

# Oster®



MODELOS  
MODELS


TSSTTVLS25,  
TSSTTVLS35

MANUAL DE INSTRUCCIONES  
**HORNO DE MOSTRADOR CON FREIDORA DE AIRE**  
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

INSTRUCTION MANUAL  
**COUNTERTOP OVEN WITH AIR FRYER**  
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

# 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, marcador de tiempo, 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.
24. Vapor caliente se libera durante el uso de la freidora de Aire. Mantenga sus manos y cara a una distancia segura del respiradero.
25. Si su horno tostador está equipado con una función de mantener encendido (Stay On), el horno tostador se mantendrá encendido (ON) si la perilla es girada en sentido contrario a las agujas del reloj, pasada de la posición zero. Proceda con precaución cuando utilice esta función y no deje el horno desatendido por largo tiempo mientras esté funcionando.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

#### 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.

#### NOTAS:

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 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).

## APRENDIENDO ACERCA DE SU HORNO DE MOSTRADOR

### Bandeja de Malla para Freír al Aire

Utilizado para freír alimentos.

### Posición de temperatura

Ajusta la perilla del termostato a la temperatura deseada.

### Posición de función

Seleccione la función de cocción girando la perilla a la posición deseada.

### Bandeja de hornear

La bandeja de hornear puede ser utilizada para acomodar una gran variedad de alimentos.

### Posición para el Temporizador

Ajusta la perilla al tiempo deseado.

### Puerta de vidrio

Le permite ver la comida cocinándose.

### Bandeja de migas desmontable

Se jala hacia fuera para fácil limpieza.

### Luz de corriente

Indica que el horno está enchufado y que el marcador de tiempo está fijado para empezar a calentar.

### Rejilla de metal

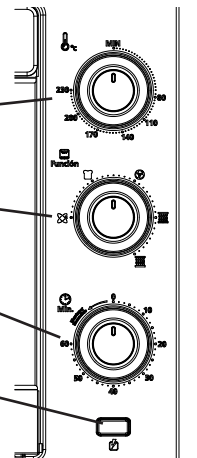
Use para tostar, hornear y asar.

### Posición de temperatura

### Posición de función

### Posición para el Temporizador

### Luz de corriente



Español - 3

# 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.
- Limpie la rejilla, la bandeja de hornear y la bandeja de freír al aire en agua caliente, con un poco de líquido de fregar y una esponja de fregar no abrasiva.

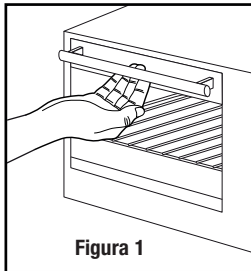
**PRECAUCIÓN: NO SUMERGIR EL CUERPO DE LA UNIDAD EN AGUA.**

- 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.

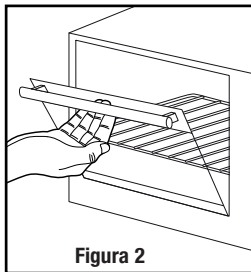
**ADVERTENCIA:** Cuando el horno esté en uso o se esté enfriando, asegúrese de que haya un espacio de 6 pulgadas (152 mm) entre el horno y cualquier otra superficie incluyendo los cables. Asegúrese de que el cable no esté apoyado contra la parte trasera del horno de mostrador.

## PARA ABRIR LA PUERTA DEL HORNO:

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



**Paso 2.** Hale con cuidado hacia abajo la puerta del horno (Ver 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 acomodar una gran variedad de alimentos, el horno cuenta con tres posiciones para la rejilla (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.

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

## IMPORTANTE:

Para los mejores resultados al freír con aire caliente, coloque la bandeja de freír al aire en la posición de rejilla superior.

Para los mejores resultados de asado, coloque la bandeja de hornear en la posición de rejilla superior.

Para los mejores resultados de horneado, coloque la bandeja de hornear en la posición de rejilla central.

Para los mejores resultados de tostado y pizza, coloque la rejilla en la posición de rejilla central.

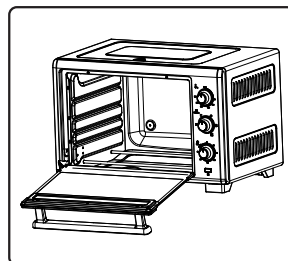


Figura 3

## PRECALENTANDO EL HORNO

- Fije a la función deseada.
- Gire la perilla de control de temperatura a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo al tiempo deseado y deje 5 a 6 minutos hasta que el horno precaliente.

## Retirando la comida

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

## USO DE LA PERILLA DE CONTROL DE TIEMPO

Después de girar la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada, seleccione una de las siguientes opciones de la perilla de control de tiempo:

- Para tiempos de cocción de más de 20 minutos, gire la perilla de control de tiempo en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado. Después que termine la cocción al sonido de la campana, el horno se apagará automáticamente.
- Para tiempos de cocción de menos de 20 minutos, gire la perilla de control de tiempo en el sentido de las agujas del reloj hasta pasar la marca de los 20 minutos para activar la perilla de control de tiempo, luego gire hacia la izquierda hasta el tiempo de cocción que desee.

# USANDO SU HORNO DE MOSTRADOR

## USO DE LA FUNCIÓN AIR FRY (FREÍR CON AIRE CALIENTE)

- Acomode los alimentos en la bandeja de freír al aire en la posición de rejilla superior.
- Fije la perilla a la función AIR FRY. Cuando el horno esté en el modo de freír con aire caliente, los elementos de calefacción superiores y el ventilador para freír con aire caliente funcionarán, una vez que el contador de tiempo haya sido fijado.
- Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.
- Gire la perilla del marcador de tiempo al tiempo de cocción deseado.

**NOTA:** Si el tiempo de cocción es menos de 20 minutos, debe girar el marcador de tiempo pasado de la marca de 20 minutos para activarlo y después gírelo de nuevo al tiempo de cocción deseado.

**NOTA:** Los elementos de calor superiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

**NOTA:** Si desea, revuelva de manera uniforme los alimentos en el aceite antes de colocarlos en el horno.

**ADVERTENCIA:** Los alimentos cocinados, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, maneje con cuidado. No deje desatendida la unidad.

## PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE LA FUNCIÓN AIR FRY (FREÍR CON AIRE CALIENTE)

**¿Debo revolver mis alimentos en el aceite?**

**RESPUESTA:** No todos los alimentos se beneficiarán al revolverlos en aceite antes de freírlos. Los alimentos congelados y los alimentos con alto contenido de grasa, como las alas de pollo o el tocino, no requieren aceite. Para lograr resultados crujientes y dorados en alimentos como papas fritas cortadas a mano o vegetales, cubra de manera uniforme los alimentos con una cucharada de aceite.

**¿Necesito voltear o revolver mis alimentos a mitad del ciclo de cocción?**

**RESPUESTA:** Cantidades grandes de alimentos pueden beneficiarse al ser revueltos a mitad del ciclo de cocción para asegurar una cocción y un dorado uniformes.

## 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 metal.
- Fije la perilla a la función TOAST. Cuando el horno esté en el modo de tostada, ambos elementos de calefacción superiores e inferiores funcionarán, una vez que el contador de tiempo haya sido fijado.
- Gire la perilla de control de temperatura a la posición 230°C/TOSTAR.
- Para ajustar el marcador de tiempo, gire el el marcador de tiempo más allá del minuto 20 para activar el interruptor el marcador de tiempo y luego seleccione su tostado deseado “ ■ ” entre 0 y 10 minutos.

**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.

## USO DE LA FUNCIÓN DE HORNEADO

- Acomode la comida sobre la rejilla de metal o sobre la bandeja de hornear.
- Fije la perilla a la función BAKE. Cuando el horno esté en el modo de horneado, ambos elementos de calefacción superiores e inferiores funcionarán, una vez que el contador de tiempo haya sido fijado.
- Gire la perilla de control de temperatura a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo 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 el marcador de tiempo pasado de la marca de 20 minutos para activar el marcador de tiempo 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 POR CONVECCIÓN

- Acomode la comida sobre la rejilla de metal o sobre la bandeja de hornear.
- Fije la perilla a la función CONVECTION. Cuando el horno esté en el modo de horneado por convección, ambos elementos de calefacción superiores e inferiores funcionarán, una vez que el contador de tiempo haya sido fijado.
- Gire la perilla de control de temperatura a la posición deseada.
- Fije la perilla del marcador de tiempo al tiempo deseado.

**NOTA:** Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, debe encender marcador de tiempo pasado de la marca de 20 minutos para activar el marcador de tiempo 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.

**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.

## PREGUNTAS FRECUENTES ACERCA DE LA FUNCIÓN CONVECTION BAKE (HORNEADO POR CONVECCIÓN)

### ¿Qué es horneado por convección?

Respuesta: 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.

### ¿Cómo ajusto el tiempo de cocción para la función Convection Bake (horneado por convección)?

Respuesta: 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 alimentos a usar con la función Convection Bake?

Respuesta: 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 BROIL (ASAR) AJUSTABLE

- Acomode la comida sobre la bandeja de hornear.
- Cierre la puerta del horno hasta la primera muesca, dejando un espacio pequeño en la parte superior. Esto asegurará adecuado flujo de aire durante el ciclo de asado.
- Fije la perilla a la función BROIL. Cuando el horno esté en el modo de asar, los elementos de calefacción superiores funcionarán, una vez que el contador de tiempo haya sido fijado.
- Gire la perilla de control de temperatura hasta la posición de temperatura deseada.
- Gire la perilla de tiempo hasta la posición del tiempo de cocción deseado. Voltee los alimentos a mitad del tiempo de cocción.

**NOTA:** Si el tiempo de cocción es menos de 20 minutos, debe girar el marcador de tiempo pasado de la marca de 20 minutos para activarlo y después gírelo de nuevo hasta el tiempo de cocción deseado.

**NOTA:** Los elementos de calor superiores se encenderán y apagarán para mantener la temperatura deseada.

**ADVERTENCIA:** Los alimentos cocinados, la rejilla de metal y la puerta pueden estar muy calientes, maneje con cuidado. No deje desatendida la unidad.

## 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 metal, la bandeja de hornear o la bandeja de freír.
- Fije la perilla de función a la posición BAKE (hornear).
- Gire la perilla de control de temperatura al ajuste de temperatura WARM (mantener caliente).
- Fije la perilla del marcador de tiempo al tiempo deseado.

**NOTA:** Si el tiempo de cocción es inferior a 20 minutos, debe encender el marcador de tiempo pasado de la marca de 20 minutos para activar el marcador de tiempo 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.  
**PRECAUCIÓN: ¡NO SUMERJA EN AGUA!** Asegúrese de usar solamente agua con jabón suave. Los limpiadores abrasivos, escobillas o limpiadores químicos dañarán la unidad. Vacíe la bandeja de migajas frecuentemente para evitar la acumulación de migajas. La bandeja para freír con aire caliente, la rejilla de metal, la rejilla de hornear y la bandeja de hornear son aptas para el lavavajillas. (solamente en la parte superior del lavavajillas).

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

## 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.

# TABLA DE COCCIÓN PARA LA FUNCIÓN AIR FRY (FREÍR CON AIRE CALIENTE)

ALIMENTO	PESO	FUNCIÓN	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (MINUTOS)	¿ACEITE?
<b>PAPAS</b>					
PAPAS FRITAS CORTADAS A MANO	450g	Freir con Aire	230 grados	17-20 minutos	Sí
PAPAS FRITAS DE BONIATO O BATATA, CORTADAS A MANO	450g	Freir con Aire	230 grados	16-18 minutos	Sí
Papas ralladas fritas congeladas	600g	Freir con Aire	200 grados	15 minutos	No
PAPAS FRITAS CONGELADAS (CORTE GRUESO)	450g	Freir con Aire	230 grados	20 minutos	No
PAPAS FRITAS CONGELADAS (CORTE FINO)	450g	Freir con Aire	230 grados	15-18 minutos	No
<b>CARNE/AVE/PESCADO</b>					
ALAS DE POLLO	700g	Freir con Aire	200 grados	30-35 minutos	No
BISTEC	900g	Freir con Aire	200 grados	16-20 minutos	No
CHULETAS DE PUERCO	450g	Freir con Aire	200 grados	18-20 minutos	No
HAMBURGUESA	450g	Freir con Aire	200 grados	15-20 minutos	No
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA	450g	Freir con Aire	170 grados	10 minutos	No
PESCADO EMPANIZADO	450g	Freir con Aire	200 grados	10 minutos	No
TOCINO	225g	Freir con Aire	200 grados	10-12 minutos	No
<b>BOCADILLOS</b>					
NUGGETS DE POLLO CONGELADOS	450g	Freir con Aire	200 grados	15 minutos	No
PALITOS DE QUESO MOZZARELLA CONGELADOS	450g	Freir con Aire	200 grados	8-10 minutos	No
AROS DE CEBOLLA CONGELADOS	225g	Freir con Aire	200grados	12-15 minutos	No
Vegetales Mixtos Frescos	450g	Freir con Aire	200 grados	20 minutos	Sí

**Nota:** No es necesario precalentar el horno para freír con aire caliente.


**Nota:** Los tiempos de cocción son estimados y pueden variar según el tipo de comida y preparación.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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 230°C 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 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>

# 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.
24. Hot steam is released during air fryer operation. Keep your hands and face at a safe distance from the vent.
25. If your toaster oven is equipped with a STAY-ON feature, toaster oven will stay ON if knob is turned counter-clockwise past zero. Exercise caution when using this feature and do not operate unattended for long periods.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### HOUSEHOLD USE ONLY

#### 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).

# LEARNING ABOUT YOUR COUNTER-TOP OVEN

## Mesh Air Frying Tray

Position on top of baking pan for all your air frying needs.

## Temperature Setting

Adjust the dial thermostat to the desired temperature.

## Function Setting

Adjust the dial to the desired cooking function.

## Baking Pan

The baking pan can be used to accommodate a wide variety of foods.

## Timer Setting

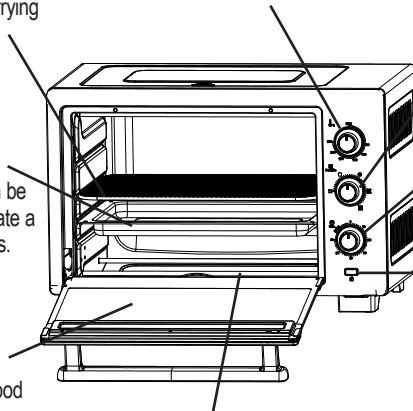
Adjust the dial to the desired time.

## Glass Door

Allows you to see food cooking.

## Power Light

Indicates that oven is plugged in and that the timer is set to begin warming.

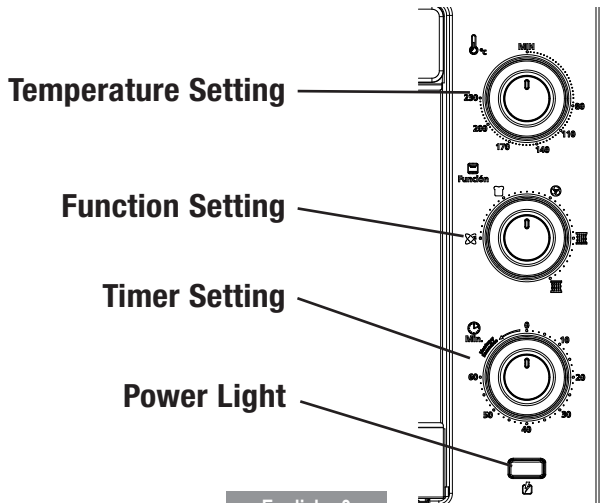


## Removable Crumb Tray

Pulls out for easy cleaning.

## Wire Rack

Use for toasting, baking, and broiling needs.



English - 3



# 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, pan and air fry tray 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).

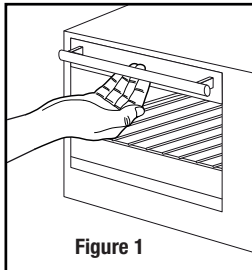


Figure 1

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

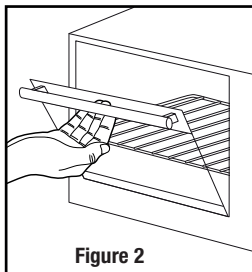


Figure 2

**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.

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

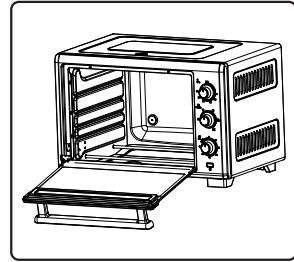


Figure 3

### PLEASE NOTE:

For best air frying results, position the air frying tray in the top rack position.

For best broiling results, position the baking pan in the top rack position.

For best baking results, position the baking pan in the middle rack position.

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

## PREHEATING THE OVEN

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

### Removing Food

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

## TO USE THE TIMER DIAL

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

- For cooking time longer than 20 minutes, rotate the Timer Dial clockwise to your desired time. After cooking completes at the sound of the bell, the oven will automatically turn "Off."
- For cooking time less than 20 minutes, rotate the Timer Dial clockwise past the 20 minute mark to activate the timer, then rotate back counterclockwise to your desired cooking time.

# USING YOUR COUNTERTOP OVEN

## TO USE THE AIR FRY FUNCTION

- Arrange food on the air fry tray in the top rack position.
- Set function to AIR FRY. When in Air Fry mode, the top heating elements and air fry fan will operate once the timer has been set.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob 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 then back to desired time.

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

**NOTE:** Toss food evenly in oil if desired before placing food in oven.

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

## FAQS ABOUT AIR FRYING

### Should I toss my food in oil?

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

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

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

## 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. When in Toast mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
- Turn the Temperature Control Knob to the 230 °C/TOAST setting.
- To set the timer, 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.

## TO USE THE BAKE FUNCTION

- Arrange food on the wire rack or in the baking pan.
- Set function to BAKE. When in Bake mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob 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. When in Convection mode, both the top and bottom heating elements will operate once the timer has been set.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob 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.

**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.

## FAQS ABOUT CONVECTION BAKE

### What is Convection Bake?

**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 Bake?

**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 Bake?

**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 ADJUSTABLE BROIL FUNCTION

- Arrange food on the baking pan.
- 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. When in Broil mode, the top heating elements will operate once the timer has been set.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired temperature.
- Turn the Timer Knob 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.

**NOTE:** The top 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.

## TO USE THE WARM FUNCTION

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

- Arrange food on the wire rack, in the baking pan, or in the air fry tray.
- Set Function to BAKE.
- Turn the Temperature Control Knob to the desired WARM temperature setting.
- Turn the Timer Knob 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.

**CAUTION: 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. Air fry tray, wire rack, and baking pan 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.

# AIR FRY COOKING CHART

FOOD	WEIGHT	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	OIL?
<b>POTATOES</b>					
Hand-Cut Fries	1 lb	AIR FRY	230 degrees	17-20 min	Yes
Hand-Cut Sweet Potato Fries	1 lb	AIR FRY	230 degrees	16-18 min	Yes
Frozen Hash Brown	1.3 lbs	AIR FRY	200 degrees	15 min	No
Frozen Fries (Thick Cut)	1 lb	AIR FRY	230 degrees	20 min	No
Frozen Fries (Thin Cut)	1 lb	AIR FRY	230 degrees	15-18 min	No
<b>MEAT/POULTRY/FISH</b>					
Chicken Wings	1.5 lbs	AIR FRY	200 degrees	30-35 min	No
Steak	2 lbs	AIR FRY	200 degrees	16-20 min	No
Pork Chops	1 lb	AIR FRY	200 degrees	18-20 min	No
Hamburger	1 lb	AIR FRY	200 degrees	15-20 min	No
Breaded Chicken Breast	1 lb	AIR FRY	170 degrees	10 min	No
Breaded Fish	1 lb	AIR FRY	200 degrees	10 min	No
Bacon	8 oz	AIR FRY	200 degrees	10-12 min	No
<b>SNACKS</b>					
Frozen Chicken Nuggets	1 lb	AIR FRY	200 degrees	15 min	No
Frozen Mozzarella Sticks	1 lb	AIR FRY	200 degrees	8-10 min	No
Frozen Onion Rings	8 oz	AIR FRY	200 degrees	12-15 min	No
Fresh Mixed Vegetables	1 lb	AIR FRY	200 degrees	20 min	Yes

**Note:** The oven does not need to be pre-heated for Air Frying.

**Note:** Cook times are estimates and may vary based on food type and preparation.



# HELPFUL TIPS / TROUBLESHOOTING

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> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rack placement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <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> <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 °F.</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>



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models:		TSSTTVLS25-XXX, TSSTTVLS35-XXX
Voltaje/Voltage	Frecuencia/Frequency	Potencia/Power
127 V	60 Hz	1 500 W
220 V	50/60 Hz	1 500 W
220 V	50 Hz	1 500 W

XXX en donde X es cualquier número entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.  
XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

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

HORNO CON FREIDORA DE AIRE OSTER®  
**MODELOS: TSSTTVLS25-1MX, TSSTTVLS35-1MX**  
**IMPORTADOR: NEWELL BRANDS DE MÉXICO S.A. DE C.V.**  
AV. JUÁREZ NO. 40-201,  
COLONIA EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,  
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,  
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800  
PAÍS DE ORIGEN: CHINA  
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.  
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO  
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS  
127 V~ 60 Hz 1 500 W



© 2021 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC,  
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. Garantía limitada de un año – por favor consulte los  
detalles en el inserto.

© 2021 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC,  
5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126. One year limited warranty – please see insert for details.

[www.oster.com](http://www.oster.com)

Impreso en China

Printed in China

TSSTTVLS25\_TSSTTVLS35\_21SEM1 (LA)

P.N. ART0000926573  
GCDS-OST1748346-LD