evitar que se queme la parte inferior.
 - Para obtener los mejores resultados al tostar, coloque la rejilla en la guía superior.



LIMPIEZA DEL HORNO DE MOSTRADOR

PRECAUCIÓN: NO SUMERJA EN LÍQUIDOS.

Paso 1. Oprima el botón de iniciar/cancelar para apagarlo y saque el enchufe del tomacorriente. Deje que se enfríe.

Paso 2. Limpie la unidad con un paño húmedo. **NO SUMERJA EN AGUA.** Asegúrese de usar únicamente agua y un jabón suave. Los limpiadores abrasivos, cepillos para frotar y limpiadores químicos dañarán el recubrimiento de la unidad.

Paso 3. Saque la bandeja recolectora del horno de mostrador.

Paso 4. Sacuda las migajas de la bandeja recolectora. La limpieza frecuente de la bandeja recolectora evitará que se produzcan acumulaciones.

Paso 5. Saque la rejilla y límpiela con un paño húmedo o colóquela en el anaquel superior del lavaplatos automático

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.

ALMACENAMIENTO DEL HORNO DE MOSTRADOR

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de guardarlo. Si se va a almacenar el horno de mostrador por períodos prolongados de tiempo, asegúrese de que esté limpio y desprovisto de partículas de alimentos. Guarde el horno de mostrador en un lugar seco, como por ejemplo en una mesa, mesada o en el estante de un aparador. No es necesario ningún otro tipo de mantenimiento, salvo la limpieza recomendada en este manual.

1 AÑO DE GARANTÍA SATISFACTORIA

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 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 satisfactoria 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 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 uso 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 SATISFACTORIA

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.**



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 llame:

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.

CBA- 100517